

**LA ARJUN LA RAHMAN. 04131511032. PEMBUATAN KERUPUK KAMPLANG DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN BAYAM HIJAU(*Amaranthus Spp.*)**

Pembimbing: Mustamin Anwar Masuku, S.TP., M.Sc

Dr.Ir. Syamsul Bahri, M.Si

---

**RINGKASAN**

Pada umumnya kerupuk dikonsumsi sebagai makanan tambahan untuk lauk pauk atau sebagai makanan ringan. Salah satu faktor utama yang menentukan mutu kerupuk adalah kerenyahannya. Bayam sering dijadikan produk banyak rupanya. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor terdiri dari 5 perlakuan dan 3 kali ulangan sehingga diperoleh 15 unit percobaan. Perlakuan terdiri dari 5 perlakuan yaitu (P0), penambahan ekstrak daun bayam 0 ml, (P1), penambahan ekstrak daun bayam hijau 50 ml, (P2), penambahan ekstrak daun bayam hijau 100 ml, (P3), penambahan ekstrak daun bayam hijau 150 ml, dan (P4), ekstrak daun bayam hijau 200 ml. Parameter yang diamati meliputi karakteristik fisikokimia dan organoleptik yaitu kadar air, meliputi 8,49-10,49 abu berkisar 2,26-2,52, protein berkisar 9,19-9,59, lemak berkisar 0,28-0,65% dan karbohidrat berkisar 78,35-79,21%, sifat fisik yaitu dayakembang berkisar 1,97-2,38. Organoleptik yaitu warna berkisar 4,17-4,87, rasa berkisar 3,91-4,79, aroma berkisar 4,32-4,56, dan tekstur berkisar 4,17- 4,87. Jika dilihat dari semua perlakuan mulai dari sifat kimia, fisik, dan organoleptik, ternyata nilai terbaik pada perlakuan P2, hal ini sesuai dengan penetapan nilai rangking terbaik yaitu yang paling terkecil.

**Kata**

**kunci:** *Pembuatan kerupuk kamplang dengan penambahan ekstrak daun bayam hijau (Amaranthus Spp.)*

**LA ARJUN LA RAHMAN. 04131511032. MAKING OF KAMPLANG CRACKERS WITH THE ADDITION OF GREEN SPINNING LEAVES EXTRACT (*Amaranthus Spp.*)**

Supervisor: Mustamine Anwar Masuku, S.TP., M.Sc

Dr.Ir. Syamsul Bahri, M.Si

---

**SUMMARY**

*In general, crackers are consumed as an additional food for side dishes or as a snack. One of the main factors that determine the quality of crackers is the crispness. Spinach is often used as a product, apparently. This research method uses a completely randomized design (CRD) with one factor consisting of 5 treatments and 3 replications in order to obtain 15 experimental units. The treatments consisted of 5 treatments, namely (P0), the addition of 0 ml of spinach leaf extract, (P1), the addition of 50 ml of green spinach leaf extract, (P2), the addition of 100 ml of green spinach leaf extract, (P3), the addition of green spinach leaf extract. 150 ml, and (P4), 200 ml green spinach leaf extract. Parameters observed included physicochemical and organoleptic characteristics, namely water content, covering 8.49-10.49 ash ranging from 2.26-2.52, protein ranging from 9.19-9.59, fat ranging from 0.28-0.65%. and carbohydrates in the range of 78.35-79.21%, the physical properties of swellability ranged from 1.97 to 2.38. Organoleptic namely color ranged from 4.17-4.87, taste ranged from 3.91-4.79, aroma ranged from 4.32-4.56, and texture ranged from 4.17-4.87. When viewed from all treatments ranging from chemical, physical, and organoleptic properties, it turns out that the best value in the P2 treatment is in accordance with the determination of the best ranking value, which is the smallest.*

**Keywords:***Making kamplang crackers with the addition of green spinach leaf extract(*Amaranthus Spp.*)*