

**SUHASTI LA SUHADA. 04131511009. ANALISIS SIFAT FISIKOKIMIA
KERUPUK BAWANG DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAGING BUAH
PALA**

Pembimbing : Nurjanna Albaar, S.TP., M.Si

Dr. Erna Ruslana M. Saleh, S.TP.,M.Si

RINGKASAN

Buah pala merupakan tanaman rempah dan obat tradisional dari spesies tanaman yang termasuk dalam famili *Myristaceae* yang mempunyai sekian banyak kandungan bahan aktif seperti asam bebas, mineral, vitamin C dan B, asam folat, riboflavin, niasin, vitamin A dan banyak *flavanoid* anti-oksidan (Drazat, 2007). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung daging buah pala terhadap sifat fisikokimia kerupuk bawang dan mengetahui jumlah penambahan tepung daging buah pala yang menghasilkan sifat fisikokimia terbaik dari kerupuk bawang. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor yang terdiri dari 5 perlakuan dan 3 kali ulangan sehingga diperoleh $5 \times 3 = 15$ unit percobaan. Perlakuan terdiri dari 5 perlakuan yaitu penambahan tepung daging buah pala 0% (P0), tepung daging buah pala 5% (P1), tepung daging buah pala 10% (P2), tepung daging buah pala 15% (P3) dan tepung daging buah pala 20% (P4). Sampel yang diperoleh dianalisis sifat fisik (tekstur) dan (daya kembang), sifat kimia (kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat). Penambahan tepung daging buah pala memberikan hasil yang berpengaruh nyata terhadap tekstur, daya kembang, kadar air, kadar abu, kadar lemak dan kadar karbohidrat. Pada parameter kadar protein memberikan hasil yang tidak berpengaruh nyata. Kerupuk bawang dengan penambahan tepung daging buah pala terbaik yaitu pada perlakuan 15% tepung daging buah pala. Kerupuk bawang dengan penambahan tepung daging buah pala menghasilkan tekstur berkisar 2,56N-17,19N, daya kembang 9,36%-17,55%, kadar air 7,10%-9,36%, kadar abu 3,46%-4,80%, kadar protein 3,35%-3,70%, kadar lemak 0,05%-0,07% dan kadar karbohidrat 82,50%-85,75%.

Kata kunci: *Kerupuk bawang, tepung daging buah pala, sifat fisikokimia.*

SUHASTI LA SUHADA. 04131511009. ANALYSIS OF PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF ONION CROP WITH THE ADDITION OF NUTRITION FRUIT MEAT FLOUR

Mentor : Nurjanna Albaar, S.TP., M.Si

Dr. Erna Rusliana M. Saleh, S.TP.,M.Si

SUMMARY

Nutmeg is a spice plant and traditional medicine from plant species belonging to the Myristaceae family which contains various active ingredients such as free acids, minerals, vitamins C and B, folic acid, riboflavin, niacin, vitamin A and many anti-oxidant flavonoids. (Drazat, 2007). This study aims to determine the effect of adding nutmeg flesh flour to the physicochemical properties of onion crackers and to determine the amount of addition of nutmeg flesh flour that produces the best physicochemical properties of onion crackers. The research method used a one-factor Completely Randomized Design (CRD) consisting of 5 treatments and 3 replications in order to obtain $5 \times 3 = 15$ experimental units. The treatment consisted of 5 treatments, namely the addition of 0% nutmeg flesh flour (P0), 5% nutmeg flesh flour (P1), 10% nutmeg flesh flour (P2), 15% nutmeg flesh flour (P3) and fruit pulp flour. nutmeg 20% (P4). The samples obtained were analyzed for physical properties (texture) and (swellability), chemical properties (moisture content, ash content, protein content, fat content, and carbohydrate content). The addition of nutmeg flesh flour gave significant results on texture, swellability, moisture content, ash content, fat content and carbohydrate content. The parameter of protein content gives results that have no significant effect. Onion crackers with the addition of the best nutmeg flesh flour were in the 15% treatment of nutmeg flesh flour. Onion crackers with the addition of nutmeg flesh flour produced textures ranging from 2.56N-17.19N, swellability 9.36%-17.55%, moisture content 7.10%-9.36%, ash content 3.46%- 4.80%, protein content 3.35%-3.70%, fat content 0.05%-0.07% and carbohydrate content 82.50%-85.75%.

Keywords: *Onion crackers, nutmeg flesh flour, physicochemical properties.*

RIWAYAT PENDIDIKAN



Penulis bernama Suhasti La Suhada dilahirkan di Obi. Desa Cap, Kec. Obi. Halmahera Selatan pada tanggal 27 Agustus 1997, merupakan anak pertama dari 7 bersaudara dari pasangan Bapak La Suhada dan Ibu Siti Hajar S Radjak. Pendidikan formal yang telah dilalui adalah pendidikan sekolah dasar di SD Inpres Laiwui Kecamatan Obi Desa Laiwui (2004-2009) pendidikan sekolah menengah pertama SMP N 2 OBI Kabupaten Halmahera Selatan (2010-2012). Pendidikan sekolah menengah atas di SMA NEGERI 2 Haltim Kabupaten Halmahera Timur (2013-2015).

Pada tahun 2015 penulis melanjutkan ke perguruan tinggi Universitas Khairun Ternate, Fakultas Pertanian, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian pada tahun (2015-2021). Untuk menyelesaikan tugas akhir penulis melakukan penelitian dengan judul “*Analisis Sifat Fisikokimia Kerupuk Bawang Dengan Penambahan Tepung Daging Buah Pala*” di bawah bimbingan ibu Nurjanna Albaar, S.TP., M. Sidan Ibu Dr. Erna Rusliana M. Saleh, S.TP., M.Si. Hasilnya dituangkan dalam tulisan ini sebagai salah satu persyaratan guna memperoleh Sarjana Teknologi Pertanian dari Prodi Teknologi Hasil Pertanian (S.TP) Fakultas Pertanian Universitas Khairun Ternate.