

SISI CINDY SISCA BELLACH. J1A120077. Pengaruh Konsentrasi Minyak Goreng Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensoris Crackers Rendah Lemak Berbasis Uwi Ungu (*Dioscorea Alata L.*) Dan Mocaf. Dibimbing oleh Ibu Ulyarti, S.TP., M.Sc dan ibu Dr. Fitry Tafzi, S.TP., M.Si

RINGKASAN

Penyakit degeneratif merupakan kondisi kesehatan dimana organ atau jaringan terkait keadaan yang terus menurun seiring waktu Penyakit ini terjadi karena adanya perubahan perubahan pada sel-sel tubuh yang akhirnya mempengaruhi fungsi organ secara menyeluruh. Crackers adalah produk makanan kering yang terbuat dari adonan keras dengan tambahan bahan pengembang. Untuk mencukupi kecukupan asupan zat gizi, perlu adanya pemilihan jenis bahan makanan yang baik dan bernilai gizi tinggi bagi kesehatan. Bahan pangan lokal yang bisa dimanfaatkan menjadi makanan yang bergizi tinggi adalah umbi-umbian. Umbi merupakan alternatif yang bisa digunakan sebagai makanan pokok. Salah satu potensi lokal yang belum banyak digunakan adalah umbi uwi ungu. Penelitian ini dilaksanakan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi minyak terhadap sifat fisikokimia dan sensori *crackers* rendah lemak berbahan dasar uwi ungu dan mocaf serta mendapatkan konsentrasi minyak yang menghasilkan *crackers* rendah lemak dengan karakteristik fisikokimia dan sensoris yang baik.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Setiap perlakuan dilakukan pengulangan sebanyak 5 kali sehingga terdapat 20 satuan percobaan dengan perlakuan konsentrasi minyak goreng terdiri 4 taraf yaitu Minyak Goreng 11%, Minyak Goreng 16%, Minyak goreng 20%, Minyak Goreng 24%. Parameter yang diamati yaitu tekstur, nilai derajat warna (L^* , a^* , b^*), kadar lemak, kadar air dan kadar total antosianin.

Hasil penelitian menunjukkan Perlakuan konsentrasi minyak goreng berpengaruh nyata terhadap parameter fisik dan parameter kimia, serta berpengaruh nyata terhadap organoleptik mutu hedonik tekstur. Snack rendah lemak yang memiliki nilai terbaik adalah snack dengan perlakuan minyak goreng dengan konsentrasi 24%, dimana hasil tekstur 12,63 gF, nilai L^* 30,82, a^* 13,38, b^* 4,76, kadar lemak 20,21%, total antosianin 8,04%, kadar air 4,55%, sedangkan uji organoleptik parameter warna 3,76 (agak ungu), tekstur 4,56 (renyah), rasa 3,68 (agak enak), dan penerimaan keseluruhan 3,44 (agak suka).

Kata kunci – Crackers; Lemak; Minyak Goreng; Mocaf; Uwi Ungu