**PERBEDAANKUALITAS KERUPUK AMPLANG**

**YANG DIHASILKAN DARI BERBAGAI SUMBER PROTEIN**



**Oleh :**

**RABIYATUN ADAWIYAH**

**97826/2009**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**

**JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA**

**FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN**

**UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**2016**

****

**PERBEDAAN KUALITAS KERUPUK AMPLANG YANG DIHASILKAN**

**DARI BERBAGAI SUMBER PROTEIN**

**Rabiyatun Adawiyah1, Wirnelis Syarif2, Rahmi Holinesti3**

**Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**

**Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang**

**Email: U.yaya@rocketmail.com**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan kualitas kerupuk amplang yang dihasilkan dari udang rebon, udang jerbung, ikan lele, dan ikan patin masing-masing sebanyak 100%, terhadap bentuk, warna, aroma, rasa dan tekstur. Jenis penelitian ini adalah eksperimen yaitu melakukan tiga kali pengulangan yang dilaksanakan pada bulan juni 2014, dengan jumlah panelis 30 orang dan telah lulus mata kuliah Teknologi Pangan. Variabel bebas adalah udang rebon100% (X0), udang jerbung 100% (X1), ikan lele 100% (X2) dan ikan patin 100% (X3). Variabel terikat (Y) adalah kualitas bentuk, warna, aroma, rasa, dan tekstur kerupuk amplang. Hasil Penelitian menunjukkan perbedaan kualitas kerupuk amplang yang dihasilkandari berbagai protein meliputi bentuk seperti stik yaitu terdapat pada x2 (3,96) dengan kategori seperti stik, bentuk mengembang terdapat pada x1 (3,47) dengan kategori agak mengembang, warna kuning keemasan terdapat pada x2 (2,93) dengan kategori agak kuning keemasan, aroma harum terdapat pada x2 (2,66) dengan kategori agak harum, rasa gurih terdapat pada x2 (2,56) dengan kategori agak gurih, dan tekstur rapuh terdapat pada x2 (2,84) dengan kategori agak rapuh.

**Kata Kunci: Kerupukamplang, kualitas**.

This study aimed to analyze the differences in quality of crackers amplang resulting from rebon, jerbung shrimp, catfish, and catfish each as much as 100%, the shape, color, aroma, taste and texture. This type of research is an experiment that is doing three repetitions were carried out in June 2014, with the number of panelists 30 people and has passed a course in Food Technology. The independent variable is rebon 100% (X0), shrimp jerbung 100% (X1), catfish 100% (X2) and catfish 100% (X3). The dependent variable (Y) is the quality of shape, color, aroma, flavor, and texture of crackers amplang. Results show differences in quality of crackers amplang produced from a variety of protein include forms such as sticks is found in the x2 (3.96) with categories such as sticks, fluffy shapes contained in x1 (3.47) with a category rather fluffy, golden yellow color contained in x2 (2.93) with the category of slightly golden, fragrant aroma contained in x2 (2.66) with the category somewhat fragrant, savory flavor found in x2 (2.56) with a category rather tasteful and crumbly texture found in x2 (2 , 84) with a category rather fragile.

**Keywords: Crackers amplang, quality**.

1Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga untuk Wisuda Periode Maret 2015

2Dosen Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga FPP-UNP

1. **Pendahuluan**

Indonesia memiliki ribuan pulau dan sebagian besar luas wilayahnya dikelilingi oleh lautan sehingga dijuluki sebagai negara maritim yang terbesar di dunia.Sebagai negara maritim, Indonesia memiliki beberapa sektor Sumber Daya Alam Laut yang melimpah. Sektor kelautan tersebut mampu berkontribusi untuk meningkatkan devisa negara. Salah satunya adalah udang sebagai komoditas laut yang dapat dimanfaatkan masyarakat untuk memenuhi kebutuhan hidup dan mensejahterakan keluarga.

Udang dalam bahasa Inggris dikenal sebagai *shrimp*, adalah salah satu jenis hidangan *seafood* yang berasal dari perairan laut dan dimanfaatkan sebagai sumber lemak hewani. Udang juga merupakan sumber protein hewani yang bergizi tinggi, mudah ditemukan dengan harga yang relatif ekonomis. Berbagai jenis udang dikenal oleh masyarakat seperti udang windu, udang putih (udang jerbung), udang galah, lobster, udang rebon (udang popay), ebi, dan lain sebagainya. Jenis udang yang paling sering dijumpai di pasar tradisional adalah udang putih atau sering disebut udang jerbung (*Penaeus merguiensis*) dan memiliki nilai ekonomis serta sebagai komoditas ekspor.

Potensi lokal udang jerbung tersebar di seluruh kawasan perairan laut dan sungai di Indonesia, salah satu daerah yang menghasilkan udang jerbung adalah Kabupaten Indragiri Hilir. Wilayah Kabupaten Indragiri Hilir letaknya sangat strategis sehingga mempunyai prospek pasar yang cukup baik dalam usaha budidaya perikanan. Permintaan pasar yang semakin besar akan spesies ikan atau udang serta untuk tujuan ekspor maka peluang pengembangan budidaya air tawar di Kabupaten tersebut akan memberikan harapan di masa mendatang. Kurangnya pengetahuan masyarakat dalam mengolah makanan hasil laut ini dan terbatasnya akses modal yang mereka miliki membuat warga hanya bertumpu pada produksi hasil tangkap ikan, padahal jika dilihat disisi lain masyarakat dapat memproduksi makanan khas dari hasil penagkapan tersebut untuk menaikkan citra suatu daerah. Akan tetapi jika dicermati lebih dini, potensi udang jerbung (*Penaeus merguiensis*) dapat diolah mejadi sebuah makanan yang bernilai jual tinggi, salah satunya makanan tradisional.

2

Masyarakat Indonesia telah lama mengenal kerupuk sebagai makanan pelengkap yang menambah selera makan. Kerupuk bertekstur rapuh sehingga banyak disukai oleh semua orang baik anak-anak, remaja, dewasa, maupun orang tua, selain itu makanan ini mudah diperoleh di kedai pinggir jalan atau di pusat belanja oleh-oleh suatu daerah. Kabupaten Indragiri Hilir mulai memanfaatkan udang untuk dijadikan sebagai pendapatan utama, yakni memproduksi kerupuk sebagai sebuah usaha keluarga. Prospek usaha kerupuk amplang sangat cerah, karena makanan tersebut memiliki citarasa yang khas, dapat berperan sebagai pelengkap lauk pauk, teknik pengolahannya tidak sulit, dan disukai oleh masyarakat baik dalam negeri maupun luar negeri.

Persaingan industri kerupuk amplang udang sangat tinggi, sementara itu jumlah pasokan perikanan di Kabupaten Indragiri Hilir semakin meningkat. Sejauh ini hanya ada pengolahan amplang udang rebon yang populer di kalangan masyarakat, padahal jika dilihat dari segi bahan yang tersedia di pasaran, belum ada produksi kerupuk ikan lele maupun kerupuk ikan patin. Hal ini disebabkan karena kemampuan masyarakat setempat kurang kreatif dalam memanfaatkan bahan pangan lokal yang ada.

Pengolahan kerupuk amplang ini jika dilakukan pemberdayaan kepada masyarakat mampu mengubah pola hidup yang konsumtif menjadi lebih produktif. Selain itu dapat meningkatkan nilai tambah bagi produk amplang, serta meningkatkan asupan gizi berupa protein hewani yang bernilai ekonomis. Apabila masyarakat lebih cermat melihat prospek pasar yang cukup baik, maka variasi pengolahan kerupuk amplang ini bisa dijadikan sebagai penanaman modal di masa mendatang, dengan membuka lapangan pekerjaan, dan meningkatkan nilai pendapatan.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis kualitas bentuk, warna, aroma, rasa, tekstur dari kerupuk amplang udang rebon, udang jerbung, ikan lele, dan ikan patin.

1. **Metode penelitian**
2. **Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen murni, yaitu dengan melakukan percobaan langsung pada pembuatan kerupuk amplang dalam jumlah yang telah ditentukan.

1. **Lokasi dan Jadwal Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang pada bulan juni 2014.

1. **Objek Penelitian**

Objek penelitian ini adalah kerupuk amplang dengan menggunakan sumber protein yang berbeda yaitu sebanyak 100% udang rebon, 100% udang jerbung, 100% ikan lele, dan 100% ikan patin.

1. **Bahan dan Alat**

Penelitian ini menggunakan resep standar dari seorang pengusaha kerupuk amplang Sri (2013). Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah tepung tapioka (100 gr), udang rebon segar (100 gr), telur (½ butir), bawang putih (4 butir), merica (¼ sdt), garam (¼ sdt), dan minyak goreng (250 gr). Sedangkan peralatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah timbangan digital, waskom *Stainless steel*, piring, sendok teh, sendok makan, pisau, ayakan, rooling pin, blender, spatula karet, telenan, gunting, loyang, wajan, sendok penggoreng, saringan *Stainless steel*, kompor, dan kertas roti.

1. **Prosedur Penelitian**
2. **Tahap Persiapan**
3. Persiapan peralatan

Menyiapkan peralatan mulai dari alat persiapan, alat pengolahan, dan alat penyajian.

1. Persiapan bahan

Sebelum proses pengolahan dilaksanakan, bahan yang akan digunakan harus dipersiapkan sesuai dengan kebutuhan resep.

1. **Tahap Pelaksanaan**

Pada tahap ini, semua bahan telah dipersiapkan sesuai dengan langkah kerja yang ada secara sistematis. Penelitian ini menggunakan resep standar yang diperoleh dari seorang pengusaha kerupuk amplang di Kabupaten Indragiri Hilir Sri (2013). Komposisi bahan-bahannya dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1. Resep Penelitian Kerupuk Amplang**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nama****Bahan** | **Resep Penelitian** |
| **Persentase (100%)** |
| **Udang rebon (X0)** | **Udang jerbung (X1)** | **Ikan lele (X2)** | **Ikan patin (X3)** |
| Tepung Tapioka | 100 gr | 100 gr | 100 gr | 100 gr |
| Sumber Protein | 100 gr | 100 gr | 100 gr | 100 gr |
| Telur | 1 butir | 1 butir | 1 butir | 1 butir |
| Bawang putih | 4 butir | 4 butir | 4 butir | 4 butir |
| Merica | ¼ sdt | ¼ sdt | ¼ sdt | ¼ sdt |
| Garam | ¼ sdt | ¼ sdt | ¼ sdt | ¼ sdt |
| Minyak goreng | 250 gr | 250 gr | 250 gr | 250 gr |

1. **Tahap Penilaian (Uji Organoleptik)**

Kerupuk amplang yang telah diolah dan dianalisis akan disajikan kepada panelis, kemudian dinilai kualitasnya dengan menggunakan uji organoleptik yang tertulis pada lembaran kuesioner. Diagram alir pembuatan kerupuk amplang dapat dilihat pada Gambar 1.

Dibersihkan

Dihaluskan

Dibuat adonan

Diuleni

Dibentuk 5 x ½ cm

Digoreng

Didinginkan

Uji organoleptik

**Gambar 1. Diagram alir pembuatan kerupuk amplang**

1. **Teknik Analisis Data**

Setelah melakukan uji organoleptik dan diperoleh data penelitian, kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel dan dianalisis sesuai dengan uji jenjang. Data yang diperoleh dari uji organoleptik ini disusun menjadi deskriptif kuantitatif.

1. **Hasil dan Pembahasan**

Berdasarkan uji organoleptik, data hasil penelitian perbedaan kualitas kerupuk amplang dari berbagai sumber protein dideskripsikan pada tabel distribusi frekuensi kumulatif, hasil uji kualitas bentuk, warna, aroma, rasa, dan tekstur dapat diihat pada uraian berikut:

1. **Perbedaan Kualitas Bentuk (Seperti Stik) Kerupuk Amplang Udang Rebon, Udang Jerbung, Ikan Lele, dan Ikan Patin sebanyak 100%**

Hasil dari rata-rata uji organoleptik untuk kualitas bentuk seperti stik pada kerupuk amplang akan diuraikan pada Tabel 2.

**Tabel 2. Kualitas Bentuk (seperti stik) Kerupuk Amplang**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Kualitas | Udang Rebon (x0) | Udang Jerbung (x1) | Ikan Lele (x2) | Ikan Patin (x3) |
| f | % | Skor | f | % | Skor | f | % | Skor | f | % | Skor |
| Sangat Seperti Stik |  - |  - | -  | -  | -  | -  |  - |  - |  - |  - |  - | -  |
| Seperti Stik | -  | -  |  - |  - |  - |  - | -   |  - |  - |  - |  - | -  |
| Agak Seperti Stik | 18 | 60 | 54 | 17 | 56,6 | 51 | 13 | 43,3 | 26 | 15 | 50 | 45 |
| Kurang Seperti Stik | 11 | 36,7 | 22 | 13 | 43,3 | 26 | 17 | 56,6 | 51 | 14 | 46,7 | 28 |
| Tidak Seperti Stik | 1 | 3,3 | 1 |  - |  - |  - |  - |  - |  - | 1 | 3,3 | 1 |
| Total | 30 | 100 | 77 | 30 | 100 | 77 | 30 | 100 | 77 | 30 | 100 | 74 |
| Rata-rata skor | 2,57 | 2,56 | 3,96 | 2,49 |

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui bahwa frekuensi jawaban panelis tertinggi pada perlakuan (x1) yaitu sebanyak 17 orang panelis menyatakan agak seperti stik, perlakuan (x2) sebanyak 17 orang panelis menyatakan kurang seperti stik, sedangkan pada perlakuan (x3) sebanyak 15 orang panelis menyatakan agak seperti stik. Grafik rata-rata dapat dilihat pada gambar 2.

**Gambar 2. Rata-Rata Kualitas Bentuk Seperti Stik Kerupuk Amplang**

Bentuk yang seragam sangat mempengaruhi kualitas produk. Agar permukaan kerupuk amplang rata, maka diperlukan alat pemotong (pisau) yang sangat tajam. Proses pemotongan dapat mempengaruhi bentuk kerupuk amplang. Adonan bersifat liat, oleh karena itu, selama pemotongan adonan harus putus dalam sekali tekan. Keseragaman bentuk dan ukuran dapat dicapai apabila pembentukan adonan dilakukan menggunakan cetakan (Suprapti, 2005: 16). Bentuk yang diharapkan dalam pengolahan kerupuk amplang ini adalah seperti stik.

Berdasarkan hasil pembahasan pada Gambar 2 tentang rata-rata skor kualitas kerupuk amplang diketahui bahwa bentuk untuk setiap perlakuan yaitu udang rebon, udang jerbung, ikan lele, dan ikan patin sebanyak 100% terdapat perbedaan. Hal ini dapat dilihat dari skor kerupuk amplang yaitu x0 (2,57), x1 (2,56), x2 (3,96), dan x3 (2,49) dengan kategori agak seperti stik.

1. **Perbedaan Kualitas Bentuk (Mengembang) Kerupuk Amplang Udang Rebon, Udang Jerbung, Ikan Lele, dan Ikan Patin sebanyak 100%**

Hasil dari rata-rata uji organoleptik untuk kualitas bentuk seperti stik pada kerupuk amplang akan diuraikan pada Tabel 3.

**Tabel 3. Kualitas Bentuk (mengembang) Kerupuk Amplang**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Kualitas | Udang Rebon (x0) | Udang Jerbung (x1) | Ikan Lele (x2) | Ikan Patin (x3) |
| f | % | Skor | F | % | Skor | f | % | Skor | f | % | Skor |
| Sangat mengembang | 1 | 3,3 | 5 |  - | -  |  - |  - |  - |  - | -  |  - |  - |
| Mengembang | 4 | 13 | 16 | 3 | 10 | 12 | 2 | 6,6 | 8 | 3 | 10 | 12 |
| Agak mengembang | 18 | 60 | 54 | 16 | 53,3 | 48 | 14 | 47 | 42 | 16 | 53,3 | 48 |
| Kurang mengembang | 7 | 23 | 14 | 11 | 36,7 | 22 | 14 | 47 | 42 | 11 | 36,7 | 22 |
| Tidak mengembang |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - | -  |  - |  - |
| Total | 30 | 100 | 89 | 30 | 100 | 82 | 30 | 100 | 92 | 30 | 100 | 82 |
| Rata-rata skor | 3,02 | 3,47 | 2,61 | 2,81 |

Berdasarkan Tabel 3 dapat diketahui bahwa frekuensi jawaban panelis tertinggi pada perlakuan (x1) yaitu sebanyak 16 orang panelis menyatakan agak mengembang, perlakuan (x2) sebanyak 14 orang panelis menyatakan agak mengembang, dan pada perlakuan (x3) sebanyak 16 orang panelis menyatakan agak mengembang. Grafik rata-rata dapat dilihat pada Gambar 3.

**Gambar 3. Rata-Rata Kualitas Bentuk Mengembang Kerupuk Amplang**

Pengembangan kerupuk merupakan salah satu faktor penentuan kualitas yang paling penting karena mempengaruhi daya beli konsumen. Bahan yang digunakan sebagai pengembang alami dalam pengolahan kerupuk amplang ini adalah telur. Agar kerupuk mengembang dengan baik sewaktu menggoreng, dapat menggunakan telur yang berfungsi sebagai pengembang. Adonan kerupuk harus diuleni sampai kalis agar memperoleh bentuk mengembang yang sempurna. Kerupuk yang berkualitas tinggi akan mengembang 3-5 kali lipat sewaktu digoreng (Suprapti, 2005: 17).

Berdasarkan hasil pembahasan pada Gambar 3 tentang rata-rata skor kualitas kerupuk amplang diketahui bahwa bentuk (mengembang) untuk setiap perlakuan yaitu udang rebon, udang jerbung, ikan lele, dan ikan patin sebanyak 100% tidak terdapat perbedaan. Hal ini dapat dilihat dari skor kerupuk amplang yaitu x0 (3,02) , x1 (3,47), x2 (2,61), dan x3 (2,81) dengan kategori agak mengembang.

1. **Perbedaan Kualitas Warna Kerupuk Amplang Udang Rebon, Udang Jerbung, Ikan Lele, dan Ikan Patin sebanyak 100%**

Hasil dari rata-rata uji organoleptik untuk kualitas warna pada kerupuk amplang akan diuraikan pada Tabel 4.

**Tabel 4. Kualitas Warna Kerupuk Amplang**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Kualitas | Udang Rebon (x0) | Udang Jerbung (x1) | Ikan Lele (x2) | Ikan Patin (x3) |
| f | % | Skor | F | % | Skor | F | % | Skor | F | % | Skor |
| Sangat kuning keemasan |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |
| Kuning keemasan | 16 | 53 | 64 | 4 | 13 | 16 | 5 | 17 | 20 | 4 | 13,3 | 16 |
| Agak kuning keemasan | 12 | 40 | 36 | 15 | 50,0 | 45 | 21 | 70 | 63 | 20 | 66,7 | 60 |
| Kurang kuning keemasan | 2 | 6,7 | 4 | 11 | 36,7 | 22 | 4 | 13 | 8 | 6 | 20,0 | 12 |
| Tidak kuning keemasan |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |
| Total | 30 | 100 | 104 | 30 | 100 | 83 | 30 | 100 | 91 | 30 | 100 | 88 |
| Rata-rata skor | 3,50 | 2,73 | 2,93 | 2,92 |

Berdasarkan Tabel 4 dapat diketahui bahwa frekuensi jawaban panelis tertinggi pada perlakuan (x1) yaitu sebanyak 15 orang panelis menyatakan agak kuning keemasan, perlakuan (x2) sebanyak 21 orang panelis menyatakan agak kuning keemasan, dan pada perlakuan (x3) sebanyak 20 orang panelis menyatakan agak kuning keemasan. Grafik rata-rata dapat dilihat pada Gambar 4.

**Gambar 4. Rata-Rata Kualitas Warna Kerupuk Amplang**

Warna merupakan salah satu aspek terpenting dalam kualitas dan penampilan suatu produk makanan. Menurut Sjahmien Moehyi (1992: 94) “warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan”. Warna dapat digunakan sebagai indikator kematangan makanan. Warna kerupuk yang dihasilkan dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan dan proses penggorengan. Hal ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh Koswara (2009: 13) bahwa “perubahan warna kerupuk disebabkan oleh adanya proses browning dari protein dan karbohidrat, yang merupakan reaksi pencoklatan non enzimatis, kandungan protein mempengaruhi intensitas reaksi pencoklatan tersebut”. Dari penelitian ini warna berperan sangat penting pada kerupuk amplang yang dihasilkan, sehingga keseragaman warna pada kerupuk amplang tersebut dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen.

Berdasarkan hasil penelitian dari empat perlakuan yang telah dilakukan terhadap kualitas warna kerupuk amplang dengan sumber protein yang berbeda yaitu udang rebon (x0), udang jerbung (x1), ikan lele (x2) dan ikan patin (x3) terdapat perbedaan. Hal ini dapat dilihat dari skor rata-rata terhadap kualitas warna yaitu x0 (3,50) dengan kategori kuning keemasan, sedangkan pada x1 (2,73), x2 (2,93), dan x3 (2,92) dengan kategori agak kuning keemasan.

1. **Perbedaan Kualitas Aroma Kerupuk Amplang Udang Rebon, Udang Jerbung, Ikan Lele, dan Ikan Patin Sebanyak 100%**

Hasil dari rata-rata uji organoleptik untuk kualitas aroma pada kerupuk amplang akan diuraikan pada Tabel 5.

**Tabel 5. Kualitas Aroma Kerupuk Amplang**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Kualitas | Udang Rebon (x0) | Udang Jerbung (x1) | Ikan Lele (x2) | Ikan Patin (x3) |
| f | % | Skor | F | % | Skor | f | % | Skor | f | % | Skor |
| Sangat harum |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |
| Harum  | 2 | 6,6 | 8 |  - |  - |  - | 1 | 3,3 | 4 | 2 | 6,6 | 8 |
| Agak harum | 16 | 53 | 48 | 16 | 53,3 | 48 | 18 | 60 | 54 | 14 | 46,7 | 42 |
| Kurang harum | 12 | 6,7 | 22 | 13 | 43,3 | 26 | 11 | 37 | 22 | 14 | 46,7 | 28 |
| Tidak harum |  - |  - |  - | 1 | 3,3 |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |
| Total | 30 | 100 | 78 | 30 | 100 | 74 | 30 | 100 | 80 | 30 | 100 | 78 |
| Rata-rata skor | 2,63 | 2,57 | 2,66 | 2,58 |

Berdasarkan Tabel 5 dapat diketahui bahwa frekuensi jawaban panelis tertinggi pada perlakuan (x1) yaitu sebanyak 16 orang panelis menyatakan agak harum, perlakuan (x2) sebanyak 48 orang panelis menyatakan agak harum, sedangkan pada perlakuan (x3) sebanyak 2 orang panelis menyatakan harum dan 14 orang menyatakan agak harum. Grafik rata-rata dapat dilihat pada Gambar 5.

**Gambar 5. Rata-Rata Kualitas Aroma Kerupuk Amplang**

Aroma merupakan bau yang dikeluarkan oleh suatu makanan yang mampu merangsang indera penciuman sehingga pembangkitkan selera makan seseorang. Menurut Moehyi (1992 : 99) “Aroma yang dikeluarkan dari makanan merupakan daya tarik yang kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera”. Aroma pada kerupuk amplang dapat dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan. Bahan tersebut merupakan sumber protein yang terdiri dari udang rebon, udang jerbung, ikan lele, dan ikan patin yang berfungsi untuk meningkatkan aroma khas kerupuk amplang.

Berdasarkan Gambar 5 pada penelitian dari empat perlakuan yang telah dilakukan terhadap kualitas aroma kerupuk amplang dengan sumber protein yang berbeda yaitu udang rebon (x0), udang jerbung (x1), ikan lele (x2) dan ikan patin (x3) tidak terdapat perbedaan. Hal ini dapat dilihat dari skor rata-rata terhadap kualitas aroma yaitu x0 (2,63) dengan kategori agak harum, sedangkan pada x1 (2,57), x2 (2,66), dan x3 (2,58) dengan kategori agak harum.

1. **Perbedaan Kualitas Rasa Kerupuk Amplang Udang Rebon, Udang Jerbung, Ikan Lele, dan Ikan Patin Sebanyak 100%**

Hasil dari rata-rata uji organoleptik untuk kualitas rasa pada kerupuk amplang akan diuraikan pada Tabel 6.

**Tabel 6. Kualitas Rasa Kerupuk Amplang**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Kualitas | Udang Rebon (x0) | Udang Jerbung (x1) | Ikan Lele (x2) | Ikan Patin (x3) |
| f | % | Skor | f | % | Skor | f | % | Skor | F | % | Skor |
| Sangat gurih |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |
| Gurih  |  - |  - |  - |  - |  - |  - | 1 | 3,3 | 4 | 1 | 3,3 | 4 |
| Agak gurih | 12 | 40 | 36 | 7 | 23,3 | 21 | 16 | 53 | 48 | 12 | 40 | 36 |
| Kurang gurih | 18 | 60 | 36 | 21 | 70,0 | 42 | 13 | 43 | 26 | 17 | 56,7 | 34 |
| Tidak gurih |  - |  - |  - |  - | -  |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |
| Total | 30 | 100 | 72 | 30 | 100 | 63 | 30 | 100 | 78 | 30 | 100 | 74 |
| Rata-rata skor | 2,46 | 2,18 | 2,56 | 2,52 |

Berdasarkan Tabel 6 dapat diketahui bahwa frekuensi jawaban panelis tertinggi pada perlakuan (x1) yaitu sebanyak 21 orang panelis menyatakan kurang gurih, perlakuan (x2) sebanyak 16 orang panelis menyatakan agak gurih, dan pada perlakuan (x3) sebanyak 12 orang panelis menyatakan agak gurih. Grafik rata-rata dapat dilihat pada Gambar 6.

**Gambar 6. Rata-Rata Kualitas Aroma Kerupuk Amplang**

Rasa yang seimbang dapat diperoleh dari komposisi bahan yang tepat dan penambahan bahan-bahan lain seperti udang, ikan maupun bumbu-bumbu. Menurut Moehyi (1992:98) bahwa “Rasa merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri”. Rasa yang diharapkan yaitu rasa gurih pada kerupuk amplang.

Berdasarkan Gambar 6 pada penelitian dari empat perlakuan yang telah dilakukan terhadap kualitas rasa kerupuk amplang dengan sumber protein yang berbeda yaitu udang rebon (x0), udang jerbung (x1), ikan lele (x2) dan ikan patin (x3) sebanyak 100% terdapat perbedaan. Hal ini dapat dilihat dari skor rata-rata terhadap kualitas rasa yaitu x0 (2,46) dengan kategori kurang gurih, pada x1 (2,18) dengan kategori kurang gurih, sedangkan pada x2 (2,56) dengan kategori agak gurih, dan x3 (2,52) dengan kategori agak gurih.

1. **Perbedaan Kualitas Tekstur Kerupuk Amplang Udang Rebon, Udang Jerbung, Ikan Lele, dan Ikan Patin Sebanyak 100%**

Hasil dari rata-rata uji organoleptik untuk kualitas tekstur pada kerupuk amplang akan diuraikan pada Tabel 7.

**Tabel 7. Kualitas Tekstur Kerupuk Amplang**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Kualitas | Udang Rebon (x0) | Udang Jerbung (x1) | Ikan Lele (x2) | Ikan Patin (x3) |
| f | % | Skor | f | % | Skor | F | % | Skor | F | % | Skor |
| Sangat rapuh |  - |  - | -  |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |
| Rapuh  |  - |  - |  - | -  |  - |  - | 4 | 13.3 | 16 | 2 | 6,7 | 8 |
| Agak rapuh | 23 | 77 | 69 | 18 | 60 | 54 | 18 | 60 | 54 | 18 | 60 | 54 |
| Kurang rapuh | 7 | 23 | 14 | 12 | 40 | 24 | 8 | 26,7 | 16 | 10 | 33,3 | 20 |
| Tidak rapuh  |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |
| Total | 30 | 100 | 83 | 30 | 100 | 78 | 30 | 100 | 78 | 30 | 100 | 82 |
| Rata-rata skor | 2,68 | 2,59 | 2,84 | 2,71 |

Berdasarkan Tabel 7 dapat diketahui bahwa frekuensi jawaban panelis tertinggi pada perlakuan (x1) yaitu sebanyak 18 orang panelis menyatakan agak rapuh, perlakuan (x2) sebanyak 4 orang panelis menyatakan rapuh, 18 orang menyatakan agak rapuh, dan pada perlakuan (x3) sebanyak 18 orang panelis menyatakan agak rapuh, sedangkan 2 orang menyatakan rapuh. Grafik rata-rata dapat dilihat pada Gambar 7.

**Gambar 7. Rata-Rata Kualitas Tekstur Kerupuk Amplang**

Tekstur merupakan suatu komponen yang turut menentukan kualitas dari suatu makanan dan dapat dirasakan melalui sentuhan kulit atau pencicipan. Tekstur memiliki pengaruh penting dalam suatu makanan misalnya tingkat kerapuhan atau kerenyahan. Hal ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh Setyaningsih (2010: 11) bahwa “untuk menilai tekstur produk dapat dilakukan perabaan menggunakan ujung jari”. Proses penggorengan dengan minyak panas bertujuan untuk menghasilkan kerupuk yang rapuh. Hal ini sependapat dengan Koswara (2009: 15) yang menyatakan bahwa “selama proses penggorengan kerupuk mentah akan dihasilkan suara berdesis dari gelembung-gelembung yang timbul dan pecah di permukaan minyak, maka kerupuk goreng yang dihasilkan mempunyai permukaan rata atau melengkung dan renyah”.

Berdasarkan Gambar 7 pada penelitian dari empat perlakuan yang telah dilakukan terhadap kualitas tekstur kerupuk amplang dengan sumber protein yang berbeda yaitu udang rebon (x0), udang jerbung (x1), ikan lele (x2) dan ikan patin (x3) nilai tertinggi terdapat pada perlakuan x2 (2,84) dengan kategori agak rapuh. Hal ini dapat dilihat dari skor rata-rata terhadap kualitas tekstur yaitu x0 (2,68), x1 (2,59), x2 (2,84), dan x3 (2,71) dengan kategori agak rapuh.

1. **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil pembahasan diketahui bahwa perbedaan kualitas kerupuk amplang udang rebon, udang jerbung, ikan lele, dan ikan patin bentuk seperti stik pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada x2 (3,96) dengan kategori agak seperti stik.

Berdasarkan hasil pembahasan diketahui bahwa perbedaan kualitas kerupuk amplang udang rebon, udang jerbung, ikan lele, dan ikan patin bentuk mengembang pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada x1 (3,47) dengan kategori agak seperti stik.

Berdasarkan hasil pembahasan diketahui bahwa perbedaan kualitas kerupuk amplang udang rebon, udang jerbung, ikan lele, dan ikan patin warna kuning keemasan pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada x2 (2,93) dengan kategori agak kuning keemasan.

Berdasarkan hasil pembahasan diketahui bahwa perbedaan kualitas kerupuk amplang udang rebon, udang jerbung, ikan lele, dan ikan patin Aroma harum pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada x2 (2,6) dengan kategori kurang harum.

Berdasarkan hasil pembahasan diketahui bahwa perbedaan kualitas kerupuk amplang udang rebon, udang jerbung, ikan lele, dan ikan patin rasa gurih pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada x2 (2,56) dengan kategori kurang gurih.

Berdasarkan hasil pembahasan diketahui bahwa perbedaan kualitas kerupuk amplang udang rebon, udang jerbung, ikan lele, dan ikan patin tekstur rapuh pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada x2 (2,84) dengan kategori kurang rapuh.

Catatan: Artikel ini disusun berdasarkan skripsi penulis dengan Pembimbing I Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd dan Pembimbing II Rahmi Holinesti, STP, M.Si.

**DAFTAR PUSTAKA**

Anonim. 2007.*Kerupuk udang*. Teknologi Pangan dan Agroindustri. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi IPB.Bogor.

Darwati. 2013. *20 Keajaiban Bumbu Dapur*. Tibbun Media. Surabaya.

Dwiari, Sri rini.2008.*Teknologi Pangan Jilid 1*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.

K. Kordi, M. Ghufraan H. 2011. *Budi Daya 22 Komoditas Laut untuk Konsumsi Lokal dan Ekspor*. Lily Publisher. Yogyakarta.

K. Kordi, M. Ghufraan H. 2010. *Budi Daya Udang Laut*. Lily Publisher. Yogyakarta.

K. Kordi, M. Ghufraan H. 2010. *Budi Daya Ikan Patin di Kolam Terpal*. Lily Publisher. Yogyakarta.

K. Kordi, M. Ghufraan H. 2010. *Budi Daya Ikan Lele di Kolam Terpal*. Lily Publisher. Yogyakarta.

Koswara, Sutrisno. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. Ebookpangan.com.

Laporan Tahunan Dinas Kelautan Dan Perikanan Kabupaten Indragiri Hilir Tahun 2013.

Setyaningsih, Dwi.2010.*Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. IPB. Bogor.

Suprapti, M. Lies. 2005. *Kerupuk Udang Sidoarjo*. Kanisisus. Yogyakarta.