

ABSTRAK

Kerupuk merupakan salah satu makanan ringan yang cukup digemari oleh masyarakat Indonesia, baik anak kecil, dewasa bahkan orang tua. Makanan ringan ini sering dipadukan sebagai pelengkap ketika bersantap ataupun sebagai cemilan. Pengujian alat pengolahan kerupuk tanpa minyak adalah mendapatkan hasil presentase mengembangnya kerupuk dan merata atau tidak meratanya kerupuk dengan cara memvariasikan suhu, waktu, jumlah kerupuk dan jenis kerupuk serta besarnya bukaan udara dan api. Pada pengujian ini kerupuk yang diolah tanpa minyak dengan suhu 120°C rata-rata pengembangan paling banyak berada pada waktu 11 menit dengan suhu 120°C dengan rata-rata 19,9%. Jika mengolah kerupuk menggunakan minyak suhu 120°C, kerupuk mulai mengembang dengan waktu 2 menit untuk mengembang dengan sedikit sempurna sebanyak 33.13%.

Kata Kunci: kerupuk, pengujian, mengembang

ABSTRACT

Crackers are a snack that is quite popular with Indonesians, both small children, adults and even the elderly. These snacks are often combined as a complement when dining or as a snack. Testing of cracker processing tools without oil is to obtain a percentage of cracker expansion and evenly or unevenly by varying temperature, time, number of crackers and types of crackers as well as the size of the air and fire openings. In this test, crackers that were processed without oil with a temperature of 120°C had the most development average in 11 minutes with a temperature of 120°C with an average of 19.9%. If processing crackers using oil at 120°C, the crackers begin to expand with a time of 2 minutes to expand slightly as much as 33.13%.

Keywords: crackers, testing, expanding