

ABSTRACT

FANKI AHMAD, Penguunaan Cabe dan Lada Sebagai Bumbu Kerupuk Ceker Ayam, Pembimbing I .Ir. Ellen J. Saleh,MP. Pembimbing II. Umbang A. Rokhayati, S.Pt, MP

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui taraf penggunaan cabe dan lada sebagai bumbu pada pembuatan kerupuk ceker. Penelitian ini dilaksanakan dilaboratorium SMK Gotong Royong Gorontalo Telaga, selama 2 bulan mulai dari bulan 1 juli sampai dengan 1 agustus 2012. Penelitian ini dilakukan dengan cara uji organoleptik terhadap cita rasa dan tampilan warna pada kerupuk ceker ayam dengan perintah uji seperti pada Lampiran 1. Panelis yang digunakan adalah yang tidak terlatih sebanyak 36 orang. Rancangan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri dari 6 perlakuan dan 6 ulangan panelis. Variabel penelitian adalah rasa dari kerupuk ceker dan tampilan warna dinyatakan dalam skor. Hasil pengamatan selama penelitian Berdasarkan skor rata-rata yang diperoleh yaitu 2,90 – 3,45 maka penggunaan cabe dan lada sampai 2 Ons pada kerupuk ceker ayam masih sesuai dengan standar untuk pembuatan kerupuk ceker ayam dan Uji beda rata-rata antar perlakuan dengan menggunakan uji Duncan menunjukkan bahwa skor warna kerupuk ceker ayam pada perlakuan P3 tidak berbeda dengan perlakuan P6. Tetapi perlakuan P3 berbeda nyata ($P < 0,05$) lebih tinggi dari perlakuan P1, P2, P4, dan P5, sedangkan dengan perlakuan P6 tidak berbeda. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan penggunaan cabe dan lada sebagai bumbu kerupuk ceker ayam tidak berpengaruh terhadap cita rasa tetapi berpengaruh terhadap tampilan warna.

Kata kunci : Cabe merah, lada , rasa, tampilan warna ceker ayam.