ABSTRAK

FERDIANSYAH S. YUSUF 612310002 PROSES PENAMBAHAN *SEASONING* RASA BALADO PADA PEMBUATAN KERUPUK JAGUNG di LKP Suka Maju di Desa Toto Utara Kabupaten Bone Bolango. Dibawah Bimbingan Yoyanda Bait, STP, M.Si dan Suryani Une, STP. M.Sc

Kajian ini bertujuan untuk mengetahui proses penambahan *seasoning* rasa balado pada pembuatan kerupuk jagung, dan tingkat penerimaan konsumen. Kegiatan ini dilakukan di Lembaga Keterampilan dan pelatihan (LKP) Suka Maju. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode experimen di ruang produksi LKP Suka Maju. Pengolahan kerupuk jagung ini dengan menggunakan bahan seperti sari jagung 1 liter, *seasoning* rasa balado 500 g, gula halus 500 g, tepung terigu 1 kg, mentega 125 g, bawang putih 6 g, garam 10 g dan minyak goreng 1 kg. Metode pengumpulan data primer berupa data hasil dari praktek langsung pada pengolahan kerupuk jagung serta wawancara langsung dari dengan pembimbing dan karyawan yang ada di LKP Suka Maju. Sedangkan data sekunder, misalnya di perpustakaan, prusahaan-perusahaan dan buku-buku yang berhubungan dengan wirausaha yang terdapat di tempat usaha. Cara pengolahan yang digunakan dalam proses pembuatan kerupuk jagung yaitu ada yang menggunakan alat, ada juga dengan manual. Proses penambahan *seasoning* rasa balado memiliki warna merah dan rasa pedas dan lebih disukai oleh panelis dibandingkan dengan perlakuan penambahan gula halus dan original yang tanpa memiliki campuran *seasoning* rasa balado atau gula halus. Hasil uji organoleptik terhadap rasa kerupuk jagung memiliki nilai rata-rata A= 6,26 B= 5,93 C=4,56. Warna A= 5,8 B= 5,73 C= 4,8. Kerenyahan A= 6,03 B= 6,06 C= 5,53 dengan kerupuk jagung A penambahan *seasoning* rasa balado, kerupuk jagung B penambahan gula halus, dan kerupuk jagung C original tanpa penambahan *seasoning* rasa balado dan gula halus.

Kata kunci : *pengolahan kerupuk jagung, seasoning, uji organoleptik*