

## RINGKASAN

HENDRA PERMANA. Pemanfaatan Limbah Tulang Ayam sebagai Bahan Pembuatan Kerupuk. *Utilization of Chicken Bone as Material for Making Crackers*. Dibimbing oleh WORO WIRYAR TUTIK.

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah untuk menganalisis hasil pengolahan kerupuk tulang ayam. Adapun tujuan khusus dari tugas akhir ini yaitu mengidentifikasi gambaran umum kerupuk tulang ayam, mengidentifikasi proses produksi kerupuk tulang ayam, menghitung kandungan energi dan zat gizi pada kerupuk tulang ayam, menghitung biaya bahan pada produksi kerupuk tulang ayam, mengevaluasi tingkat kesukaan responden terhadap produk kerupuk tulang ayam berdasarkan hasil uji organoleptik. Uji coba pembuatan produk kerupuk tulang ayam dilakukan sebanyak satu kali. Uji hedonik dilakukan dengan jumlah panelis sebanyak 30 orang. Panelis diminta tanggapan pribadinya tentang kesukaan dan ketidaksukaannya terhadap produk kerupuk tulang ayam menggunakan google form.

Kerupuk tulang ayam merupakan produk hasil pengembangan dari produk kerupuk dengan penambahan bahan berupa tulang ayam. Produk ini berfungsi sebagai camilan atau juga bisa menjadi pendamping makanan utama. Kerupuk tulang ayam ini memiliki rasa yang gurih, aroma sedap, dan tekstur renyah. Bahan yang digunakan untuk pengolahan kerupuk tulang ayam yaitu tulang ayam yang sudah difillet dagingnya, tepung terigu, tepung tapioka, garam, merica bubuk, bawang putih, air, dan minyak goreng.

Langkah pembuatan kerupuk tulang ayam yaitu dengan mencuci bersih tulang ayam lalu rebus selama 45 menit atau sampai tulang ayam menjadi sedikit lunak, kemudian tumbuk tulang ayam yang sudah direbus kemudian haluskan kembali menggunakan blender serta dengan menambahkan sedikit air dan bawang putih blender hingga halus, kemudian tuang adonan yang sudah halus kedalam wadah yang berisi tepung tapioka, tepung terigu, garam, merica bubuk, kaldu bubuk, dan air lalu aduk hingga tercampur rata, kemudian saring adonan yang sudah cair hingga bersih dari tepung yang menggumpal, panaskan kukusan lalu masukkan adonan kedalam loyang sebanyak 2 sendok sayur lalu kukus dan tunggu  $\pm$  5 menit lalu angkat, jika sudah hangat (jangan sampai dingin karena adonan akan mengeras) ambil adonan dari loyang dan iris adonan (ulangi sampai adonan habis), lalu jemur dibawah terik matahari sampai kering, kemudian goreng kerupuk dengan minyak panas, tunggu sampai dingin dan kerupuk tulang ayam siap dihidangkan.

Kandungan gizi kerupuk tulang ayam dalam 4 porsi diperoleh energi sebesar 897 Kal, protein 5,3 g, lemak 21,2 g, karbohidrat 169,1 g, sehingga diperoleh kandungan gizi kerupuk tulang ayam dalam satu porsi yaitu energi sebesar 224 Kal, protein 1,3 g, lemak 5,3 g, karbohidrat 42,3 g, dan kalsium 56,1 mg. Hasil uji organoleptik terhadap penampilan, warna, rasa dan tekstur sudah cukup baik dan produk kerupuk tulang ayam dapat diterima oleh masyarakat. Saran yang didapatkan pada saat pengolahan produk harus memerhatikan lama pengukusan.

Kata kunci : kerupuk tulang ayam, organoleptik, pengolahan,