SKRIPSI

KUALITAS FISIK DAN SENSORI KERUPUK TELUR ASIN

OLEH:
LEVIA ANANDA
NIM. C1071221002

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK
2026

SKRIPSI

KUALITAS FISIK DAN SENSORI KERUPUK TELUR ASIN

OLEH:
LEVIA ANANDA
NIM. C1071221002

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK
2026

KUALITAS FISIK DAN SENSORI KERUPUK TELUR ASIN

Tanggung Jawab Yuridis Material pada :

LEVIA ANANDA
NIM. C1071221002

Jurusan Budidaya Pertanian

Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat dan Lulus Ujian Skripsi pada Tanggal: 24 Juli 2026 Berdasarkan SK Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Nomor: 5083/DST/UN22.3/HK.03/2026

Tim Penguji :

Pembimbing Pertama

Ir. Edy Permadi, S.Pt, M.Sc, IPM
NIP.199302152019031011

Pembimbing Kedua

Ir. Retno Budi Lestari, M.Sc.
NIP.196603211993032001

Penguji Pertama

Dr. Ir. Duta Setiawan, S.Pt, M.Si, IPM
NIP.198303042014041001

Penguji Kedua

Dr. Rakhmad Perkasa Harahap, S.Pt. M.Si.
NIP.199505112019031010

Disahkan oleh:
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Tanjungpura

Prof. Dr. Ir. Denah Suswati, M.P., IPU
NIP. 196505301989032001

PERNYATAAN HASIL KARYA SKRIPSI
DAN SUMBER INFORMASI

Saya menyatakan bahwa skripsi "Kualitas Fisik Dan Sensori Kerupuk Telur Asin" adalah karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang dikutip dari karya yang diterbitkan dan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan di dalam teks dan di cantumkan dalam daftar pustaka. Saya melimpahkan hak cipta dan skripsi saya kepada Fakultas Pertanian Universitas
Tanjungpura.

Pontianak, Mei 2026

Levia ananda
C1071221002

RIWAYAT HIDUP



Penulis yang bernama lengkap Levia Ananda lahir di Kedamin Hilir, 20 Oktober 2003. Penulis merupakan anak pertama dari dua bersaudara, dari pasangan Bapak Juanda dan Ibu Jubaidah. Penulis memulai pendidikan formal di TK Aisyiyah Bustanul Athfal pada tahun (2010). SDN 1 Kedamin Hilir pada tahun (2010-2016). SMP N 7 Kedamin Hilir pada tahun (2016-2019). Pendidikan menengah kejuruan di SMKN IV SPP-SPMA Singkawang pada tahun (2019-2022). Pada tahun yang sama, penulis melanjutkan Pendidikan ke perguruan tinggi negeri melalui jalur (SNPTN) dan diterima sebagai mahasiswa Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura, Pontianak. Selama menjalani masa perkuliahan, penulis ikut serta dalam beberapa kegiatan akademik dan nonakademik. Penulis bergabung dalam Himpunan Mahasiswa Peternakan (HIMASITER), dan penulis bergabung dalam organisasi Pramuka Untan, Penulis menjalani kegiatan Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) di SMKN 1 Rasau Jaya.

Penulisan skripsi ini bertujuan untuk melengkapi persyaratan menyelesaikan studi pada Program Studi Peternakan, Jurusan Budidaya Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura, Pontianak dengan melakukan penelitian mengenai ”Kualitas Fisik dan Sensori Kerupuk Telur Asin” dan dibimbing oleh Ir. Edy Permadi, S.Pt., M.Sc., IPM sebagai pembimbing pertama dan Ir. Retno Budi Lestari, M.Sc. sebagai pembimbing kedua penelitian yang telah dilaksanakan di Laboratorium Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak.

RINGKASAN SKRIPSI

Telur itik merupakan produk ternak unggas yang kaya akan gizi seperti protein, lemak, dan mineral. Sebagian besar dari produksi tersebut diolah menjadi telur asin. Salah satu inovasi pengembangan produk dari telur asin adalah pemanfaatannya sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kerupuk.Kerupuk merupakan makanan ringan tradisional yang sangat populer di Indonesia, namun memiliki kelemahan utama pada aspek kandungan gizi karena didominasi oleh karbohidrat. Penambahan telur asin dalam formulasi kerupuk berpotensi meningkatkan kandungan protein sekaligus memperkaya cita rasa dan kualitas fisik produk yang dihasilkan.

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura, Pontianak, menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima perlakuan penambahan telur asin (P0 = kontrol; P1 = 40 g putih + 10 g kuning; P2 = 80 g putih + 20 g kuning; P3 = 120 g putih + 30 g kuning; P4 = 160 g putih + 40 g kuning) dan lima ulangan (25 satuan percobaan). Parameter yang diamati meliputi daya kembang, higroskopisitas, serta sifat organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan), kemudian dianalisis menggunakan ANOVA dan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan telur asin berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap warna, rasa, dan tingkat kesukaan kerupuk, tetapi tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap aroma, tekstur, daya kembang, dan higroskopisitas. Nilai warna berkisar antara 1,40–2,46, rasa 1,56–2,66, kesukaan 2,20–3,20, aroma 1,90–2,40, tekstur 1,53–2,80, daya kembang 8,19–19,64%, dan higroskopisitas 0,132–0,393%. Peningkatan proporsi telur asin cenderung meningkatkan nilai warna, rasa, dan kesukaan panelis, yang menunjukkan bahwa penambahan telur asin mampu memperbaiki kualitas sensori kerupuk. Sebaliknya, aroma, tekstur, daya kembang, dan higroskopisitas relatif tidak berubah karena lebih dipengaruhi oleh komposisi tepung sagu dan tepung terigu serta keseragaman proses pengeringan dan penggorengan.

Berdasarkan hasil penelitian, penambahan putih telur asin 80 g dan kuning telur asin 20 g (P2) merupakan perlakuan terbaik karena meningkatkan warna, rasa, dan kesukaan, sehingga dapat meningkatkan daya terima konsumen terhadap kerupuk telur asin.

KUALITAS FISIK DAN SENSORI KERUPUK TELUR ASIN

Levia Ananda[1], Retno Budi Lestari[2], dan Edy Permadi[2]

[1] Mahasiswa Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura
[2] Dosen Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura
Jl. Prof. Dr. H. Hadari Nawawi Pontianak Kalimantan Barat 78124
Email: leviaananda394@gmail.com

ABSTRAK

Telur asin merupakan produk olahan telur itik yang kaya akan protein, lemak, vitamin, dan mineral sehingga berpotensi digunakan sebagai bahan fortifikasi untuk meningkatkan nilai gizi sekaligus memperbaiki kualitas fisik dan sensori kerupuk. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan telur asin terhadap kualitas fisik dan sensori kerupuk telur asin serta menentukan proporsi penambahan terbaik. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan yang digunakan yaitu P0 = tanpa telur asin (kontrol), P1 = 40 g putih + 10 g kuning, P2 = 80 g putih + 20 g kuning, P3 = 120 g putih + 30 g kuning, dan P4 = 160 g putih + 40 g kuning telur asin. Parameter yang diamati meliputi kualitas fisik (daya kembang dan higroskopisitas) serta kualitas sensori melalui uji organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan) yang melibatkan 30 panelis tidak terlatih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan telur asin berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap warna, rasa, dan tingkat kesukaan kerupuk telur asin, namun tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap aroma, tekstur, daya kembang, dan higroskopisitas. Nilai rata-rata warna berkisar antara 1,40–2,46, nilai rasa berkisar antara 1,56–2,26, dan nilai kesukaan berkisar antara 2,20–3,20. Perlakuan P4 dengan komposisi telur asin tertinggi menghasilkan nilai kesukaan tertinggi (3,20), sedangkan perlakuan P2 menghasilkan nilai rasa terbaik (2,66). Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa penambahan telur asin berpengaruh nyata terhadap kualitas sensori kerupuk khususnya warna, rasa, dan kesukaan, Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah P2 dengan proporsi putih telur asin 80 g dan kuning telur asin 20 g.

Kata kunci: Daya Kembang, Higroskopisitas, Kerupuk Telur Asin, Organoleptik, Telur Itik.

PHYSICAL AND SENSORY QUALITY OF SALTED EGG CRACKERS

Levia Ananda[1], Retno Budi Lestari[2], and Edy Permadi[2]

1 Student of Animal Science Study Program, Faculty of Agriculture, Universitas Tanjungpura
2 Lecturer of Animal Science Study Program, Faculty of Agriculture, Universitas Tanjungpura
Jl. Prof. Dr. H. Hadari Nawawi Pontianak West Kalimantan 78124
Email: leviaananda394@gmail.com

ABSTRACT

Salted egg is a processed duck egg product rich in protein, fat, vitamins, and minerals, making it potentially useful as a fortification ingredient to enhance nutritional value while improving the physical and sensory quality of crackers. This study aimed to determine the effect of salted egg addition on the physical and sensory quality of salted egg crackers and to identify the best addition proportion. The research was conducted at the Animal Husbandry Laboratory, Faculty of Agriculture, Universitas Tanjungpura, Pontianak. The study used a Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments and 5 replications. The treatments applied were P0 = without salted egg (control), P1 = 40 g egg white + 10 g egg yolk, P2 = 80 g egg white + 20 g egg yolk, P3 = 120 g egg white + 30 g egg yolk, and P4 = 160 g egg white + 40 g egg yolk of salted egg. The parameters observed included physical quality (expansion rate and hygroscopicity) and sensory quality through an organoleptic test (color, aroma, taste, texture, and preference) involving 30 untrained panelists. The results showed that the addition of salted egg had a significant effect ($P<0.05$) on color, taste, and preference level of the salted egg crackers, but had no significant effect ($P>0.05$) on aroma, texture, expansion rate, and hygroscopicity. The average color score ranged from 1.40–2.46, the taste score ranged from 1.56–2.26, and the preference score ranged from 2.20–3.20. Treatment P4, with the highest salted egg composition, produced the highest preference score (3.20), while treatment P2 produced the best taste score (2.66). Based on the results, it was concluded that the addition of salted egg had a significant effect on the sensory quality of the crackers, particularly color, taste, and preference. The best treatment in this study was P2, with a proportion of 80 g salted egg white and 20 g salted egg yolk.

***Keywords**: Duck Egg, Expansion Ratio, Hygroscopicity, Organoleptic, Salted Egg Crackers.*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul " Kualitas Fisik dan Sensori Kerupuk Telur Asin".

Penulisan skripsi ini melibatkan banyak pihak yang turut membantu memberikan bantuan baik itu berupa moral, materi, maupun spirit kepada penulis,oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada Prof. Dr. Ir. Hj. Denah Suswati, M.P., IPU Selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak, Dr. Tantri Palupi, SP., M.Si selaku Ketua Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak, Dr. Ir. Duta Setiawan, S.Pt., M.Si., IPM Selaku Ketua Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak, Ir. Edy Permadi, S.Pt., M.Sc., IPM Selaku dosen pembimbing pertama, Ir. Retno Budi Lestari, M.Sc. Selaku dosen pembimbing kedua. Dan yang saya banggakan dan sayangi Kedua Orang tua penulis ibu dan ayah yang selalu memberikan dukungan doa di setiap langkah perjalanan penulis, Teman-teman seperjuangan yang telah memberikan dukungan serta bantuan tenaga dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penulis dan pembaca, Semoga Allah SWT senantiasa memberikan kemudahan dan keberkahan dalam setiap langkah pelaksanaan penelitian ini, Aamiin.Terimaksih.

Pontianak, 14 Januari 2026
Penulis

Levia Ananda
NIM. C1071221002

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR i
DAFTAR TABEL iv
DAFTAR GAMBAR v
DAFTAR LAMPIRAN vi
I.PENDAHULUAN 1
A.Latar Belakang 1
B.Rumusan Masalah 3
C.Tujuan Penelitian 3
D.Manfaat Penelitian 3
II.KERANGKA PEMIKIRAN 4
A. Landasan Teori 4
1.Telur itik 4
2.Telur asin 5
3.Mutu kerupuk telur asin 6
4.Tepung sagu 8
5.Tepung Terigu 10
6.Standar Mutu Kerupuk 12
7.Daya Kembang (Persentase Mekar) 13
8.Higroskopisitas (Daya Serap Air) 14
9.Organoleptik 14
B. Kerangka konsep 17
C. Hipotesis 19
III. METODE PENELITIAN 20
A.Tempat dan Waktu Penelitian 20
B. Bahan dan Alat Penelitian 20
C. Rancangan Penelitian 20
D. Prosedur Penelitian 21
1.Persiapan Bahan 21
2.Percampuran Bumbu 22
3.Pencetakan dan Pengukusan 22
4.Pendinginan dan Pemotongan 22

5.Pengeringan dan Penggorengan 23
E. Parameter Penelitian 23
1.Uji Daya kembang (Saeleaw, 2010) 23
2.Uji Higroskopisitas (Alisa *et al.* (2023)) 23
I.Organoleptik 24
F. Analisis data 24
IV.HASIL DAN PEMBAHASAN 25
A.Kualitas Organoleptik Kerupuk Telur Asin 25
1.Warna 25
2.Aroma 27
3.Rasa 29
4.Tekstur 30
5.Kesukaan 32
B.Kualitas Fisik Kerupuk Telur Asin 34
1.Daya Kembang 34
B.Perlakuan Terbaik 38
V.PENUTUP 39
A.Kesimpulan 39
B.Saran 39
DAFTAR PUSTAKA 40
Lampiran 1. Pembuatan Kerupuk Telur Asin 47

DAFTAR TABEL

Teks

Halaman

Tabel 1. Syarat Mutu Telur Asin 6
Tabel 2. Syarat Mutu dan Keamanan Pangan Kerupuk 8
Tabel 3. Syarat Mutu Tepung Sagu 9
Tabel 4. Komposisi Bahan kerupuk telur asin adonan putih 21
Tabel 5. Komposisi Bahan Kerupuk telur asin adonan kuning 21
Tabel 6. Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Pada Kerupuk Telur Asin 25
Tabel 7. Nilai Rata-Rata Uji Fisik Kerupuk Telur Asin 34
Tabel 8. Hasil Uji Perlakuan Terbaik De Garmo 38

DAFTAR GAMBAR

Teks

Halaman

Gambar 1.Telur itik 4
Gambar 2. Telur asin 5
Gambar 3. Kerupuk telur asin 7
Gambar 4. Tepung sagu 8
Gambar 5. Tepung terigu 11
Gambar 6. Pengaruh Komposisi Putih dan kuning Telur Asin Terhadap warna Kerupuk 25
Gambar 7. Pengaruh Komposisi Putih dan kuning Telur Asin Terhadap Aroma Kerupuk 27
Gambar 8. Pengaruh Komposisi Putih dan kuning Telur Asin Terhadap Rasa Kerupuk 29
Gambar 9. Pengaruh Komposisi Putih dan kuning Telur Asin Terhadap Tekstur Kerupuk 31
Gambar 10. Pengaruh Komposisi Putih dan kuning Telur Asin Terhadap Kesukaan Kerupuk 33
Gambar 11. Pengaruh Komposisi Putih dan kuning Telur Asin Terhadap Daya Kembang Kerupuk 35
Gambar 12. Pengaruh Komposisi Putih dan kuning Telur Asin Terhadap Higroskopisitas Kerupuk 36

DAFTAR LAMPIRAN

Teks

Halaman

Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Kerupuk Telur Asin 47
Lampiran 2. Kuisioner Organoleptik 48
Lampiran 3. Uji Daya Kembang (Saeleaw, 2010) 49
Lampiran 4. Uji Higroskopisitas (Alisa, 2023) 50
Lampiran 5. Hasil Uji Organoleptik Warna 51
Lampiran 6. Hasil Uji Organoleptik Aroma 53
Lampiran 7. Hasil Uji Organoleptik Rasa 55
Lampiran 8. Hasil Uji Organoleptik Tekstur 57
Lampiran 9. Hasil Uji Organoleptik Kesukaan 59
Lampiran 10. Uji Daya Kembang 61
Lampiran 11. Uji Higroskopisitas 62
Lampiran 12. Hasil Uji Penentuan Perlakuan Terbaik (De garmo, 1984) 63
Lampiran 13. Dokumtasi Penelitian 64

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Telur itik merupakan produk ternak unggas yang kaya akan gizi seperti, protein, lemak dan mineral. Menurut Fajarwati *et al.* (2020), sebutir telur itik mengandung beberapa komponen seperti air 66%, Protein 12%, lemak 10%, dan karbohidrat 1%, serta abu 11%. Berdasarkan data Badan Pusat Statistika (2024), produksi telur itik nasional mencapai 320 ribu ton pada tahun 2024 dengan trend peningkatan rata-rata 2,8-3,5% pertahun dalam lima tahun terakhir. Sebagian besar dari produksi tersebut diolah menjadi telur asin.

Telur asin merupakan salah satu produk olahan yang memiliki cita rasa khas, daya simpan lebih lama serta nilai ekonomi yang cukup baik di masyarakat. Rata -rata konsumsi telur itik olahan, termasuk telur asin, sebesar 2,1 kg per kapita pertahun pada tahun 2024 (Badan Pusat Statistik, 2024). Telur asin tidak hanya dikosumsi secara langsung tetapi dapat dikembangkan menjadi berbagai produk inovatif salah satunya menjadi bahan tambahan pada pembuatan kerupuk.

Diversifikasi produk kerupuk diperlukan untuk meningkatkan nilai gizi, kualitas sensori, serta daya simpan produk. Tingginya produksi telur itik di Indonesia juga perlu didukung melalui inovasi pengolahan agar pemanfaatannya tidak hanya terbatas pada konsumsi langsung atau pembuatan telur asin. Pengolahan telur itik menjadi penting karena telur segar mudah mengalami penurunan mutu dan memiliki masa simpan yang relatif singkat. Oleh karena itu, pemanfaatan telur asin dalam formulasi kerupuk dapat menjadi alternatif untuk meningkatkan kandungan gizi, mendukung diversifikasi pangan berbasis protein hewani, serta menghasilkan produk kerupuk dengan kualitas yang lebih baik.

Kerupuk merupakan salah satu makanan ringan tradisional yang cukup populer di Indonesia. Kerupuk memiliki segmentasi pasar yang sangat luas, mulai dari industri rumah tangga hingga skala besar. Kerupuk merupakan produk pangan kering yang dibuat dari bahan berpati seperti tepung tapioka atau tepung sagu yang dicampur dengan air dan bumbu. Produk kerupuk memiliki kelemahan utama terutama pada aspek kandungan gizi, karena diproduksi menggunakan bahan dasar tepung berpati, sehingga komposisi nutrisinya didominasi oleh karbohidrat, sedangkan kandungan

protein, vitamin, dan mineral relatif rendah (Putri *et al*., 2018). Kondisi ini menyebabkan kerupuk belum mampu memenuhi kebutuhan gizi seimbang apabila dikonsumsi secara berlebihan. Kerupuk juga memiliki sifat higroskopis, yaitu mudah menyerap uap air dari lingkungan, sehingga dapat menurunkan tingkat kerenyahan serta mutu produk selama penyimpanan (Rahmawati *et al.*, 2017). Oleh karena itu, diperlukan upaya inovatif dalam pengembangan produk kerupuk, seperti fortifikasi dengan bahan pangan sumber protein dan zat gizi lainnya, guna meningkatkan nilai gizi serta kualitas produk agar lebih bermanfaat bagi kesehatan konsumen.

Telur asin diketahui memiliki kandungan 13 g protein 13 g, 2 g karbohidrat, telur asin juga kaya akan vitamin A, vitamin B kompleks, serta mineral seperti kalsium dan fosfor (Sativa, 2022). Protein yang terkandung dalam telur asin berfungsi sebagai sumber asam amino esensial yang berkontribusi dalam proses pembentukan, pemeliharaan, dan perbaikan jaringan tubuh (Church *et al.*, 2020). Sementara itu, komponen lemak dan vitamin tidak hanya berperan sebagai sumber energi, tetapi juga memengaruhi karakteristik sensori produk, seperti cita rasa, tekstur, dan warna (Saadi *et al.*, 2024). Sehingga berpotensi meningkatkan kualitas daya terima kerupuk yang dihasilkan. Penelitian mengenai penggunaan telur asin sebagai bahan fortifikasi pada kerupuk masih terbatas, terutama terkait pengaruhnya terhadap karakteristik fisik, kandungan gizi, dan mutu penyimpanan. Selain itu, proporsi penambahan telur asin yang optimal untuk menghasilkan kerupuk dengan kualitas sensori dan kerenyahan yang baik masih belum banyak dikaji.

Penambahan telur asin dalam formulasi kerupuk berpotensi meningkatkan kandungan protein sekaligus memperkaya cita rasa produk yang dihasilkan. Keberadaan komponen protein dan lemak pada telur asin juga diduga memberikan pengaruh terhadap karakteristik fisik kerupuk, meliputi tekstur, tingkat kerenyahan, warna, serta daya kembang selama proses penggorengan. Hasil penelitian Bintoro dkk. (2023) menunjukkan bahwa penggunaan telur asin pada proporsi tertentu mampu menghasilkan kerupuk dengan tingkat kerenyahan yang lebih optimal serta tingkat penerimaan organoleptik yang lebih tinggi dibandingkan formulasi tanpa penambahan telur asin. Telur asin tidak hanya berperan sebagai sumber peningkatan nilai gizi, tetapi juga sebagai komponen fungsional yang berkontribusi terhadap peningkatan mutu sensori produk.

Berdasarkan latar belakang perlu di lakukan penelitian mengenai, kualitas fisik dan sensori kerupuk telur asin. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah mengenai formulasi bahan baku yang paling tepat untuk menghasilkan kerupuk telur asin yang menghasilkan produk kerupuk telur asin yang memiliki mutu baik dan dapat diterima oleh konsumen.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini adalah apakah terdapat pengaruh penambahan telur asin pada pembuatan kerupuk terhadap kualitas fisik dan sensori Kerupuk telur asin.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penambahan telur asin pada pembuatan kerupuk terhadap kualitas fisik dan sensori Kerupuk telur asin.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Secara teoritis, hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan di bidang teknologi pangan, khususnya dalam kajian mengenai pengaruh penambahan telur asin pada pembuatan kerupuk kualitas fisik dan sensori Kerupuk telur asin, serta dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan pengembangan produk kerupuk berbasis bahan pangan lokal.

2. Manfaat praktis

Secara praktis, hasil penelitian diharapkan dapat memberikan acuan praktis dalam penggunaan telur asin pada pembuatan kerupuk dengan kualitas fisik dan sensori Kerupuk telur asin, sehingga meningkatkan nilai tambah dan memperluas pemanfaatan telur asin sebagai bahan baku dalam industri pangan olahan.