

## **ABSTRACT**

### **THE EFFECT OF COMPARISON SAGO FLOUR (*Metroxylon sp*) WITH TAPIOCA FLOUR ON THE SENSORY PROPERTIES OF SNAKEHEAD (*Channa striata*) SIOMAY**

**By**

**HANIFAH SABILLA**

Sago flour is one of the ingredients that can be used to needs of food diversification as an ingredient in making siomay because it contains amylose and amylopectin. The aims of the study was to determine the best formulation for making snakehead fish siomay by comparing the concentration of sago flour with tapioca flour and to determine the effect of the comparison of the concentration of sago flour with tapioca flour on the best treatment on sensory characteristics of snakehead fish siomay. The study was arranged in a Completely Randomized Block Design (CRBD) with a single factor, namely comparision of sago flour and tapioca. The treatment in this study used 6 level of comparision between sago flour and tapioca, namely P1 (10% sago flour : 90% tapioca), P2 (20% sago flour : 80% tapioca), P3 (30% sago flour : 70% tapioca), P4 (40% sago flour : 60% tapioca), P5 (50% sago flour : 50% tapioca) and P6 (60% sago flour : 40% tapioca). This research consisted of making siomay, sensory and water level test to get the best treatment. The data obtained were analyzed using the Barlett and Tuckey Test and then continued with the ANOVA test and the BNJ test at the 5% level and 1% level. The results showed that comparision of sago flour and tapioca in the manufacture of snakehead fish siomay had a significant effect on the sensory properties such as texture, taste, smell, color, and overall acceptance. The best comparision is the P4 treatment (40% sago flour : 60% tapioca) which has a compact texture (2.55), savory taste (2.06), smell fish (2.45), brown white color (2.02), overall acceptance like (2.00), and has a water content of 57.40%.

Keywords : siomay, sago flour, snakehead fish

## ABSTRAK

### **PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG SAGU (*Metroxylon sp*) DENGAN TEPUNG TAPIOKA TERHADAP SIFAT SENSORI SIOMAY IKAN GABUS (*Channa striata*)**

Oleh

**HANIFAH SABILLA**

Tepung sagu merupakan salah satu bahan yang dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan diversifikasi pangan sebagai bahan dalam pembuatan siomay ikan karena mempunyai kandungan amilosa dan amilopektin. Penelitian bertujuan mengetahui formulasi terbaik pada pembuatan siomay ikan gabus dengan perbandingan konsentrasi tepung sagu dengan tepung tapioka serta mengetahui pengaruh perbandingan konsentrasi tepung sagu dengan tepung tapioka pada perlakuan terbaik terhadap karakteristik sensori siomay ikan gabus. Penelitian menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan faktor tunggal yaitu perbandingan tepung sagu dan tepung tapioka. Perlakuan pada penelitian menggunakan 6 taraf perbandingan sagu dan tepung tapioka yaitu P1 (tepung sagu 10% : tepung tapioka 90%), P2 (tepung sagu 20% : tepung tapioka 80%), P3 (tepung sagu 30% : tepung tapioka 70%), P4 (tepung sagu 40% : tepung tapioka 60%), P5 (tepung sagu 50% : tepung tapioka 50%), dan P6 (tepung sagu 60% : tepung tapioka 40%). Penelitian terdiri dari pembuatan siomay ikan, pengujian sensori dan pengujian kadar air untuk mendapatkan perlakuan terbaik. Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan uji Barlett dan Tuckey lalu dilanjutkan dengan uji ANOVA dan uji BNJ pada taraf 5% dan taraf 1%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan tepung sagu dengan tepung tapioka berpengaruh nyata terhadap sifat sensori berupa tekstur, rasa, aroma, warna, dan penerimaan keseluruhan. Perlakuan terbaik adalah perlakuan P4 (tepung sagu 40% : tepung tapioka 60%) yang memiliki tekstur kompak (2,55), rasa gurih (2,06), aroma khas ikan (2,45), warna putih kecoklatan (2,02), penerimaan keseluruhan suka (2,00), dan memiliki kadar air 57,40%.

Kata kunci : siomay ikan, tepung sagu, ikan gabus