

ABSTRACT

FORMULATION OF GADUNG TUBER FLOUR (*Dioscorea Rotundata*) AND TAPIOCA FLOUR IN PRODUCING YELLOW SLAR FISH CRACKERS (*Selaroides Leptolepis*) BASED ON SENSORY AND CHEMICAL PROPERTIES

By.

Iis Ariska

This research aims to determine the best formulation for making selar fish crackers with the addition of gadung tuber flour and tapioca flour on the sensory and chemical properties produced. The research method used was a Complete Randomized Block Design (RAKL) using a formulation of 6 (six) treatment levels and 4 (four) replications based on the amount of tapioca flour (180 g), namely: P0 0% (0:180), P1 70% (126:54), P2 60% (108:72), P3 50% (90:90), P4 40% (72:108), and P5 30% (54:126). Testing was carried out using a scoring test, then tested using the Bartlett Test and continued with a data addition test using the Tuckey Test. The data is analyzed using variance and if there are differences, the data is analyzed further using the Honestly Significant Difference Test (BNJ) at the 5% level. The best formulation was found in the P4 40% (72:108) treatment which produced sensory characteristics in the form of a crunchy texture, savory taste, a slightly fishy aroma, and a slightly brownish color. The resulting quality characteristics are water content 6.80%, acid insoluble ash content 0.285%, protein content 10.31%, and fat content 8.75%.

Keywords : *fish crackers, selar fish, gadung tuber flour.*

ABSTRAK

FORMULASI TEPUNG UMBI GADUNG (*Dioscorea Rotundata*) DAN TEPUNG TAPIOKA DALAM MENGHASILKAN KERUPUK IKAN SELAR KUNING (*Selaroides Leptolepis*) BERDASARKAN SIFAT SENSORI DAN KIMIA

Oleh

Iis Ariska

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi terbaik pada pembuatan kerupuk ikan selar dengan penambahan tepung umbi gadung dan tepung tapioka terhadap sifat sensori dan kimia yang dihasilkan. Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan menggunakan formulasi 6 (enam) taraf perlakuan dan 4 (empat) ulangan berdasarkan jumlah tepung tapioka sebanyak (180 g) yaitu : P0 0% (0:180), P1 70% (126:54), P2 60% (108:72), P3 50% (90:90), P4 40% (72:108), dan P5 30% (54:126). Pengujian dilakukan menggunakan uji skoring, lalu diuji dengan menggunakan Uji Bartlett dan dilanjutkan dengan uji kenambahan data menggunakan Uji Tuckey. Data dianalisis dengan sidik ragam dan apabila terdapat perbedaan, maka data dianalisis lebih lanjut menggunakan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf 5%. Formulasi terbaik terdapat pada perlakuan P4 40% (72:108) menghasilkan karakteristik sifat sensori berupa tekstur renyah, rasa gurih, aroma agak khas ikan, dan warna agak kecoklatan. Karakteristik mutu yang dihasilkan yaitu kadar air 6,80%, Kadar abu tak larut dalam asam 0,285%, Kadar protein 10,31%, dan Kadar lemak 8,75%.

Kata kunci : kerupuk ikan, ikan selar, tepung umbi gadung