

ABSTRACT

The Effect of Tapioca Flour and Catfish (*Pangasius Hypophthalmus*) Formulation on the Physical and Sensory Characteristics of Dry Catfish Pempek

By

Khalida Azzahra

Dry pempek made from catfish (*Pangasius Hypophthalmus*) is one of the diversified fish based products aimed at extending shelf life and increasing the added value of fishery products. The drying process is carried out to reduce moisture content so that the product quality can be maintained for a longer period. The study aimed to determine the effect of different ratios of tapioca flour and catfish on the physical and sensory characteristics of dry pempek, as well as to identify the best formulation that meets quality standards. This research was conducted using a Completely Randomized Blok Design (CRBD) with a non factorial arrangement consisting of six treatments of tapioca flour and catfish ratios, namely K1 (30%:70%), K2 (40%:60%), K3 (50%:50%), K4 (60%:40%), K5 (70%:30%), and K6 (80%:20%), each with four replications. The observed parameters included moisture content, rehydration ratio, and sensory evaluation, which covered color, aroma, taste, and texture. The results showed that the formulation of tapioca flour and catfish had a significant effect on the physical and sensory characteristics of dry pempek. The best treatment was obtained in K2 (40% tapioca flour : 60% catfish), which met the SNI 7661:2019 standard for moisture and protein content, had the highest rehydration ratio (11.49%), and achieved the most favorable sensory scores for color, aroma, texture, and taste. Therefore, the K2 formulation is recommended as the optimal composition to produce dry pempek with good physical and sensory quality.

Keywords: dry pempek, catfish, tapioca flour, sensory characteristics

ABSTRAK

PENGARUH FORMULASI TEPUNG TAPIOKA DAN IKAN PATIN (*Pangasius Hypophthalmus*) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORI PEMPEK KERING IKAN PATIN

Oleh

Khalida Azzahra

Pempek kering ikan patin merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk olahan ikan yang bertujuan untuk memperpanjang umur simpan serta meningkatkan nilai tambah hasil perikanan. Proses pengeringan dilakukan untuk menurunkan kadar air sehingga mutu produk dapat terjaga lebih lama. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung tapioka dan ikan patin (*pangasius hypophthalmus*) terhadap karakteristik fisik dan sensori pempek kering, serta menentukan formulasi terbaik yang memenuhi standar mutu. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) non faktorial berupa perbandingan tepung tapioka dan ikan patin. Perlakuan pada penelitian ini menggunakan 6 perlakuan yang terdiri dari K1 (30%:70%), K2 (40%:60%), K3 (50%:50%), K4 (60%:40%), K5 (70%:30%), dan K6 (80%:20%) masing-masing dengan 4 ulangan. Parameter yang diamati meliputi kadar air, rasio rehidrasi, uji sensori yang mencakup warna, aroma, rasa, serta tekstur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi tepung tapioka dan ikan patin berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik maupun sensori pempek kering. Perlakuan terbaik diperoleh pada K2 (tepung tapioka 40% : ikan patin 60%) dengan kadar air dan kadar protein yang telah memenuhi standar SNI 7661:2019, nilai rasio rehidrasi tertinggi (11,49%), serta skor warna, aroma, tekstur, dan rasa paling disukai oleh panelis. Dengan demikian, formulasi K2 direkomendasikan sebagai komposisi optimal untuk menghasilkan pempek kering ikan patin dengan mutu fisik dan sensori yang baik.

Kata Kunci: pempek kering, ikan patin, tepung tapioka, karakteristik sensori