

RINGKASAN

SARI LIE NUR SYAFYGA Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Todak (*Tylosurus crocodilus*) Terhadap Karakteristik Mutu dan Uji Fisik Kulit *Pie*. Dibimbing oleh R. MARWITA SARI PUTRI dan AIDIL FADLI ILHAMDY.

Ikan todak (*Tylosurus crocodilus*) merupakan sumber protein hewani dengan pemanfaatan masih terbatas dan nilai ekonomi relatif rendah. Salah satu upaya peningkatan nilai tambah ikan todak dengan mengolahnya menjadi tepung ikan dan mengaplikasikannya sebagai bahan fortifikasi pada produk pangan, seperti kulit *pie*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik mutu tepung ikan todak serta pengaruh penambahan tepung ikan todak terhadap karakteristik kimia dan karakteristik sensori kulit *pie*. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan, yaitu P0 (0%), P1 (6%), P2 (12%), dan P3 (18%) penambahan tepung ikan todak. Analisis proksimat meliputi kadar air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat, sedangkan uji hedonik dilakukan oleh 80 panelis tidak terlatih terhadap parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur. Data uji hedonik dianalisis menggunakan uji *Kruskal-Wallis* dan dilanjutkan dengan uji *Mann-Whitney*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung ikan todak memiliki kadar protein tinggi sebesar 83,62% dan memenuhi standar mutu SNI. Penambahan tepung ikan berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap karakteristik sensori kulit *pie*. Perlakuan P2 (12%) merupakan formulasi terbaik berdasarkan tingkat penerimaan panelis serta peningkatan kandungan protein yang optimal. Penelitian ini menunjukkan bahwa tepung ikan todak berpotensi digunakan sebagai bahan fortifikasi untuk meningkatkan nilai gizi dan diversifikasi produk pangan berbasis perikanan.

Kata kunci: *Tylosurus crocodilus*, Kulit *pie*, Protein

SUMMARY

SARI LIE NUR SYAFYGA The Effect of Adding Fish Meal (*Tylosurus crocodilus*) on the Quality Characteristics and Physical Testing of Pie Crusts. Supervised by R. MARWITA SARI PUTRI and AIDIL FADLI ILHAMDY

Tylosurus crocodilus is a source of animal protein with limited utilization and relatively low economic value. One effort to increase the added value of swordfish is by processing it into fish meal and applying it as a fortification ingredient in food products, such as pie crusts. This study aims to determine the quality characteristics of swordfish meal and the effect of adding swordfish meal on the chemical and sensory characteristics of pie crusts. This study used a completely randomized design with four treatments, namely P0 (0%), P1 (6%), P2 (12%), and P3 (18%) addition of swordfish meal. Proximate analysis included moisture, ash, protein, fat, and carbohydrate content, while hedonic testing was conducted by 80 untrained panelists on color, aroma, taste, and texture parameters. Hedonic test data were analyzed using the Kruskal-Wallis test and followed by the Mann-Whitney test. The results showed that swordfish meal had a high protein content of 83,62% and met SNI quality standards. The addition of fish meal had a significant effect ($p < 0,05$) on the sensory characteristics of pie crusts. Treatment P2 (12%) was the best formulation based on panelist acceptance and optimal protein content increase. This study shows that swordfish meal has the potential to be used as a fortification ingredient to increase the nutritional value and diversify fishery-based food products.

Keyword: *Tylosurus crocodilus*, Pie crust, Protein