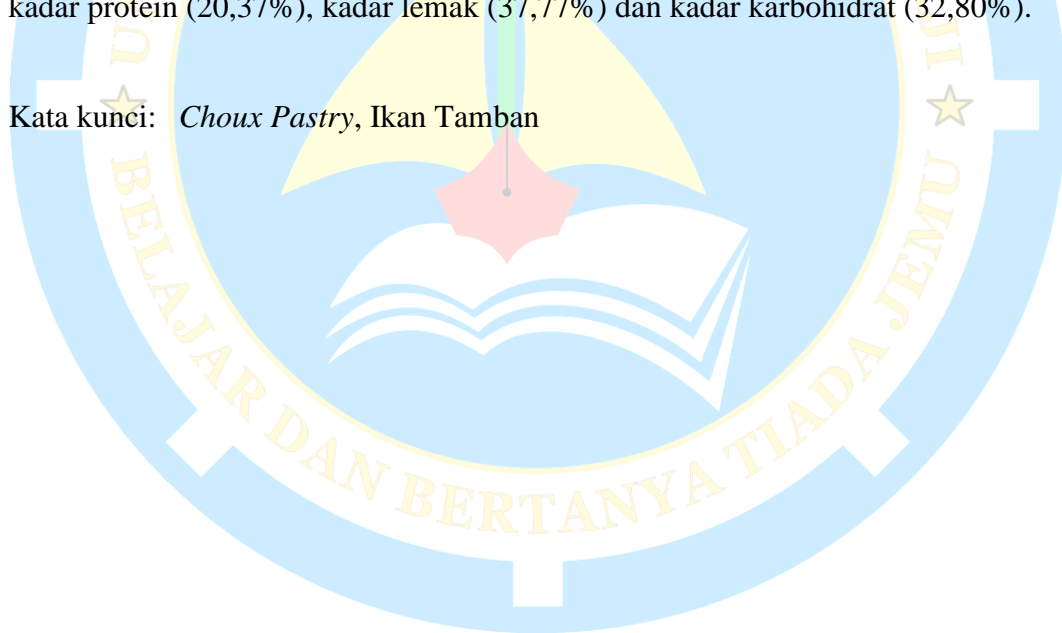


RINGKASAN

WAHYUNI JULITA PUTRI ILAHI. Pengaruh Penambahan Ikan Tamban (*Sardinella lemuru*) Terhadap Pembuatan *Choux Pastry*. Dibimbing oleh R. MARWITA SARI PUTRI dan AZWIN APRIANDI.

Saat ini variasi pengembangan *choux pastry* masih sangat terbatas. Salah satu cara pengembangan produk ini adalah pembuatan *choux pastry* dengan penambahan ikan tamban. Pemanfaatan daging ikan tamban pada *choux pastry* diharapkan mengandung kualitas serta kandungan gizi yang baik. Selain itu, penggunaan protein yang terkandung dalam ikan tamban pada pembuatan *choux pastry* mampu menghasilkan produk dengan cita rasa gurih. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan dan mengetahui formulasi terbaik dari penambahan ikan tamban pada *choux pastry* berdasarkan uji hedonik serta menentukan karakteristik fisik dan nutrisi dari *choux pastry* yang terpilih berdasarkan uji hedonik. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), yang terdiri dari 4 perlakuan yaitu IK0 (0%), IK1 (15%), IK2 (20%), IK3 (25%). Hasil pengujian hedonik menunjukkan bahwa pada perlakuan IK3 dengan penambahan ikan 25% mendapatkan hasil terbaik dengan nilai parameter warna (2,50%), aroma (2,66%), rasa (2,79%) dan tekstur (2,66%). Nilai proksimat yang dihasilkan dari hasil uji hedonik yang terpilih mendapatkan nilai kadar air (8,41%), kadar abu (3,81%), kadar protein (20,37%), kadar lemak (37,77%) dan kadar karbohidrat (32,80%).

Kata kunci: *Choux Pastry*, Ikan Tamban



SUMMARY

WAHYUNI JULITA PUTRI ILAHI. The Effect of Adding Tamban Fish (*Sardinella lemuru*) on the Making of Choux Pastry. Supervised by R. MARWITA SARI PUTRI and AZWIN APRIANDI.

Currently, variations in the development of choux pastry are still very limited. One way to develop this product is to make choux pastry with the addition of tamban fish. The use of tamban fish meat in choux pastry is expected to contain good quality and nutritional content. In addition, the use of protein contained in tamban fish in the manufacture of choux pastry is able to produce products with a savory taste. This study aims to determine and find out the best formulation of the addition of tamban fish to choux pastry based on hedonic tests and to determine the physical and nutritional characteristics of selected choux pastry based on hedonic tests. This research method used a completely randomized design (CRD), which consisted of 4 treatments, namely IK0 (0%), IK1 (15%), IK2 (20%), IK3 (25%). The hedonic test results showed that the IK3 treatment with the addition of 25% fish got the best results with the parameter values for color (2.50%), aroma (2.66%), taste (2.79%) and texture (2.66%) . The proximate value resulting from the selected hedonic test results obtained a value of water content (8.41%), ash content (3.81%), protein content (20.37%), fat content (37.77%) and carbohydrate content (32.80%).

Keywords: Choux Pastry, Tamban Fish

