

ABSTRAK

“Substitusi Tepung Ikan Tembang (*Sardinella fimbriata*) Dalam Pembuatan Stick”

Wara Mira, 2024 1; Lesybeth M. Nubatonis 2, Melkianus Nuhamara

1. Penulis
2. Pembimbing

Stick adalah makanan ringan atau jenis cemilan dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu dengan tambahan lemak, telur serta air yang di bentuk seperti batang yang panjang dan cara membuatnya dengan cara digoreng (Pratiwi 2013). Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan di ulang sebanyak 3 kali sehingga di peroleh 12 unit percobaan. Berdasarkan hasil penelitian berdasarkan pengujian organoleptik stik dengan substitusi tepung ikan tembang yang menghasilkan tingkat penerimaan panelis terbaik pada perlakuan yaitu: parameter warna berkisar 4,56%, parameter aroma berkisar 4,66%, parameter rasa berkisar 4,81%, parameter tekstur berkisar 4,71%, dan untuk nilai kadar protein dari perlakuan yang terbaik dengan nilai tertinggi 7,18%. Perlakuan yang diterima oleh panelis terdapat pada substitusi tepung ikan tembang sebesar 5%. Berdasarkan hasil uji organoleptik warna, aroma, rasa, dan tekstur terdapat nilai rata-rata yang tertinggi pada perlakuan 1 dengan substitusi tepung ikan tembang sebesar 5% dengan nilai yang tertinggi yaitu warna 4,56 rasa 4,81 aroma 4,66 dan tekstur 4,71.

Kata kunci : Stick, Tepung Ikan Tembang, Organoleptik, Uji Kimiawi.