

ABSTRAK

Pudak Wangi Miasti

Tepung ikan teri dan kembang tahu kering ini merupakan bahan pangan yang tinggi protein dan asam amino esensial yang dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan seperti *cookies* sehingga dapat dijadikan cemilan alternatif tinggi protein. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi tepung ikan teri (*Stolephorus sp*) dan kembang tahu kering pada pembuatan *cookies* terhadap kandungan protein, sifat organoleptik dan daya terima. Penelitian pada tahap pengembangan formula ini merupakan jenis penelitian eksperimental design menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Terdapat 3 (tiga) jenis perlakuan (penambahan tepung ikan teri dan kembang tahu kering). Panelis yang digunakan panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang. Hasil analisis statistik sifat organoleptik menggunakan uji *Kruskal Wallis* dan *Man Whitney* dengan $\alpha \leq 0,05$. Hasil uji organoleptik pada produk *cookies* berpengaruh nyata terhadap indikator aroma, rasa, warna dan tekstur. Hasil uji daya terima menunjukkan formula yang paling disukai panelis adalah F3 (penambahan tepung ikan teri 10% dan kembang tahu kering 10%). Hasil uji kimia menunjukkan adanya pengaruh peningkatan pada penambahan tepung ikan teri dan kembang tahu kering pada formula F2 (10,81%). *Cookies* yang dimodifikasi dengan penambahan tepung ikan teri dan kembang tahu kering memiliki pengaruh yang nyata terhadap kadar protein dan organoleptik.

Kata kunci: tepung ikan teri dan kembang tahu kering, uji protein, organoleptik.

ABSTRACT

Pudak Wangi Miasti

*Anchovy flour and dried toy are foodstuffs high in protein and essential amino acids that can be processed into various types of foods such as cookies so that it can be used as an alternative snack high in protein. This research aims to determine the influence of anchovy concentration (*Stolephorus sp*) and dried toy on the manufacture of cookies on protein content, organoleptic properties and receiving power. Research at this stage of formula development is a type of experimental design research using Complete Random design (RAL). There are 3 (three) types of treatment (addition of anchovy flour and dried toy). The panelists used by the panelists were not trained by 30 people. Statistical analysis of organoleptic properties using the Wallis and Man Whitney Kruskal test with $\alpha \leq 0.05$. Organoleptic test results on cookies products have a noticeable effect on aroma, taste, color and texture indicators. The results of the receive test showed the panelist's preferred formula was F3 (10% addition of anchovy flour and 10% dried toy). Chemical test results showed an increased effect on the addition of anchovies and dried toy flowers in formula F2 (10.81%). Cookies modified with the addition of anchovy flour and dried toy flowers have a noticeable influence on protein and organoleptic levels.*

Keywords: anchovy flour and dried tofu, protein test, organoleptic.