

ABSTRACT

Cici Fitriani. B.1510392. Characteristic Chemical and Sensory of Pie Crust Made from Mocaf Flour (Modified cassava flour) and Dumbo Catfish Head Flour (*Clarias gariepinus*). Supervised by Noli Novidahlia and Distya Riski Hapsari.

Pie is a processed product consisting of a crust paste and a filling. A good pie crust is crispy and crumb, but not easily to crumble. Pie are generally made from wheat flour. This research was conducted to make pie crust from local ingredients namely mocaf flour and catfish head flour. The high carbohydrate content of mocaf allows it to be used in place of wheat flour and added with a protein and calcium-rich ingredient that is catfish head flour. This research aimed to study the effects of comparing mocaf flour and catfish head flour on the chemical and sensory properties of pie crusts. This study used a completely randomized design with one factor. The ratio of mocaf flour to catfish flour at the four treatment levels, 100:0, 95:5, 90:10 and 85:15. Product analysis includes organoleptic tests (sensory and hedonic qualities) and chemical tests (moisture content, protein content and calcium content). The result is 85% mocaf: 15% catfish head flour in 100 g produced a product with good chemical composition, that is water content of 8.4 g; protein content of 8.3 g; and a calcium content of 21.3 mg, the more catfish head flour added, the higher the moisture, protein, and calcium content of the pie crust. The sensory quality characteristics of pie crust are brownish-yellow in color, no fish flavor, savory, chewy texture, with hedonic test results toward liking.

Keywords: catfish head flour, mocaf, pie crust, sensory

ABSTRAK

Cici Fitriani B.1510392. Karakteristik Kimia dan Sensori Kulit Pie Berbahan Dasar Tepung Mocaf (*Modified cassava flour*) dan Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Di bawah bimbingan Noli Novidahlia dan Distya Riski Hapsari.

Pie merupakan produk olahan yang terdiri dari adonan kulit dan isian. Kulit pie yang baik adalah yang renyah dan beremah tetapi tidak mudah hancur. Umumnya pie dibuat dengan bahan dasar terigu. Penelitian ini dilakukan pembuatan kulit pie menggunakan bahan pangan lokal yaitu tepung mocaf dan tepung kepala ikan lele dumbo. Kandungan karbohidrat yang tinggi pada mocaf dapat digunakan untuk mengganti terigu dan ditambahkan bahan tinggi protein dan kalsium yaitu tepung kepala ikan lele dumbo. Tujuan dari penelitian ini untuk mempelajari pengaruh perbandingan tepung mocaf dan tepung kepala ikan lele dumbo terhadap sifat kimia dan sensoris pada kulit pie. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan satu faktor. Faktor yang digunakan adalah perbandingan tepung mocaf dan tepung kepala ikan lele dengan empat taraf perlakuan yaitu 100:0, 95:5, 90:10, dan 85:15. Analisis produk meliputi uji sensoris (mutu sensoris dan hedonik) dan uji kimia (kadar air, kadar protein, dan kadar kalsium). Hasil penelitian menunjukkan bahwa kulit pie dengan mocaf 85%: tepung kepala ikan lele 15% dalam 100 gr menghasilkan produk dengan komposisi kimia yang baik yaitu kadar air 8,4 g; kadar protein 8,3 g; dan kadar kalsium 21,3 mg, semakin banyak penambahan tepung kepala ikan lele dumbo, semakin tinggi kadar air, protein, dan kalsium kulit pie. Karakteristik mutu sensoris kulit pie memiliki warna kuning kecoklatan, aroma tidak tercium ikan, rasa yang gurih, tekstur renyah, dengan hasil uji hedonik menuju kearah suka.

Kata kunci: kulit pie, mocaf, sensoris, tepung kepala ikan lele