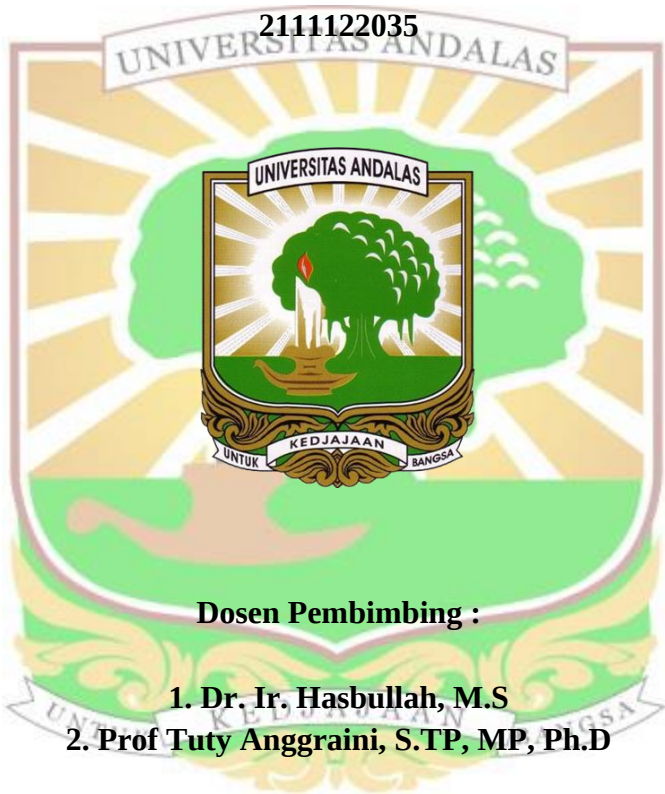


**PENGARUH PERBANDINGAN PASTA IKAN
KEMBUNG (*Rastrelliger kanagurta*) DAN TEPUNG
BERAS TERHADAP KARAKTERISTIK KUE
SAPIK GURIH MODIFIKASI TINGGI PROTEIN**

PUTRI DWI ANANDA

2111122035



Dosen Pembimbing :

- 1. Dr. Ir. Hasbullah, M.S**
- 2. Prof Tuty Anggraini, S.TP, MP, Ph.D**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

Pengaruh Perbandingan Pasta Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) dan Tepung Beras Terhadap Karakteristik Kue Sapik Gurih Modifikasi Tinggi Protein

Putri Dwi Ananda¹, Hasbullah², Tuty Anggraini²

ABSTRAK

Kue sapik merupakan makanan tradisional khas Sumatera Barat yang terbuat dari tepung beras dan memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi namun rendah protein. Upaya untuk meningkatkan nilai gizi kue sapik dilakukan dengan menambahkan ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta*) yang kaya akan protein dan zat gizi lainnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan pasta ikan kembung dan tepung beras terhadap karakteristik kimia, fisik, dan sensoris kue sapik gurih modifikasi tinggi protein. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari lima perlakuan dan tiga kali ulangan dengan perbandingan pasta ikan kembung dan tepung beras (0:1; 0,5:1; 1:1; 1,5:1; dan 2:1). Data dianalisis secara statistik dengan ANOVA (*Analysis of Variance*) dan dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Parameter yang dianalisis meliputi kadar air, abu, lemak, protein, dan karbohidrat, serta pengukuran fisik (berat dan ketebalan) dan uji sensoris (hedonik dan ranking). Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan proporsi pasta ikan kembung berpengaruh nyata terhadap karakteristik kimia dan fisik, serta kesukaan panelis. Perlakuan terbaik diperoleh pada perbandingan 1:1 yang menghasilkan kadar protein 14,50%, lemak 4,99%, dan karbohidrat 74,72%, serta memperoleh skor tertinggi pada uji rasa dan tekstur. Kue sapik modifikasi ini berpotensi sebagai camilan tinggi protein.

Kata Kunci: ikan tongkol; karakteristik sensoris; kue sapik; protein tinggi

Effect Comparison of Mackerel Paste (*Rastrelliger kanagurta*) and Rice Flour Characteristics of High Protein Modified Savory Crackers

Putri Dwi Ananda¹, Hasbullah², Tuty Anggraini²

ABSTRACT

Crackers is a traditional food from West Sumatra made from rice flour and has a high carbohydrate content but low protein. Efforts to increase the nutritional value of crackers are made by adding mackerel (*Rastrelliger kanagurta*) which is rich in protein and other nutrients. This study aims to determine the effect of the ratio of mackerel paste and rice flour on the chemical, physical, and sensory characteristics of high-protein modified savory crackers. The study used a completely randomized design (CRD) consisting of five treatments and three replications with the comparison of mackerel paste and rice flour (0:1; 0.5:1; 1:1; 1.5:1; and 2:1). Data were analyzed statistically with ANOVA (*Analysis of Variance*) and continued with *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) at a real level of 5%. Parameters analyzed included moisture, ash, fat, protein, and carbohydrate content, as well as physical measurements (weight and thickness) and sensory tests (hedonic and ranking). The results showed that increasing the proportion of mackerel had a significant effect on chemical and physical characteristics, as well as panelists' liking. The best treatment was obtained at a ratio of 1:1 which resulted in protein levels of 14.50%, fat 4.99%, and carbohydrates 74.72%, and obtained the highest score in the taste and texture test. This modified crackers has potential as a high-protein snack.

Key Words: crackers; high protein; mackerel fish; sensory characteristics