

## RINGKASAN

**“Analisis Protein Dan Sensoris Stik Dengan Substitusi Tepung Ikan Lemuru”**, Paramita Kodrina Aisa, NIM B32191532, Tahun 2022, 32 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP., M.P. (Pembimbing).

Stik adalah makanan dari jenis kue yang berbentuk pipih, panjang menyerupai tongkat dan bertekstur renyah serta mempunyai rasa yang gurih yang dimasak dengan cara digoreng. Modifikasi stik bertujuan untuk meningkatkan kandungan gizi, untuk meningkatkan nilai kandungan gizi pada stik maka dapat ditambahkan dengan alternatif bahan makanan yang tinggi kandungan protein salah satunya tepung ikan lemuru.

Metodologi yang digunakan dalam pembuatan stik substitusi tepung ikan lemuru terdiri dari beberapa tahapan yang meliputi persiapan bahan baku, pencucian ikan lemuru, perebusan selama 30 menit, penghalusan dengan grinder, pengeringan dengan *cabinet dryer* dengan suhu 60°C selama  $\pm 9$  jam, penghalusan dengan blender, pengayakan 0,5 mesh, kemudian proses pembuatan stik yang meliputi persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, penggilingan (menggunakan penggiling pasta dengan ketebalan no.3 pada *pasta maker* ), pemotongan (dipotong dengan panjang 10 cm ), penggorengan ( selama kurang lebih 4 menit), pendinginan, dan pengemasan stik.

Setelah dilakukan uji ANOVA diperoleh hasil bahwa pada analisa kadar protein dan karakteristik sensoris memiliki hasil berbeda nyata, sehingga perlu dilakukan uji lanjut DMRT. Hasil analisa kadar protein tertinggi dimiliki oleh perlakuan A5 sebesar 25,65%). Hasil uji karakteristik sensoris, perlakuan yang paling disukai oleh panelis adalah perlakuan A1 dengan hasil hedonik rasa sebesar 4,16. Sedangkan pada parameter warna, aroma, dan tektur perlakuan A0 (tanpa penambahan tepung ikan lemuru) paling disukai panelis dengan hasil penilaian uji hedonik warna sebesar 4,16, aroma sebesar 4,12 dan tektur sebesar 4,4.