

## ABSTRAK

AISYAH NADIAH PUTRI ARBANI. Uji Tingkat Kesukaan Sus Kering (*Choux Pastry*) Dengan Substitusi Tepung Sagu (*Metroxylon Sp*). Dibimbing Oleh HESTI ATASASIH, SP, MKM dan IRMA SUSAN PARAMITA, S.Gz, M. Kes

Ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap terigu menimbulkan permasalahan dalam sistem ketahanan pangan Indonesia. Setiap tahun, konsumsi terigu di Indonesia terus meningkat. Sagu (*Metroxylon sp*) memiliki potensi sebagai sumber pangan lokal yang dapat dikembangkan untuk mendukung diversifikasi pangan lokal dan nasional. Sus kering merupakan cemilan dengan jenis olahan *pastry* yang ringan berwarna kecoklatan, bertekstur renyah, berongga dan banyak dikenal masyarakat Indonesia. Tujuan penelitian untuk mengetahui tingkat kesukaan sus kering dengan substitusi tepung sagu dengan tepung terigu. Jenis penelitian eksperimental Rancangan Acak Lengkap (RAL). Perlakuan yang digunakan perlakuan kontrol dan perlakuan 20%, 30% dan 40% substitusi tepung sagu dengan tepung terigu. Pengumpulan data dilakukan dengan mengukur tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur sus kering dengan jumlah 25 panelis agak terlatih. Analisis data menggunakan uji *One Way Anova* dengan syarat terdapat perbedaan nyata jika  $p < 0,05$  dan apabila ada perbedaan yang nyata dilanjutkan dengan *Uji Duncan*. Hasil penelitian menunjukkan tidak terdapat perbedaan nyata terhadap warna, aroma dan rasa. Namun, terdapat perbedaan nyata terhadap tekstur sus kering dengan substitusi tepung sagu. Tingkat kesukaan tertinggi panelis dari segi tekstur sus kering substitusi tepung sagu memiliki rata-rata tertinggi yaitu 4,04 dengan kategori suka pada P1 (substitusi tepung sagu 20%).

**Kata Kunci : Sagu, Sus Kering, Tingkat kesukaan**

## ABSTRACT

AISYAH NADIAH PUTRI ARBANI. Preference Level Test for Choux Pastry with Substitution of Sago Flour (*Metroxylon Sp*). Guided by HESTI ATASASIH, SP, MKM and IRMA SUSAN PARAMITA, S.Gz, M. Kes.

The dependence of the Indonesian people on flour creates problems in the Indonesian food security system. Every year, flour consumption in Indonesia continues to increase. Sago (*Metroxylon sp*) has potential as a local food source that can be developed to support local and national food diversification. Dry Sus is a type of processed pastry snack that is light brown in color, has a crunchy texture, is hollow and is widely known by the Indonesian people. The research objective was to determine the level of preference for dry milk by substituting sago flour with wheat flour. Type of experimental research completely randomized design (CRD). The treatment used was control treatment and 20%, 30% and 40% substitution of sago flour with wheat flour. Data collection was carried out by measuring the level of preference for color, aroma, taste and texture of dry milk with a total of 25 somewhat trained panelists. Data analysis used the One Way Anova test with the condition that there was a significant difference if  $p < 0.05$  and if there was a significant difference it was continued with Duncan's test. The results showed that there were no significant differences in color, aroma and taste. However, there is a real difference in the texture of dry milk with sago flour substitution. The panelist's highest level of preference in terms of the texture of dry milk substitution of sago flour had the highest average of 4.04 with the liking category at P1 (20% substitution of sago flour).

**Keyword : Sago, Dry Sus, Level of preference**