

ASFI AUDIA NPM. 18.03.3.1.1.00028. Analisis Karakteristik *Choux Pastry* Kering Dengan Substitusi Tepung Tapii Singkong (*Manihot esculenta* Cranz). Dibawah bimbingan **Cahyo Indarto, S.TP., M.P., Ph.D.** dan **Dr. Darimiyya Hidayati, S.TP., M.P.**

ABSTRAK

Choux pastry kering merupakan *pastry* yang terbuat dari adonan *choux paste* dengan karakteristik antara lain berwarna kecoklatan, tekstur kering, berukuran kecil dan berongga, serta memiliki rasa yang renyah. Pembuatan *choux pastry* kering yang ada di pasaran menggunakan tepung terigu namun penelitian ini menggunakan substitusi tepung tapii singkong untuk mengurangi penggunaan tepung terigu. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung tapii singkong, suhu pengovenan, interaksi antara kedua faktor terhadap karakteristik *choux pastry* kering, dan perlakuan terbaik dari semua sampel penelitian. Penelitian ini dilakukan menggunakan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RALF) dengan 2 faktor, yaitu konsentrasi tepung tapii singkong (20%, 40%, dan 60%) dan suhu pengovenan (160°C, 180°C, dan 200°C). Parameter penelitian yang dianalisis meliputi uji fisikokimia (kadar air, warna, kadar gula reduksi), dan uji organoleptik (warna, aroma, rasa, dan kerenyahan). Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi tepung tapii singkong berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik produk yaitu untuk nilai b pada tampak atas, nilai a pada tampak bawah, kadar gula reduksi, dan organoleptik (warna, rasa, dan kerenyahan). Sedangkan suhu pengovenan berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik produk yaitu nilai L dan b pada tampak atas, kadar gula reduksi, dan organoleptik (warna, rasa, dan kerenyahan). Interaksi antara kedua faktor memiliki pengaruh nyata terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik produk yaitu pada kadar gula reduksi, dan organoleptik (warna, rasa, dan kerenyahan). Perlakuan terbaik yaitu pada substitusi tepung tapii singkong 20% dengan suhu pengovenan 200°C. Sedangkan perlakuan dengan nilai terendah pada substitusi tepung tapii 20% dan suhu pengovenan 160°C.

Kata kunci : *Choux Pastry Kering, Tepung Tapii Singkong, Suhu Pengovenan*

ASFI AUDIA NPM. 18.03.3.1.1.00028. *Characteristic Analysis of Dried Choux Pastry With Cassava Tapai Flour Substitution (Manihot esculenta Cranz). Under the guidance of Cahyo Indarto, S.TP., M.P., Ph.D. and Dr. Darimiyya Hidayati, S.TP., M.P.*

ABSTRACT

Dry choux pastry is a pastry made from choux paste dough with characteristics such as brownish color, dry texture, small and hollow size, and has a crunchy taste. The manufacture of dry choux pastry on the market uses wheat flour, but this study uses cassava tapai flour substitution to reduce the use of wheat flour. The purpose of this study was to determine the effect of substitution of cassava tapai flour, oven temperature, the interaction between the two factors on the characteristics of dry choux pastry, and the best treatment of all research samples. This research was conducted using a completely randomized factorial design (RALF) with 2 factors, namely the concentration of cassava tapai flour (20%, 40%, and 60%) and oven temperature (160°C, 180°C, and 200°C). The research parameters analyzed included physicochemical tests (moisture content, color, reducing sugar content), and organoleptic tests (color, flavour, taste, and crispness). The results showed that the concentration of cassava tapai flour had a significant effect on the physicochemical and organoleptic characteristics of the product, namely for the *b* value on the top view, the *a* value on the bottom view, reducing sugar content, and organoleptic (color, taste, and crispness). While the oven temperature has a significant effect on the physicochemical and organoleptic characteristics of the product, namely the *L* and *b* values on the top view, reducing sugar content, and organoleptic (color, taste, and crispness). The interaction between the two factors has a significant effect on the physicochemical and organoleptic characteristics of the product, namely the reducing sugar content and organoleptic (color, taste, and crispness). The best treatment is the substitution of 20% tapai cassava flour with an oven temperature of 200°C. While the treatment with the lowest value was the substitution of 20% tapai flour and the oven temperature was 160°C.

Keywords : Dry Choux Pastry, Cassava Tapai Flour, Oven Temperature