

## ABSTRAK

**Nama** : Vivin Mawartiningsih  
**Program Studi** : Teknologi Industri Pertanian  
**Judul** : Formulasi Tepung *Premix* Sala Lauak  
**Dosen Pembimbing 1** : Ir. Darti Nurani, M.Si  
**Dosen Pembimbing 2** : Ir. Raskita Saragih, M.S

Sala Lauak adalah salah satu jenis makanan selingan/kudapan khas Sumatra Barat berbahan baku tepung beras dan ikan asin/ udang rebon. Perlu pengembangan proses pengolahan Sala Lauak, dengan membuat tepung *premix* Sala Lauak untuk memperluas pemasarannya keluar daerah asal dan lebih praktis dalam pembuatannya. Permasalahannya adalah belum diketahui formulasi bahan yang tepat pada pembuatan tepung *premix* Sala Lauak. Tujuan penelitian ini adalah mendapatkan formula tepung *premix* Sala Lauak yang terbaik berdasarkan karakteristik organoleptik. Penelitian pendahuluan dilakukan untuk menentukan kisaran komposisi tepung beras dan udang rebon pada pembuatan tepung *premix* Sala Lauak dengan variasi  $a_1 = 70\% : 30\%$ ,  $a_2 = 85\% : 15\%$ . Rancangan penelitian utama tahap pertama menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK), 1 (satu) perlakuan yaitu komposisi tepung beras dan udang rebon (A) yang terdiri atas 3 (tiga) taraf perlakuan, yaitu:  $a_1 = 90\% : 10\%$ ;  $a_2 = 85\% : 15\%$ ;  $a_3 = 80\% : 20\%$ . Analisis yang dilakukan adalah analisis organoleptik Sala Lauak terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa, serta analisis kadar air. Rancangan penelitian tahap kedua menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 1 (satu) perlakuan yaitu jenis produk Sala Lauak (A), yang terdiri atas 2 (dua) taraf perlakuan, yaitu  $a_1 =$  Sala Lauak hasil penelitian terbaik  $a_2 =$  produk Sala Lauak komersial. Analisis yang dilakukan adalah analisis *triangle test* Sala Lauak terhadap warna, aroma, rasa, tekstur. Formula tepung *premix* Sala Lauak terbaik hasil penelitian ini adalah tepung *premix* dengan komposisi tepung beras dan udang rebon 85% : 15%. Tepung *premix* terbaik tersebut memiliki kadar air 11,44% dan menghasilkan produk Sala Lauak dengan nilai rata – rata kesukaan warna 3,70 (biasa – suka), nilai kesukaan aroma 3,30 (biasa – suka), nilai kesukaan rasa 4,00 (suka), dan nilai kesukaan tekstur 4,00 (suka). Hasil uji dengan metode *triangle test* Sala Lauak yang dibuat dari tepung *premix* terbaik pada penelitian ini dengan komposisi tepung beras : udang rebon = 85% : 15% memiliki karakteristik organoleptik warna, aroma, dan tekstur yang sama dengan karakteristik organoleptik produk Sala Lauak komersial, namun hasil uji dengan metode *triangle test* memberikan adanya perbedaan nyata pada Sala Lauak hasil terbaik pada penelitian ini dengan Sala Lauak komersial dalam kriteria rasa.

Kata kunci : tepung *premix*, Sala Lauak

## **ABSTRACT**

*Sala Lauak is a typical West Sumatra snack / snack made from rice flour and salted fish / shrimp rebon. It is necessary to develop the Sala Lauak processing process, by making the Sala Lauak premix flour to expand its marketing outside the area of origin and be more practical in manufacture. The problem is that it is not known the exact formulation of ingredients in the manufacture of Sala Lauak premix flour. The purpose of this study was to obtain the best formula for Sala Lauak premix flour based on organoleptic characteristics. Preliminary research was conducted to determine the range of composition of rice flour and rebon shrimp in the manufacture of Sala Lauak premix flour with variations of  $a_1 = 70\%: 30\%$ ,  $a_2 = 85\%: 15\%$ . The main research design in the first phase used a randomized block design (RBD), 1 (one) treatment, namely the composition of rice flour and shrimp rebon (A) consisting of 3 (three) treatment levels, namely:  $a_1 = 90\%: 10\%$ ;  $a_2 = 85\%: 15\%$ ;  $a_3 = 80\%: 20\%$ . The analysis carried out was organoleptic analysis of Sala Lauak on color, aroma, texture and taste, as well as analysis of moisture content. The second stage research design used a randomized block design (RBD) with 1 (one) treatment, namely the type of Sala Lauak (A) product, which consisted of 2 (two) treatment levels, namely  $a_1 =$  Sala Lauak, the best research results  $a_2 =$  sala lauak products commercial. The analysis performed was the Sala Lauak triangle test analysis on color, aroma, taste, texture. The best formula of Sala Lauak premix flour from this study is premix flour with a composition of 85%: 15% rice flour and rebon shrimp. The best premix flour has a moisture content of 11.44% and produces a Sala Lauak product with an average color preference value of 3.70 (regular - like), a favorite value of aroma 3.30 (regular - like), a favorite value of taste of 4.00 (like), and a texture like value of 4.00 (like). The test results with the Sala Lauak triangle test method made from the best premix flour in this study with the composition of rice flour: shrimp rebon = 85%: 15% had the same organoleptic characteristics color, aroma and texture, as the organoleptic characteristics of commercial Sala Lauak products. The test results with the triangle test method provide a significant difference in the Sala Lauak. The best results in this study with the commercial Sala Lauak with taste criteria.*

*Keywords: Premix flour, Sala Lauak.*