

ABSTRAK

ARIANA PUTRI PERMATA DEWI

FORMULASI KUE SUS BERBAHAN TEPUNG KOMPOSIT (TERIGU DAN *MOCAF*) DENGAN ISIAN IKAN LELE DAN JAMUR KANCING SEBAGAI CAMILAN REMAJA PUTRI

Remaja putri rentan mengalami status gizi kurang yang berdampak pada kesehatan reproduksi dan generasi berikutnya. Pengembangan camilan bergizi diperlukan untuk kecukupan gizi remaja putri. Kue sus yang populer biasanya menggunakan tepung yang rendah serat dan isi yang tinggi lemak. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan formulasi kue sus berbahan tepung komposit (terigu dan *mocaf*) dengan isian ikan lele dan jamur kancing sebagai camilan yang dapat memenuhi kebutuhan gizi remaja putri. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima formula dan dua kali pengulangan. Uji organoleptik kepada 30 panelis semi terlatih menilai warna, tekstur, aroma, dan rasa. Analisis proksimat dilakukan untuk mengetahui kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, dan energi. Data dianalisis menggunakan uji *Kruskal-Wallis* dan *Mann-Whitney*, serta *Independent Samples T-test*. Hasil menunjukkan terdapat perbedaan signifikan pada parameter aroma ($p=0,002$) dan rasa ($p=0,000$). Formula terpilih (F2) dengan komposisi 70% terigu, 30% *mocaf*, 60% ikan lele, dan 40% jamur kancing memperoleh skor organoleptik 4,09 (kategori suka). Analisis proksimat menunjukkan terdapat perbedaan pada kadar lemak dan energi ($p<0,005$), kadar lemak F2 14,1 g/100 g dan energi 249,53 kkal/100 g. Saran saji ideal untuk memenuhi kebutuhan gizi berdasarkan makanan selingan adalah 5 buah kue sus (15 gram per buah).

Kata Kunci: Ikan Lele, Jamur Kancing, *Mocaf*.

**FACULTY OF SCIENCE HEALTH
SILIWANGI UNIVERSITY
TASIKMALAYA
NUTRITION STUDY PROGRAM
2025**

ABSTRACT

**ARIANA PUTRI PERMATA DEWI
FORMULATION OF CHOUX PASTE MADE FROM COMPOSITE FLOUR
(WHEAT AND MOCAF) WITH CATFISH AND CHAMPIGNON
MUSHROOM FILLING AS A SNACK FOR TEENAGE GIRLS**

Adolescent girls are prone to malnutrition, which affects their reproductive health and future generations. The development of nutritious snacks is necessary to ensure adequate nutrition for adolescent girls. Popular choux pastry usually use low-fiber flour and high-fat fillings. This study aims to develop a choux pastry formulation using composite flour (wheat and mocaf) with catfish and champignon mushroom fillings as a snack that can meet the nutritional needs of adolescent girls. The research method used a Completely Randomized Design (CRD) with five formulations and two replications. Organoleptic testing was conducted on 30 semi-trained panelists to evaluate color, texture, aroma, and taste. Proximate analysis was performed to determine moisture, ash, protein, fat, carbohydrate, and energy content. Data were analyzed using the Kruskal-Wallis and Mann-Whitney tests, as well as the Independent Samples T-test. The results showed significant differences in aroma ($p=0.002$) and taste ($p=0.000$). The selected formula (F2) with a composition of 70% wheat flour, 30% mocaf, 60% catfish, and 40% champignon mushrooms obtained an organoleptic score of 4.09 (liked category). Proximate analysis showed differences in fat and energy content ($p<0.005$), with F2 having 14.1 g/100 g of fat and 249.53 kcal/100 g of energy. The recommended serving size to meet nutritional needs based on snacks is 5 pieces of choux pasty (15 grams per piece).

Keywords: Catfish, Champignon Mushroom, Mocaf