

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengetahui perbandingan antara tepung terigu dan tepung cangkang telur pada *choux pastry* dengan mengetahui pengaruh terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan tingkat kesukaan panelis berdasarkan hasil uji organoleptik. Tepung cangkang telur yang ditambahkan ini dengan perbandingan 45:55 (X1), 35:65 (X2), 25:75 (X3) dan 15:85(X4).

Berdasarkan uji organoleptik perlakuan X3 merupakan *choux pastry* yang paling disukai panelis dalam penambahan tepung cangkang telur berpengaruh pada kandungan kalsium dan tekstur *choux pastry*, namun tidak berpengaruh terhadap warna dan rasa. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa tepung cangkang telur berpotensi sebagai bahan tambahan dalam pembuatan produk *choux pastry*.

Kata kunci : Tepung cangkang telur, *Choux pastry*

ABSTRACT

This study aims to determine the comparison between wheat flour and eggshell flour on choux pastry by knowing the effect on color, aroma, taste, texture and panelist preference level based on organoleptic test results. The added eggshell flour is in the ratio of 45:55 (X1), 35:65 (X2), 25:75 (X3) and 15:85 (X4).

Based on the organoleptic test, X3 treatment is the most preferred panelist choux in adding eggshell flour to the calcium content and texture of the choux pastry, but it does not affect the color and taste. Thus it can be concluded that eggshell flour has the potential as an additional ingredient in the manufacture of products choux pastry.

Keywords: Eggshell flour, Choux pastry