

## **ABSTRACT**

*The purpose of this study was to find out how to make snakehead fish pempek substituted with arrowroot flour, and to determine the quality of pempek substituted with arrowroot flour through organoleptic tests which included color, aroma, texture, and taste. Implementation of the study using standard recipes as a reference, the authors conducted experiments with the addition of arrowroot flour as a substitute for tapioca flour. Observations in the study were conducted to determine the effect of substitution of arrowroot flour on pempek. The author concludes that the making of snakehead fish pempek with arrowroot flour substitution begins with selecting the ingredients, then weighing the ingredients according to the recipe, mixing the ingredients so that they become homogeneous, printing the dough, boiling the molded dough, and finally frying the product until golden brown. The quality of snakehead fish pempek with arrowroot flour substitution based on organoleptic tests showed that the use of arrowroot flour did not affect the aroma and taste, but the resulting color became darker, and the texture of the pempek became softer.*

*Keywords: Pempek, Snakehead fish, Arrowroot flour*

## **ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui cara pembuatan pempek ikan gabus disubstitusi tepung garut, dan untuk mengetahui kualitas pempek yang disubstitusi dengan tepung garut melalui uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Pelaksanaan penelitian menggunakan standar resep sebagai acuan, penulis melakukan eksperimen dengan penambahan tepung garut sebagai pengganti tepung tapioka. Pengamatan pada penelitian dilakukan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung garut pada pempek. Penulis menyimpulkan bahwa pembuatan pempek ikan gabus dengan substitusi tepung garut dimulai dengan melakukan seleksi bahan, lalu dilakukan penimbangan bahan sesuai resep, mencampurkan bahan sehingga menjadi homogen, mencetak adonan, merebus adonan yang telah dicetak, dan terakhir melakukan penggorengan produk hingga berwarna coklat keemasan. Kualitas pempek ikan gabus dengan substitusi tepung garut berdasarkan uji organoleptik menunjukkan bahwa penggunaan tepung garut tidak mempengaruhi aroma dan rasa, akan tetapi warna yang dihasilkan menjadi lebih gelap, serta tekstur pempek menjadi lebih lembut.

Kata kunci: Pempek, Ikan gabus, Tepung garut