

## **ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbandingan ikan patin dan pati jagung serta lama pengeringan terhadap karakteristik pasta kering jagung serta untuk mengetahui kadar protein produk dengan adanya perbedaan jumlah penambahan ikan patin.

Pada penelitian ini digunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 2 faktor yaitu faktor A (perbandingan pati jagung dan ikan patin) yang terdiri 3 taraf yaitu  $a_1$  (1:2),  $a_2$  (1:1.5),  $a_3$  (1:1) dan faktor B (lama pengeringan) yang terdiri dari 3 taraf yaitu  $b_1$  (80 menit),  $b_2$  (90 menit),  $b_3$  (100 menit). Respon pada penelitian ini adalah respon kimia yang meliputi kadar air dengan menggunakan metode gravimetri dan kadar protein dengan menggunakan metode kjedahl dan respon uji organoleptik yaitu aroma, rasa, warna dan tekstur.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan pati jagung dan ikan patin serta lama pengeringan berpengaruh terhadap kadar air dan kadar protein, serta interaksi perbandingan pati jagung dan ikan patin serta lama pengeringan berpengaruh terhadap kadar air dan kadar protein.

**Kata kunci:** Ikan patin, Pati Jagung, Lama Pengeringan, Pasta Kering Jagung

## **ABSTRACT**

*The purpose of this research was to obtain treatment comparison Pangasius sp and corn starch as well as the time of drying to obtain dried corn paste with selected characteristics and high protein content.*

*In this research used a randomized block design, which consists of two factors: factor A (ratio of corn starch and Pangasius sp), which comprises three levels ie a1 (1: 2), a2 (1: 1.5), a3 (1: 1 ) and factor B (drying time), which consists of three levels ie b1 (80 minutes), b2 (90 minutes), b3 (100 minutes). The response in the research was the chemical response (moisture and protein content) and the organoleptic response (flavour, taste, color and texture).*

*The results showed that the ratio of corn starch and Pangasius sp as time of drying effect on the moisture content and protein content, as well as the interaction ratio corn starch and Pangasius as well as longer drying effect on the moisture content and protein content.*

*Keywords : Dry Paste, Pangasius sp, corn starch, drying time.*