

RINGKASAN

Pengaruh Campuran Tepung Sagu dan Tempe Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensori Nugget Jantung Pisang, Fajar Indah Lestari, NIM B32200622, Tahun 2023, hlm. 76, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP, M.P (Dosen Pembimbing).

Meningkatnya pertumbuhan penduduk maka kebutuhan akan pangan juga meningkat, hal tersebut berpengaruh pada pola konsumsi masyarakat, akhir-akhir ini masyarakat lebih tertarik pada pola konsumsi praktis yang ditandai dengan adanya makanan siap saji, contoh makanan siap saji yang saat ini digemari oleh masyarakat yaitu nugget. Nugget biasanya terbuat dari olahan daging contohnya daging sapi, daging ayam, dan ikan, dikatakan bahwa nugget hewani seperti nugget daging ayam memiliki keunggulan yaitu kandungan protein tinggi (15%). Namun kelemahan dari nugget daging ayam yaitu rendah serat (0,90%) dan tinggi lemak (20%) sehingga jika dikonsumsi berlebihan akan meningkatkan resiko serangan jantung. Nugget nabati dijadikan inovasi pangan yang diharapkan dapat meningkatkan kebutuhan serat karena bahan dasar nugget nabati terbuat dari sayur-sayuran, biji-bijian, dan kacang-kacangan, contohnya terbuat dari jantung pisang dan tempe. Jantung pisang sendiri memiliki kadar serat sebesar 5,7 g per 100 g. Tempe juga memiliki kandungan serat dan protein, namun kandungan serat pada tempe tidak terlalu tinggi seperti jantung pisang yaitu sebesar 3,2 g/100g, dan kandungan protein sebesar 46,5 g/100 g. Nugget jantung pisang tidak dapat berekatan satu sama lain dengan bahan tambahan lain karena memiliki kadar serat yang tinggi. Oleh karena itu untuk memperbaiki tekstur nugget diperlukan bahan pengisi yaitu tepung sagu.

Tujuan dilakukan penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung sagu dan tempe terhadap kadar air, uji fisik warna L, uji fisik tekstur (*hardness*) dan sensoris pada nugget. pada penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktorial yaitu penambahan tepung sagu yang terdiri dari 6 perlakuan dengan 3 kali ulangan. Perlakuan tersebut adalah : P1 dengan rasio tempe dan tepung sagu (110:10), P2(100:20), P3(90:30), P4(80:40), P5(70:50) dan P6 (60:60). Parameter pengamatan yang

dilakukan yaitu sebagai berikut : kadar air, tekstur pada pengukuran *hardness*, warna pada pengukuran L dan uji sensoris dengan metode uji mutu hedonik dan uji hedonik. Analisis data menggunakan analisis sidk ragam atau *analysis of variance* (ANOVA) dengan Microsoft Excel V2010, apabila dinyatakan sangat berbeda nyata maka dilanjutkan analisis dengan menggunakan uji *Beda Nyata Jujur (BNJ)* taraf 1%, dan apabila dinyatakan berbeda nyata maka dilanjutkan analisis dengan menggunakan uji *Beda Nyata Jujur (BNJ)* taraf 5%.

Pengaruh perbandingan konsentrasi penambahan tepung sagu dan tempe terhadap nilai kadar air, uji fisik tekstur, uji mutu hedonik rasa, uji mutu hedonik tekstur, uji hedonik aroma dan uji hedonik tekstur nugget jantung pisang memberikan pengaruh yang berbeda sangat nyata. Sedangkan pada uji fisik warna, uji mutu hedonik warna, uji mutu hedonik aroma, uji hedonik warna dan uji hedonik tekstur memberikan pengaruh yang tidak nyata.