

RINGKASAN

”Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Nugget Tempe”, Fatah Avianto, NIM. B32220477, Tahun 2025, 71 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Putu Tessa Fadhila, S.TP, M.Sc (Dosen Pembimbing).

Nugget merupakan produk olahan yang umumnya dibuat dari campuran daging ayam, namun dapat juga diproduksi tanpa bahan pangan tambahan tertentu. Proses pembuatannya meliputi pencetakan dengan metode kukus atau pembekuan, kemudian dilapisi adonan pelapis, tanpa melalui tahap penggorengan, dan selanjutnya disimpan dalam kondisi beku. Tepung talas adalah jenis tepung yang diperoleh melalui umbi talas yang dikeringkan kemudian dihancurkan lalu diayak melalui saringan tepung sehingga diperoleh tepung talas berkualitas halus. Tepung talas berpotensi menjadi pengganti tepung tapioka karena mempunyai karakteristik fisik dan kimia yang mendekati karakteristik tepung tapioka .

Tujuan penelitian ini untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung tapioka dengan tepung talas terhadap karakteristik kimia, dan organoleptik nugget tempe. Penelitian ini dilakukan dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang melibatkan satu faktor yaitu ragam konsentrasi tepung serta 5 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Data hasil analisis kimia dikaji menggunakan metode ANOVA, lalu dilanjutkan dengan uji DMRT taraf signifikansi 5%. Sedangkan data hasil analisis sensoris dikaji dengan uji non-parametrik Kruskal-Wallis, lalu diteruskan dengan uji Mann-Whitney. Penentuan perlakuan terbaik dikerjakan memakai metode De Garmo.

Perlakuan terbaik untuk nugget tempe dengan substitusi tepung tapioka dengan tepung talas adalah P3, yang menggunakan formulasi 50% tepung tapioka dan 50% tepung talas. Hasil pengujian menunjukkan kadar air 45,10% dan kadar protein 11,45%. Untuk penilaian sensoris, nugget ini mendapat skor hedonik warna 3,60 (agak suka), aroma 3,64 (agak suka), rasa 3,64 (agak suka), dan tekstur 3,32 (agak suka). Sedangkan mutu hedonik menunjukkan warna 2,76 (kuning), aroma 3,12 (agak khas tempe), rasa 3,40 (agak gurih), dan tekstur 3,00 (agak kenyal).