

**Pengaruh Penambahan Tempe Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik  
Tortilla Jagung (*Zea mays L.*)**

**Suprihatin**

Program Studi Teknologi Industri Pangan  
Jurusan Teknologi Pertanian

**ABSTRAK**

Tempe merupakan salah satu produk fermentasi kedelai yang sudah cukup terkenal di Indonesia dan merupakan sumber protein nabati yang sangat potensial. Komposisi gizi tempe baik kadar protein, lemak, dan karbohidratnya tidak banyak berubah dibandingkan dengan kedelai. Kandungan gizi yang cukup lengkap dalam tempe merupakan potensi yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan campuran makanan salah satunya dalam pembuatan tortilla. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tempe terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik tortilla jagung. Mencari formulasi tempe yang tepat pada tortilla jagung terhadap sifat fisikokimia tortilla. Pelaksanaan penelitian ini dilakukan di Politeknik Negeri Jember pada bulan Februari 2017. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial, dengan perlakuan 0% 10% 20% 30% 40% dan 50% penambahan tempe dengan 3 kali ulangan. Hasil menunjukkan perlakuan penambahan tempe 10% menghasilkan tortilla dengan karakteristik fisik, kimia dan organoleptik paling baik, dengan kadar protein 9,84%, kadar air 1,97%, pengembangan 10,59%, tekstur 1,58N, mutu hedonik dan hedonik warna kuning kecoklatan agak disukai panelis, rasa tempe kurang terasa dan agak disukai panelis, aroma tempe kurang terasa dan agak disukai panelis, serta tekstur sangat renyah agak disukai panelis.

**Kata Kunci :** Tortilla, Jagung, Tempe