

RINGKASAN

Uji Organoleptik Kue Stik Dari Kombinasi Tepung Terigu dan Tepung Tempe, Siti Nur Faiza, Nim B32150643, Tahun 2018, 37 halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Dosen pembimbing).

Tempe merupakan salah satu produk fermentasi yang tidak dapat bertahan lama. Tempe akan mengalami pembusukan setelah 2 sampai 3 hari. Tempe yang tidak dilakukan pengolahan atau penanganan lebih lanjut akan cepat mengalami pembusukan. Tempe yang sudah busuk masih bisa dimanfaatkan sebagai bahan masakan namun fungsinya telah banyak mengalami penurunan. Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan tempe adalah dengan mengolahnya menjadi tepung tempe. Manfaat pembuatan tepung ini antara lain mudah dicampur dengan tepung lain untuk meningkatkan nilai gizinya serta mudah disimpan dan diolah berbagai macam produk olahan salah satunya yaitu makanan ringan berupa kue stik. Bahan utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah tepung terigu dan tepung tempe.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kombinasi tepung terigu dan tepung tempe yang tepat agar dapat menghasilkan kue stik dengan organoleptik yang paling baik. Pelaksanaan penelitian dilakukan pada bulan Mei sampai bulan Juli 2018, dengan menggunakan parameter utama yakni uji organoleptik (uji mutu hedonik dan uji hedonik atau kesukaan). Dan parameter pendukung sebagai data tambahan yakni berupa analisa kadar protein. Pola rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan hasil kombinasi tepung terigu dan tepung tempe berpengaruh sangat nyata terhadap kadar protein kue stik, organoleptik mutu hedonik warna, mutu hedonik aroma, mutu hedonik rasa, hedonik warna, hedonik aroma, dan hedonik rasa. Dan memberikan hasil tidak berbeda nyata terhadap organoleptik mutu hedonik tekstur dan hedonik tekstur.

Semakin tinggi jumlah kombinasi tepung tempe yang ditambahkan maka aroma, rasa, dan tekstur kue stik semakin disukai oleh panelis. Akan tetapi semakin tinggi jumlah kombinasi tepung tempe yang ditambahkan, warna kue stik semakin tidak disukai oleh panelis. Berdasarkan hasil uji organoleptik dan pengujian kadar protein, kombinasi tepung terigu dan tepung tempe terbaik pada pembuatan kue stik yaitu pada perlakuan A4 yakni kombinasi tepung terigu 60% dan tepung tempe sebesar 40%.