

ABSTRACT

Gabriella Monique Winata (00000006468)

UTILIZATION OF CORN HOMINY IN THE MAKING OF TEMPE NUGGETS AS FIBER SOURCE

Thesis, Faculty of Science and Technology (2018).

(xvii + 128 pages, 9 tables, 50 figures, 43 appendices)

Nugget is a popular processed food which usually use chicken meat for the raw material. Soybeans has been proven could substitute and equalize protein in chicken meat nuggets. Meanwhile corn hominy has not been commonly used for food products contains high fiber. The aim of this research were to determine nugget formulation and batter and to know the effect of thawing and frying method towards nugget characteristics. Based on result, the chosen nugget formulation were the 1:1 corn hominy and tempe ratio with wheat flour batter. Cooking loss was 6.21%, water content 31.17%, fat content 17.05%, protein content 10.64%, and fiber content 27.89%. Physical characteristic of nugget were hardness (20312.12 grams), cohesiveness (0.60), and red yellow color. Thawing caused higher cooking loss and lower fat content of the nugget. Shallow frying caused a higher fat of nugget compared to deep fat frying method.

Keywords : nuggets, tempe, corn hominy, thawing, frying method

References : 49 (1995 – 2017)

ABSTRAK

Gabriella Monique Winata (00000006468)

PEMANFAATAN AMPOK JAGUNG PADA PEMBUATAN *NUGGET* TEMPE SEBAGAI SUMBER SERAT

Tugas Akhir, Fakultas Sains dan Teknologi (2018).

(xvii + 128 halaman, 9 tabel, 50 gambar, 43 lampiran)

Nugget adalah makanan olahan yang banyak digemari oleh masyarakat yang umumnya dibuat dari daging ayam. Kedelai yang memiliki kadar protein yang menyamai daging ayam dapat menggantikan daging ayam sebagai sumber protein pada *nugget*. Ampok jagung yang belum banyak dimanfaatkan pada produk pangan memiliki serat tinggi. Tujuan penelitian ini adalah menentukan formulasi *nugget* dan jenis *batter* serta mengetahui pengaruh *thawing* dan metode penggorengan terhadap karakteristik *nugget*. Berdasarkan penelitian, formulasi *nugget* terpilih adalah *nugget* dengan perbandingan ampok jagung dan tempe 1:1 dengan tepung terigu sebagai *batter*. *Nugget* terpilih memiliki susut masak sebesar 6.21%, kadar air 31.17%, kadar lemak 17.05%, protein 10.64%, dan serat pangan 27.89%. *Nugget* terpilih memiliki parameter fisik yaitu *hardness* (20312.12 gram), *cohesiveness* (0.60), dan warna *nugget* yaitu *red yellow*. *Thawing* pada *nugget* memberikan pengaruh terhadap susut masak yang lebih tinggi dan kadar lemak yang lebih rendah pada *nugget*. Metode penggorengan memberikan pengaruh terhadap kadar lemak *nugget*. Metode penggorengan *shallow* menghasilkan *nugget* yang memiliki kadar lemak lebih tinggi.

Kata Kunci: *nugget*, tempe, ampok jagung, *thawing*, metode penggorengan

Referensi: 49 (1995 – 2017)