

ABSTRAK

Fransiska Revina Effendi (00000013776)

PEMANFAATAN TEMPE KACANG TUNGGAK (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) DAN JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus*) DALAM PEMBUATAN NUGGET TEMPE.

Skripsi, Fakultas Sains dan Teknologi (2019).

(xv + 79 halaman, 24 gambar, 13 tabel, 29 lampiran)

Nugget merupakan makanan “siap saji” yang dapat diterima oleh masyarakat, dan umumnya *nugget* adalah *nugget* ayam. Pembuatan *nugget* dengan bahan hewani dapat diganti dengan bahan baku nabati yang lebih cocok untuk vegetarian. Tempe merupakan salah satu makanan khas Indonesia dengan bahan kacang kedelai. Selain kacang kedelai, kacang tunggak juga dapat dimanfaatkan dalam pembuatan tempe. Keunggulan kacang tunggak yaitu memiliki kadar lemak yang lebih rendah dan produktivitas kacang tunggak di Indonesia cukup tinggi yaitu 1,5 – 2,0 ton/ha. Jamur tiram digunakan sebagai campuran dalam pembuatan *nugget* sebagai sumber serat dan juga rendah lemak. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan lama fermentasi terbaik dalam pembuatan tempe kacang tunggak terhadap karakteristik fisiko kimia *nugget* tempe. Penentuan jenis *filler* dan rasio tempe kacang tunggak dengan jamur tiram putih terbaik dalam pembuatan *nugget* tempe kacang tunggak didasarkan karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik. Variasi waktu fermentasi tempe kacang tunggak yaitu 48 jam, 72 jam, dan 96 jam dan waktu fermentasi terbaik adalah 96 jam. *Nugget* tempe dibuat dengan menggunakan tiga jenis *filler*, yaitu tepung tapioka, tepung terigu, dan tepung maizena. Rasio tempe kacang tunggak dan jamur tiram dalam pembuatan *nugget* adalah 95:5, 90:10, 85:15. Dari hasil *nugget* tempe terbaik dalam penelitian ini adalah formulasi dengan rasio kacang tunggak:jamur tiram 95:55, *filler* tepung terigu yang memiliki kadar protein tertinggi yaitu 12,66%, kadar air 45,62%, kadar abu 0,44%, kadar lemak 5,84%, kadar karbohidrat 35,45%, dan kadar serat pangan 7,80%.

Kata kunci : Jamur tiram, kacang tunggak, *nugget* tempe, tempe

Referensi : 84 (1989-2018)

ABSTRACT

Fransiska Revina Effendi (00000013776)

UTILIZATION OF COWPEA TEMPEH (*Vigna unguiculata* (L.) AND OYSTER MUSHROOM (*Pleurotus ostreatus*) IN MAKING NUGGET TEMPEH

Thesis, Faculty of Science and Technology (2019).

(xv + 79 pages, 24 figures, 13 tabels, 29 appendices)

Nugget is a “ready-to-eat” food that can be accepted by society and generally nugget are chicken nugget. Nugget made with meat ingredients can be replaced with non-meat ingredients which is more suitable for vegetarians. Tempeh is one of Indonesian special food with soybean as raw material. Beside soybean, cowpea can be used as tempeh raw material. The advantage of cowpea is it has a lower fat content and the production of cowpea in Indonesia is quite high at 1,5 – 2,0 tons/h. Oyster mushroom can be mixed with nuggets as a source of fiber and decreasing fat content. The purpose of this study was to determine the best fermentation time in making cowpea tempeh against the physicochemical characteristics of tempeh nuggets, and determine the best type of filler and ratio between cowpea tempeh and white oyster mushroom in making nugget tempeh based on physical, chemical, and organoleptic characteristics. Variation in fermented cowpea tempeh fermentation time is 48 hours, 72 hours, and 96 hours and the best fermentation time were 96 hours . Cowpea tempeh was analyzed to determine physical and chemical characteristic. The result of the analysis of variations in the best fermentation time were 96 hours. Nugget tempeh was made using three types of fillers which is tapioca flour, wheat flour, cornstarch. The ratio between cowpea tempeh and oyster mushroom in making nuggets is 95:5, 90:10, 85:15. The best tempe nugget results in this study were formulation with the ratio of cowpea: oyster mushroom 95:5, and wheat flour filler which had the highest protein content 12,66%, moisture content 45,62%, ash content 0,44%, fat content 5,84%, carbohydrate content 35,45%, dan food fiber content 7,80%.

Keywords : cowpea tempeh, nugget tempeh, oyster mushroom, tempeh

Referensi : 84 (1989-2018)