

ABSTRAK

William Wibowo (01034180069)

PEMANFAATAN JANTUNG PISANG DAN TEPUNG LENTIL HITAM PADA PEMBUATAN NUGGET NABATI DENGAN VARIASI *ISOLATED SOY PROTEIN*

Skripsi, Fakultas Sains dan Teknologi (2022)

(xvi + 64 halaman, 17 tabel, 20 gambar, 23 lampiran)

Jantung pisang merupakan produk pangan nabati yang mengandung serat pangan dan kandungan gizi lain yang bermanfaat bagi manusia. Jantung pisang memiliki tekstur menyerupai daging sehingga dapat menjadi produk olahan alternatif untuk menggantikan *nugget* ayam. Jantung pisang memiliki kadar air, serat pangan, dan karbohidrat tinggi, namun memiliki kandungan protein rendah. Pemanfaatan tepung lentil hitam pada *nugget* nabati menjadi alternatif bahan tambahan dengan jantung pisang untuk meningkatkan kandungan protein. Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan kombinasi campuran jantung pisang sebagai sumber serat dan tepung lentil hitam sebagai sumber protein dengan penambahan *Isolated soy protein* untuk memperbaiki tekstur dan meningkatkan kandungan protein pada *nugget* nabati. Pembuatan *nugget* nabati dengan jantung pisang dan tepung lentil hitam memiliki variasi rasio yaitu 20:80, 30:70, dan 40:60 dengan variasi konsentrasi *Isolated soy protein* yaitu 15, 20, dan 25%. Analisis parameter uji yang dilakukan meliputi parameter kimia (kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, dan kadar serat pangan), parameter tekstur (*hardness*, *springiness*, dan *cohesiveness*) dan parameter organoleptic (hedonik dan skoring). Formulasi *nugget* nabati terpilih adalah *nugget* nabati dengan rasio jantung pisang dan tepung lentil hitam 30:70 dengan konsentrasi ISP 15%. *Nugget* nabati terpilih memiliki kadar air 41,26%, kadar abu 2,23%, kadar protein 16,67%, kadar lemak 0,28%, kadar serat pangan 17,3%, *hardness* 1082,86 g, *springiness* 0,84 mm, dan *cohesiveness* 0,73 kg/s dan hasil uji hedonik keseluruhan agak disukai panelis.

Kata Kunci : *nugget*, jantung pisang, tepung lentil hitam, *isolated soy protein* (ISP), serat pangan

Referensi : 68 (1995-2022)

ABSTRACT

William Wibowo (01034180069)

UTILIZATION OF BANANA BLOSSOM AND BLACK LENTILS FLOUR IN MAKING VEGETABLES NUGGETS WITH VARIATIONS OF ISOLATED SOY PROTEIN

Thesis, Faculty of Science and Technology (2022)

(xvi + 64 pages, 17 tables, 20 figures, 23 appendices)

Banana blossom is a plant-based food product that contains dietary fiber and other nutrients which are beneficial to humans. Banana blossom has a texture resembling meat so it can be an alternative processed product to replacement chicken nuggets. Banana blossom has high water content, dietary fiber, and carbohydrate content, but has low protein content. Black lentil flour in vegetable nuggets is an alternative to additional ingredients with banana blossoms to increased protein content. This study aims to utilize a combination of banana blossoms as a source of fiber and black lentils flour as a source of protein with the addition of isolated soy protein to improve texture and increase protein content in vegetables nuggets. The production of vegetables nuggets with banana blossoms and black lentil flours had various ratios of 20:80, 30:70, dan 40:60 with various concentrations of isolated soy protein 15, 20, dan 25%. Analysis of the parameter test carried out included chemical parameters (moisture content, ash content, fat content, protein content, dan dietary fiber content), texture parameters (hardness, springiness, cohesiveness) and organoleptic parameters (hedonic and scoring). The vegetables nugget formulation selected is with a ratio of banana blossom and black lentil flour 30:70 with an ISP concentration of 15%. Selected vegetable nuggets have 41,26% moisture content, 2,23% ash content, 16,67% protein content, 0,28% fat content, 17,3% dietary fiber content, 1082,86 g hardness, 0,84 mm springiness, dan 0,73 kg/s cohesiveness and the overall hedonic test results were slightly like by the panellist.

Keyword : nugget, banana blossom, black lentils flour, isolated soy protein (ISP), dietary fiber

References : 68 (1995-2022)