

ABSTRAK

Formulasi Tepung Tempe Dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Daging Analog Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). Hayatus Sumayyah, 719320039; 2024; 84 Halaman; Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Wiraraja.

Daging analog merupakan produk yang dibuat dari protein nabati, namun memiliki kemiripan sifat dengan daging asli, tidak memiliki kolesterol dan kandungan lemak jenuh rendah sehingga cocok dikonsumsi oleh vegetarian. Daging analog dapat dibuat salah satunya dengan menggunakan tepung tempe dan tepung jagung. Tepung daun kelor juga ditambahkan untuk memberikan sifat fungsional pada daging analog. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi terbaik daging analog tepung tempe dan tepung jagung dengan penambahan daun kelor. Metode penelitian yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan data dianalisis menggunakan ANOVA. Analisa dilakukan 3 kali pengulangan untuk mengetahui adanya pengaruh formulasi daging analog terhadap tekstur dan warna pada taraf uji 0% dan 2%. Data hasil penelitian menunjukkan formulasi daging analog tepung tempe dan tepung jagung dengan penambahan daun kelor perlakuan terbaik yaitu pada F1 dengan formulasi 2 g tepung tempe, 5 g tepung jagung serta 0% daun kelor. Variasi formulasi daging analog berpengaruh terhadap uji hedonik (uji organoleptik) yaitu pada parameter warna, rasa, aroma, dan tekstur. Hasil analisa proksimat pada perlakuan terbaik diperoleh kadar air $46,63 \pm 0,26\%$; kadar abu $0,75 \pm 0,03\%$; kadar lemak $0,49 \pm 0,01\%$; kadar protein $8,33 \pm 0,11\%$; dan kadar karbohidrat $43,77 \pm 0,22\%$.

Kata Kunci: *Tepung Tempe, Tepung Jagung, Daging Analog*

ABSTRACT

Formulation of Tempeh Flour and Corn Flour in Making Analog Meat with the Addition of Moringa (*Moringa oleifera*) Leaves. Hayatus Sumayyah, 719320039; 2024; 84 pages; Department of Agricultural Product Technology, Faculty of Agriculture, Wiraraja University.

Analog meat is a product made from vegetable protein, but has similar properties to real meat, has no cholesterol and low saturated fat content making it suitable for consumption by vegetarians. Analog meat can be made by using tempeh flour and corn flour. Moringa leaf flour is also added to give functional properties to the analog meat. This study aims to determine the best formulation of tempeh flour and corn flour analog meat with the addition of moringa leaves. The research method used was a completely randomized design (CRD) and the data were analyzed using ANOVA. Analysis was carried out 3 times repetition to determine the effect of analog meat formulation on texture and color at 0% and 2% test levels. The data showed that the analog meat formulation of tempeh flour and corn flour with the addition of moringa leaves was the best treatment in F1 with a formulation of 2 g tempeh flour, 5 g corn flour and 0% moringa leaves. Variations of analog meat formulations affect the hedonic test (organoleptic test), namely on the parameters of color, taste, aroma, and texture. The results of proximate analysis on the best treatment obtained moisture content of $46.63 \pm 0.26\%$; ash content of $0.75 \pm 0.03\%$; fat content of $0.49 \pm 0.01\%$; protein content of $8.33 \pm 0.11\%$; and carbohydrate content of $43.77 \pm 0.22\%$.

Keywords: Tempeh Flour, Corn Flour, Analog Meat