

**PENGARUH BERBAGAI METODE PEMASAKAN TERHADAP
KARAKTERISTIK MUTU DAN SENSORIS PADA TEMPE
BERBAHAN KEDELAI DAN JAGUNG**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

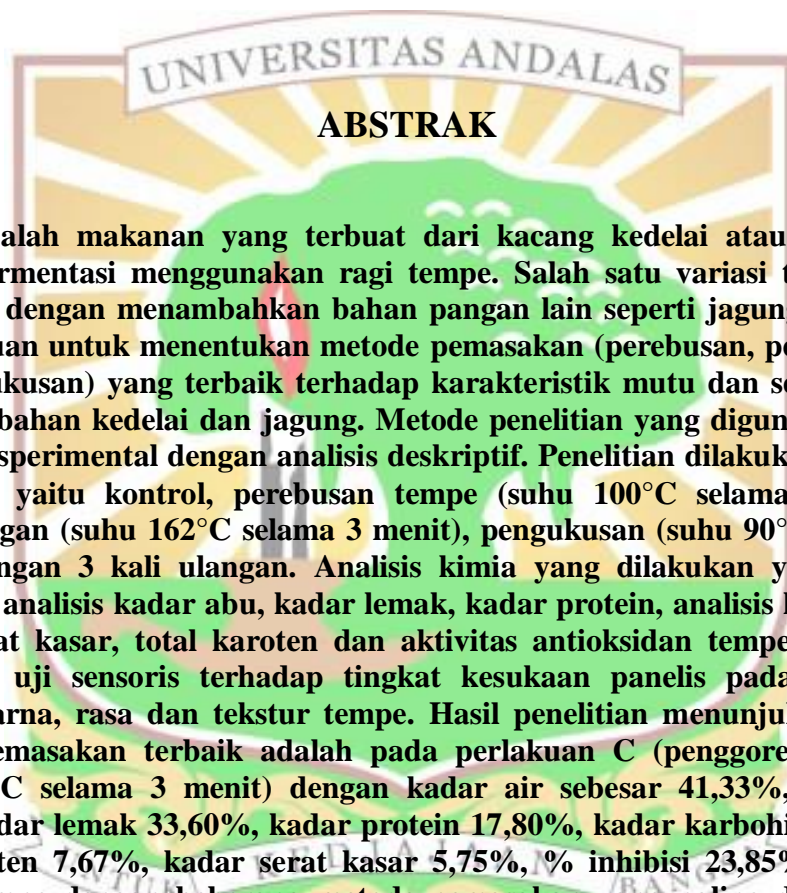
**PENGARUH BERBAGAI METODE PEMASAKAN TERHADAP
KARAKTERISTIK MUTU DAN SENSORIS PADA TEMPE
BERBAHAN KEDELAI DAN JAGUNG**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

Pengaruh Berbagai Metode Pemasakan Terhadap Karakteristik Mutu dan Sensoris Pada Tempe Berbahan Kedelai dan Jagung

Siska Fitri Ramadani, Daimon Syukri, Diana Silvy



Tempe adalah makanan yang terbuat dari kacang kedelai atau bahan lain melalui fermentasi menggunakan ragi tempe. Salah satu variasi tempe dapat dilakukan dengan menambahkan bahan pangan lain seperti jagung. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan metode pemasakan (perebusan, penggorengan dan pengukusan) yang terbaik terhadap karakteristik mutu dan sensoris pada tempe berbahan kedelai dan jagung. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimental dengan analisis deskriptif. Penelitian dilakukan dengan 4 perlakuan yaitu kontrol, perebusan tempe (suhu 100°C selama 10 menit), penggorengan (suhu 162°C selama 3 menit), pengukusan (suhu 90°C selama 10 menit) dengan 3 kali ulangan. Analisis kimia yang dilakukan yaitu analisis kadar air, analisis kadar abu, kadar lemak, kadar protein, analisis karbohidrat, kadar serat kasar, total karoten dan aktivitas antioksidan tempe. Kemudian dilakukan uji sensoris terhadap tingkat kesukaan panelis pada parameter aroma, warna, rasa dan tekstur tempe. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode pemasakan terbaik adalah pada perlakuan C (penggorengan tempe suhu 162°C selama 3 menit) dengan kadar air sebesar 41,33%, kadar abu 1,43%, kadar lemak 33,60%, kadar protein 17,80%, kadar karbohidrat 5,86%, total karoten 7,67%, kadar serat kasar 5,75%, % inhibisi 23,85%. Penilaian sensori tempe dengan beberapa metode pemasakan yang paling disukai yaitu pada perlakuan C (Penggorengan suhu 162°C selama 3 menit) dengan aroma 4,25 (suka), warna 4,20 (suka), rasa 4,00 (suka) dan tekstur 4,30 (suka).

Kata kunci - Metode, karotenoid, tempe, karakteristik, aktivitas antioksidan

Effect of Various Cooking Methods on Quality and Sensory Characteristics of Tempeh Made from Soybeans and Corn

Siska Fitri Ramadani, Daimon Syukri, Diana Silvy

UNIVERSITAS ANDALAS

ABSTRACT

Tempeh is a food made from soybeans or other ingredients through fermentation using tempeh yeast. One variation of tempeh can be done by adding other food ingredients such as corn. This study aims to determine the best cooking method (boiling, frying and steaming) for the quality and sensory characteristics of tempeh made from soybeans and corn. The research method used is an experimental method with descriptive analysis. The study was carried out with 4 treatments namely control, boiling tempeh at 100°C for 10 minutes, frying at 162°C for 3 minutes, steaming at 90°C for 10 minutes, 3 replicates. Chemical analysis was carried out namely water content analysis, ash content, fat content, protein content, carbohydrate content, crude fiber content, total carotene, and antioxidant activity of tempeh. Then the sensory test was carried out on the level of preference of the panelists on the parameters of aroma, color, taste and texture of tempeh. The results showed that the best cooking method was in treatment C, frying tempeh at a temperature of 162°C for 3 minutes with a moisture content of 41,33 %. Ash content of 1,43 %, fat content 33,60%, protein content of 17,80 %, carbohydrate content is 5,86 %, total carotene is 7,67%, crude fiber content is 5,75%, % inhibition is 23,85%. Sensory assessment of tempeh with several cooking methods, the most preferred, namely in treatment C (Frying at 162°C for 3 minutes) with aroma 4,25 (likes), color 4,20 (likes), taste 4,00 (likes) and texture 4,30 (likes)

Keywords - Method , carotene , tempeh , characteristics , antioxidant activity