



UNIVERSITAS ANDALAS

UNIVERSITAS ANDALAS

**FORMULASI PRODUK RENDANG PISANG (*Musa Acuminta X  
Balbisiana*) UNTUK MENINGKATKAN KADAR PROTEIN  
DENGAN PENAMBAHAN DAGING AYAM (*Gallus  
gallus Domestica sp*) SUWIR PANGGANG DAN  
TEPUNG TEMPE YANG BERPOTENSI  
SEBAGAI MAKANAN DARURAT**

**Oleh:**

**SANDI RIAWAN**

**No. BP. 1911226014**

**PEMBIMBING**

**Dr. Deni Elnovriza, STP, M.Si**

**Firdaus, SP, M.Si**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2023**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS ANDALAS**

**Skripsi, 14 Februari 2023**

**SANDI RIAWAN, No. BP. 1911226014**

**FORMULASI PRODUK RENDANG PISANG (*Musa Acuminta X Balbisiana*)  
UNTUK MENINGKATKAN KADAR PROTEIN DENGAN PENAMBAHAN  
DAGING AYAM (*Gallus gallus Domestica sp*) SUWIR PANGGANG DAN  
TEPUNG TEMPE YANG BERPOTENSI SEBAGAI MAKANAN DARURAT**  
xvii + 117 halaman, 30 tabel, 17 gambar, 15 lampiran

**ABSTRAK**

**Tujuan**

Indonesia memiliki geografis, demografis, sosiologis dan historis Indonesia menjadikan wilayah Indonesia rawan terhadap bencana (alam, non alam, dan sosial). Rendang memiliki ketahanan zat gizi meski dimasak dalam waktu yang lama dan memiliki daya simpan yang panjang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu organoleptik dan kandungan gizi pada produk rendang pisang dengan penambahan tepung tempe dan ayam suwir panggang sebagai makanan yang berpotensi sebagai makanan darurat bencana.

**Metode**

Jenis penelitian ini merupakan penelitian eksperimen murni menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 2 tes. Perbandingan bahan antara tepung tempe dan ayam suwir panggang yaitu formula 1 300 gr dan 100 gr, formula 2 250 gr dan 150 gr dan formula 3 200 gr dan 200 gr. Penelitian dilakukan di 3 Laboratorium uji nutrisi yang ada di Pekanbaru. Uji organoleptik melibatkan 40 panelis semi-terlatih mahasiswa tingkat akhir D III Gizi Poltekkes Kemenkes Riau. Analisis data kuantitatif menggunakan uji SPSS 23 *Kruskal Wallis* level 5% dan dilanjutkan dengan uji lanjut *Mann Whitney*.

**Hasil**

Hasil penelitian formula rendang pisang dengan perlakuan yang paling disukai adalah formula F2 dengan penambahan 250 gr tepung tempe dan 150 gr ayam suwir panggang. Karakteristik fisik dari rendang pisang formula terpilih yaitu warna cokelat, aroma agak berbau rendang, agak gurih, dan tekstur agak empuk. Kandungan zat gizi produk terpilih yaitu kadar air 10,85%, abu 3,29%, protein 3,61%, lemak 36,35%, karbohidrat 47,56%. Terdapat perbedaan yang nyata pada warna, aroma, rasa dan tekstur formula rendang pisang dengan penambahan tepung tempe dan ayam suwir panggang ( $p\text{-value} < 0,005$ ).

**Kesimpulan**

Formula terpilih pada pengembangan produk rendang pisang dengan penambahan tepung tempe dan ayam suwir panggang yaitu F2 dengan penambahan tepung tempe sebanyak 250 gr dan ayam suwir panggang 150 gr.

**Daftar Pustaka: 61 (2000 -2022)**

**Kata Kunci: Ayam suwir, Makanan darurat, Rendang pisang, Tepung tempe.**



**FACULTY OF PUBLIC HEALTH  
ANDALAS UNIVERSITY**

**Undergraduate Thesis, 14 February 2023  
SANDI RIAWAN, No. BP. 1911226014**

**PRODUCT FORMULATION OF RENDANG PISANG (*Musa Acuminta X Balbisiana*) TO INCREASE PROTEIN LEVELS WITH ADDITION OF CHICKEN MEAT (*Gallus gallus Domestica sp*) SHREDDED GRILLED AND TEMPE FLOUR AS POTENTIAL EMERGENCY FOODS**

xvii + 117 pages, 30 tables, 17 pictures, 15 appendices

**ABSTRACT**

**Objective**

Indonesia has a geographical, demographic, sociological, and historical Indonesia making the territory of Indonesia prone to disasters (natural, non-natural, and social). Rendang has nutritional resistance even though it is cooked for a long time and has a long shelf life. This study aims to determine the organoleptic quality and nutritional content of banana rendang products with the addition of tempe flour and grilled shredded chicken as foods that have the potential to be disaster emergency foods.

**Method**

This type of research is a purely experimental study using a Complete Randomized Design (RAL) with 4 treatments and 2 tests. The ratio of ingredients between tempe flour and grilled shredded chicken is formula 1 (300g and 100g), formula 2 (250g and 150g), and formula 3 (200g and 200g). The study was conducted in 3 nutrition test laboratories in Pekanbaru. The organoleptic test involved 40 semi-trained panelists of final year D III Nutrition students of the Riau Ministry of Health Poltekkes. Quantitative data analysis used the SPSS 23 Kruskal Wallis test level 5% and continued with the Mann-Whitney follow-up test.

**Result**

The results of the research on the banana rendang formula with the most preferred treatment are the F2 formula with the addition of 250g of tempe flour and 150g of grilled shredded chicken. The physical characteristics of the selected formula banana rendang are brown color, an aroma of a bit smelly rendang, a taste a bit savory, and a texture of a bit tender. The nutritional content of selected products is 10.85% water content, 3.29% ash, 3.61% protein, 36.35% fat, and 47.56% carbohydrates. There are noticeable differences in the color, aroma, taste, and texture of the banana rendang formula with the addition of tempe flour and grilled shredded chicken ( $p\text{-value} < 0.005$ ).

**Conclusion**

The formula was chosen in the development of banana rendang products with the addition of tempe flour and grilled shredded chicken, namely F2 with the addition of 250g of tempe flour and 150g of grilled shredded chicken.

**Bibliography : 61 (2000 – 2022)**

**Keywords:** banana rendang, emergency food, shredded chicken, tempe flour