

**PENGARUH PERBANDINGAN JAGUNG DAN TEMPE
TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA DAN
ORGANOLEPTIK BUBUK “SEREAL TEMPE”**

SKRIPSI

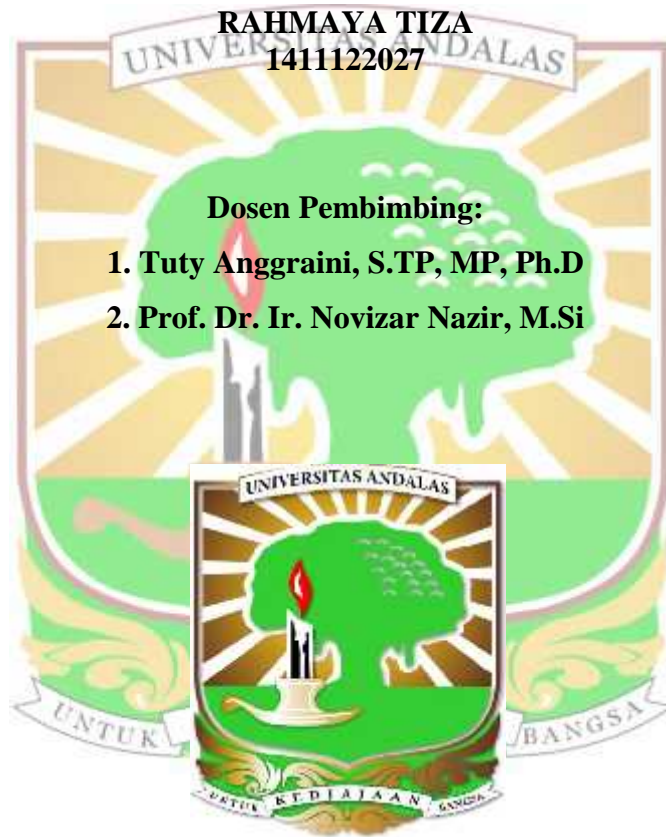
*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelara Sarjana Teknologi Pertanian*

Oleh:

**RAHMAYA TIZA
1411122027**

Dosen Pembimbing:

- 1. Tuty Anggraini, S.TP, MP, Ph.D**
- 2. Prof. Dr. Ir. Novizar Nazir, M.Si**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

Pengaruh Perbandingan Jagung dan Tempe Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Bubuk “Sereal Tempe”

Rahmaya Tiza, Tuty Anggraini, Novizar Nazir

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh tingkat perbandingan jagung dan tempe terhadap karakteristik bubuk sereal tempe berdasarkan analisis fisik, kimia dan organoleptik. Rancangan percobaan yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Data penelitian dianalisis statistik secara ANOVA dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan analisis Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Perlakuan dalam penelitian ini yaitu A (Tempe 50% : Jagung 50%), B (Tempe 60% : Jagung 40%), C (Tempe 70% : Jagung 30%), D (Tempe 80% : Jagung 20%) dan E (Tempe 90% : Jagung 10%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan jagung dan tempe memberikan pengaruh nyata terhadap kadar protein, karbohidrat, serat kasar, organoleptik warna, aroma dan *overall*, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap indeks kelarutan air, warna, kadar air, kadar abu, kadar lemak, nilai energi dan organoleptik rasa. Bubuk sereal tempe yang paling disukai oleh panelis adalah perlakuan Tempe 50% : Jagung 50% dengan nilai warna 4,25 (suka), rasa 4,00 (suka), aroma 4,15 (suka) dan *overall* 4,35 (suka).

Kata Kunci: bubuk sereal, jagung, tempe.