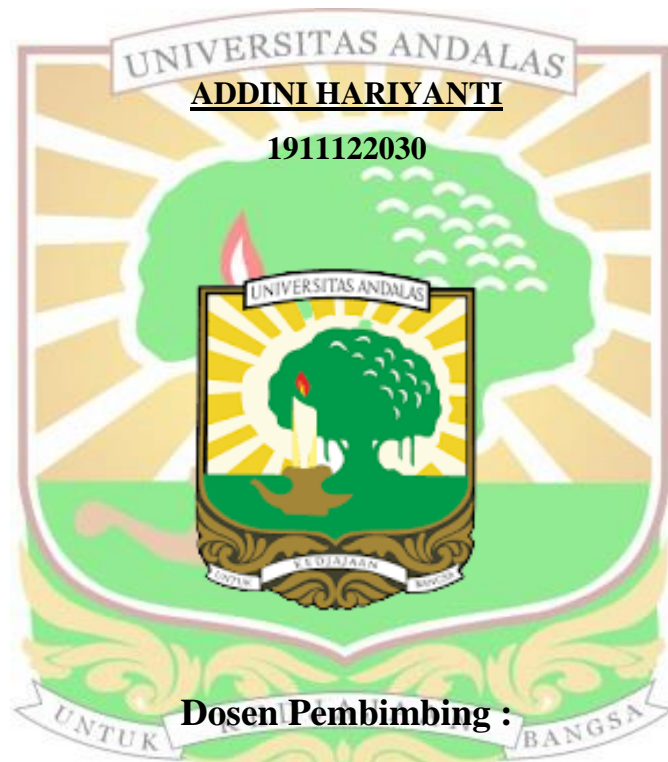


**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH
(*Phaseolus vulgaris L.*) SEBAGAI BAHAN PENGISI TERHADAP
KARAKTERISTIK DAN ORGANOLEPTIK RENDANG DAGING
TIRUAN DARI JANTUNG PISANG (*Musa paradisiaca*)**

OLEH



- 1. Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, M.S**
- 2. Diana Silvy, S.T.P, M.Si**

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS**

PADANG

2023

**Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) sebagai
Bahan Pengisi Terhadap Karakteristik dan Organoleptik Rendang Daging
Tiruan dari Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*)**

Addini Hariyanti, Kesuma Sayuti, Diana Silvy

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap karakteristik dan organoleptik rendang daging tiruan dari jantung pisang yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini yaitu A (400g bubur jantung pisang : 40g tepung kacang merah), B (400g bubur jantung pisang : 80g tepung kacang merah), C (400 g bubur jantung pisang : 120g tepung kacang merah), D (400g bubur jantung pisang : 160g tepung kacang merah), E (400g bubur jantung pisang : 200g tepung kacang merah). Analisis data dilakukan dengan Analysis of Variance (ANOVA) dan dilanjutkan dengan Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan penambahan tepung kacang merah terhadap daging tiruan jantung pisang berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, protein, abu, lemak, karbohidrat, kekerasan. Sedangkan pada rendang berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, namun tidak berpengaruh nyata terhadap asam lemak bebas, organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur) rendang dan bilangan peroksida yang tidak terdeteksi. Perlakuan terbaik penambahan tepung kacang merah pada rendang daging tiruan dari jantung pisang berdasarkan analisis kimia, fisik, mikrobiologi dan organoleptik adalah perlakuan E dengan nilai kadar air 41,46%, kadar abu 3,31%, kadar lemak 14,92%, kadar protein 8,96%, kadar karbohidrat 31,35%, bilangan peroksida tidak terdeteksi, asam lemak bebas 0,955%, angka lempeng total $2,405 \times 10^5$ koloni/g, dan penilaian terhadap organoleptik warna 4,10 (suka), aroma 4,10 (suka), tekstur 3,75 (suka), dan rasa 4,25 (suka).

Kata Kunci – Daging Tiruan, Jantung Pisang, Rendang, Tepung Kacang Merah