

ABSTRAK

Latar Belakang: Salah satu permasalahan yang timbul akibat terlalu sering konsumsi daging berlebih adalah penyakit degeneratif dan banyak masyarakat yang beralih menjadi seorang vegetarian. Seorang vegetarian cenderung mengalami masalah kekurangan protein maka dari itu salah satu olahan pangan yang banyak digemari masyarakat dan memiliki nilai gizi yang tinggi adalah pembuatan dendeng *analog* jantung pisang dengan penambahan tepung tempe kacang kedelai hitam.

Tujuan: Untuk mengembangkan formula dendeng *analog* dengan penambahan tepung tempe kedelai hitam dan mengetahui nilai zat gizi produk.

Metode: Penelitian ini menguji daya terima dan nilai gizi dendeng *analog*. Penelitian ini masuk kedalam penelitian eksperimental dengan dasar rancangan acak lengkap (RAL) dua faktor (JP= Jantung Pisang dan KH= Tepung tempe kedelai hitam) dengan 4 taraf perlakuan, yaitu F0 atau formulasi kontrol (100%JP):0%KH), F1 (85%JP:15%KH), F2 (80%JP:20%KH), F3 (75%JP:25%KH). Zat gizi yang dianalisis adalah proksimat dan kadar serat kasar yang dilakukan dilaboratorium. Analisis sensori dilakukan pada 50 panelis konsumen menggunakan form *likert*.

Hasil: Ada perbedaan yang signifikan terhadap nilai zat gizi produk dendeng *analog* dengan penambahan tepung tempe kedelai hitam ($P\text{-Value} < 0,05$). Terdapat perbedaan yang signifikan ($P\text{-Value} < 0,05$) terhadap daya terima pada tekstur dan rasa tetapi tidak signifikan pada warna dan aroma. Dari penilaian secara keseluruhan produk yang paling disukai dan memiliki nilai gizi yang tinggi terdapat pada F3 yang memiliki kandungan protein (27,24gr/100gr), lemak (11,23gr/100gr), karbohidrat (22gr/100gr), serat kasar (5,71gr/100gr), kadar air (36,05gr/100gr), kadar abu (3,46gr/100gr).

Kesimpulan: Penambahan tepung tempe kedelai hitam terhadap dendeng *analog* jantung pisang dapat diterima sebagai alternative olahan pangan dan hampir memenuhi standar SNI.

Kata Kunci: Dendeng *Analog*, Tempe, Kedelai Hitam

ABSTRACT

Background: One of the problems arising from overconsumption of meat is degenerative diseases and many people are turning to vegetarianism. Vegetarians tend to experience protein deficiency problems, therefore one of the most popular food preparations for the community and have high nutritional value is making jerky analogue of banana hearts with the addition of black soybean tempeh flour.

Objective: To develop an analog beef jerky formula with the addition of black soybean tempe flour and to determine the nutritional value of the product.

Methods: This study tested the acceptability and nutritional value of analog jerky. This study entered into an experimental study based on a completely randomized design (CRD) of two factors (JP = Banana Heart and KH = Black soybean tempeh flour) with 4 levels of treatment, namely F0 or control formulation (100% JP):0%KH), F1 (85%JP:15%KH), F2 (80%JP:20%KH), F3 (75%JP:25% KH). The nutrients analyzed were proximate and crude fiber content which was carried out in the laboratory. Sensory analysis was conducted on 50 consumer panelists using the Likert form.

Results: There was a significant difference in the nutritional value of analog beef jerky products with the addition of black soybean tempe flour (P-Value <0.05). There was a significant difference (P-Value <0.05) on the acceptability of the texture and taste but not significant in color and aroma. From the overall assessment of the most preferred products and have high nutritional value are F3 which contains protein (27,24gr/100gr), fat (11,23gr/100gr), carbohydrates (22gr/100gr), crude fiber (5,71gr/100gr), moisture content (36,05gr/100gr), ash content (3,46gr/100gr).

Conclusion: The addition of black soybean tempeh flour to the banana heart analogue jerky can be accepted as an alternative for food processing and almost meets SNI standards.

Keywords: Analog Jerky, Black Soybean, Tempe