

FORTIFIKASI NUGGET TEMPE GEMBUS MENGGUNAKAN PATI DAN GUM ARAB DALAM PENINGKATAN MUTU PRODUK

Nur Azizah¹, Moh. Fuad Fauzul M², Askur Rahman³

Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian,
Universitas Trunojoyo Madura PO BOX 2 Kamal Bangkalan 69162
Email: Azizah.1504@gmail.com
Phone. +628563158026

ABSTRAK

Nugget merupakan salah satu makanan siap saji yang memiliki kandungan gizi tinggi, biasanya nugget memiliki kandungan lemak dan protein tinggi tetapi rendah serat. Tempe gembus merupakan sumber pangan yang rendah lemak kadar seratnya tinggi, oleh karena itu tempe gembus potensial digunakan sebagai bahan baku produk nugget. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan kombinasi pati dan konsentrasi gum arab pada mutu nugget tempe gembus. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 2 faktor yaitu konsentrasi gum arab dan kombinasi pati garut dan tepung maizena. Penggunaan kombinasi tepung dan konsentrasi gum arab mampu memberikan peningkatan mutu pada nugget tempe gembus. Penggunaan konsentrasi pati garut 75% dan konsentrasi gum arab 2% dapat meningkatkan kandungan serat pada nugget dengan prosentase 2% sedangkan pada penggunaan konsentrasi penggunaan tepung maizena 75% dan konsentrasi gum arab 3% mampu meningkatkan kandungan lemak pada nugget tempe gembus dengan prosentase lemak 0,387%. Perlakuan pemberian 50% pati garut dan 50%tepung maizena dengan konsentrasi gum arab 3% memberikan perlakuan terbaik dengan prosentase kadar lemak 0,377% dan serat 1%.

Kata kunci : Nugget Tempe Gembus, Mutu, Gum Arab, Pati