

Khoirul Anam. NRP. 13.03.3.1.1.00005. Analisis Fisikokimia, Sensoris dan Nilai Tambah Pada *Meat Analog* Tepung Ampas Tahu. Dibawah Bimbingan **Askur Rahman, S. TP.,MP** dan **Ir. Abdul Aziz Jakfar, MT.**

ABSTRAK

Meat Analog adalah produk pangan yang dibuat dari bahan nabati yang memiliki kemiripan sifat dengan daging asli dari segi tekstur, flavor dan kenampakannya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perpaduan antara tepung terigu dan tepung ampas tahu terhadap sifat fisikokimia dan sensoris serta untuk mengetahui besarnya nilai tambah pengolahan ampas tahu menjadi *Meat Analog*. Desain penelitian menggunakan RAL dengan satu faktor, analisa menggunakan ANOVA dengan uji beda nyata Tukey. Proporsi yang digunakan antara tepung terigu dan tepung ampas tahu adalah 30:70, 40:60 dan 50:50. Parameter uji meliputi uji tekstur, warna, dan sensoris Perlakuan terbaik akan diuji kimia dan analisa nilai tambah. Hasil penelitian menunjukkan pengaruh nyata terhadap parameter tekstur (Hardness, Gumminess dan Chewiness) namun tidak berpengaruh pada Springiness. Pengaruh nyata juga terdapat pada kecerahan (L^*) namun tidak berpengaruh pada nilai a^* dan b^* . Pada uji sensoris perpaduan tepung terigu dan tepung ampas tahu berpengaruh nyata pada warna, rasa, tekstur dan keseluruhan, namun tidak berpengaruh pada aroma. Hasil uji kimia menunjukkan dalam *Meat Analog* mengandung air 60,0065%, protein 20,6794%, lemak 0,8035, abu 2,5683 dan karbohidrat 15,9423. analisa nilai tambah dilakukan dengan metode hayami menunjukkan ratio nilai tambah pengolahan ampas tahu menjadi *Meat Analog* sebesar 74%.

Kata kunci: Ampas tahu, *Meat Analog*, Uji proksimat dan Metode Hayami.

PHYSICOCHEMICAL ANALYSIS, SENSORIS AND ADDITIONAL VALUE OF FLOUR TOFU DREGS MEAT ANALOG

Khoirul Anam

Program Studi Teknologi Industri Pertanian Universitas Trunojoyo Madura

Jl. Raya Kamal PO.BOX 2 Kamal, Bangkalan-Madura

Email: khoirulanamtip@gmail.com

Meat abalog is a food product made from vegetable materials that have similar properties with the original meat in terms of texture, taste and appearance. The purpose of this research is to know the effect of combination between wheat flour and dregs flour to the physicochemical and sensory properties and to know the amount of added tofu dregs processing into Analog Meat. The research design using RAL with one factor, Analyze using ANOVA with Tukey real difference test. The proportions used between wheat flour and tofu dregs are 30:70, 40:60 and 50:50. Test parameters of color, color, and sensory scope The best treatment will be chemical and analysis. The results showed a significant effect on texture parameters (Hardness, Gumminess and Chewiness) but not on Springiness. The real effect is also on the brightness (L^*) but not on a^* and b^* . In sensory tests the combination of wheat flour and dregs flour is known to the color, taste, texture and whole, but does not affect the aroma. The test results showed in Analog Meat containing 60,0065% water, protein 20,6794%, fat 0,8035, ash 2,5683 and carbohydrate 15,9423. Value-added analysis by method. Ratio becomes added. The tofu knows to be Analog Meat by 74%.

Keywords: Tofu tofu, Meat Analog, Proximate Test and Hayami Method.