

USWATUN HASANAH NIM. 15.03.3.1.1.00046. Karakteristik Fisikokimia dan Hedonik *Nugget* Nangka Muda dengan Penambahan Tempe dan Tepung Tapioka. Dibawah bimbingan **Millatul Ulya, S.TP., MT dan Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc.,P.hD.**

ABSTRAK

Pemanfaatan nangka muda dalam pembuatan nugget yang dikombinasikan dengan bahan nabati menjadikan nugget nangka muda dapat dikonsumsi baik kalangan vegetarian maupun non vegetarian. Penambahan tempe dan tepung tapioka berfungsi untuk meningkatkan protein dan memperbaiki tekstur nugget nangka muda. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh proporsi tempe, tapioka dan interaksi keduanya terhadap karakteristik fisikokimia dan hedonik nugget nangka muda. Penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui proporsi terbaik berdasarkan metode CPI. Penelitian ini menggunakan RAL 2 faktor yaitu proporsi tempe dan proporsi tapioka. Proporsi tempe yang digunakan yaitu 0 %, 10 %, 20 % dan 30 %. Sedangkan proporsi tapioka yang digunakan yaitu 10 % dan 20 %. Parameter uji pada penelitian ini antara lain kadar air, tekstur, kadar lemak, kadar protein dan uji hedonik. Hasil penelitian menunjukkan proporsi tempe berpengaruh nyata terhadap hardness, chewiness, kadar protein dan kadar lemak. Proporsi tapioka berpengaruh nyata terhadap kadar air, hardness, cohesiveness, springiness, gumminess, chewiness, kadar protein, kadar lemak dan tekstur (hedonik). Interaksi antara proporsi tempe dan tapioka berpengaruh terhadap kadar protein dan kadar lemak. Proporsi terbaik berdasarkan metode CPI adalah nugget dengan proporsi tempe 30 % dan tapioka 20 %. Kadar air, kadar protein dan kadar lemak nugget berturut-turut yaitu 36,75 %; 5,093 % dan 9,777 %.

Kata Kunci : *Nugget, Nangka Muda, Tempe, Tapioka, CPI*