

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN HEDONIK TEMPE DAUN SINGKONG (*Manihot esculenta*) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG IKAN KUNIRAN (*Upeneus moluccensis*)

Nadya Eka Devitasari, Rakhmawati STP. MT., Ir. Raden Faridz MP
Program Studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian
Universitas Trunojoyo Madura PO BOX 2 (69162)
E-mail: nadyadevi340@gmail.com

ABSTRAK

*Singkong atau ubi kayu merupakan salah satu komoditas tanaman jenis umbi-umbian yang memiliki jumlah ketersediaan yang cukup melimpah dan kandungan gizi yang sangat baik namun keberadaannya tidak dimanfaatkan dengan maksimal. Perlu adanya inovasi pengolahan daun singkong salah satunya dengan mengolah daun singkong menjadi tempe yang ditambahkan tepung ikan kuniran. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh proporsi tepung ikan kuniran dan proporsi ragi terhadap mutu fisik, kimiawi dan hedonik tempe daun singkong (*Manihot esculenta*). Penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan dua kali ulangan sampel dan dua kali ulangan uji. Panelis pada pengujian kesukaan (hedonik) menggunakan 20 panelis semi terlatih. Hasil penelitian diperoleh bahwa proporsi tepung ikan kuniran, ragi berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap warna, kadar protein, hardness dan gumminess. Tepung ikan kuniran berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap warna, kesukaan keseluruhan, kadar air, kadar protein dan cohesiveness. Proporsi ragi berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar protein. Perlakuan terbaik adalah tempe daun singkong dengan proporsi tepung ikan kuniran 2% dan ragi 2% menghasilkan HPP dengan keuntungan 30% sebesar Rp 2000.*

Kata Kunci: Daun singkong, Tempe, Ikan kuniran, Ragi tempe

***Physicochemical and Hedonic Characteristics of Cassava Leaves
(Manihot esculenta) Tempeh with added Goldband Goatfish Flour
(Upeneus moluccensis)***

ABSTRACT.

Cassava or manioc is one of the commodities the type of plant tubers that have the number of the availability of a sufficiently abundant and nutritional content is very good but its existence is not utilized optimally. There needs to be an innovation in processing cassava leaves into tempeh which added goldband goatfish flour. This study aims to determine the influence of the proportion of goldband goatfish flour and the proportion of mold on the physical, chemical and hedonic qualities of cassava leaves tempeh. This research method using completely randomized design (CRD) with two replication. Panelist on testing preference (hedonic) using 20 panelist were semi-trained. The result of the study found that the proportion of goldband goatfish and mold are significant on colour, protein content, hardness and gumminess. Goldband goatfish flour has a significant effect on color, overall preference, moisture content, protein content and cohesiveness. The proportion of mold has a significant effect on protein content. The best formulation is cassava leaves tempeh with a proportion of 2% goldband goatfish flour and 2% mold, generate a produce cost with 30% profit is Rp 2000.

Keyword : *Cassava leaves, Tempeh, Goldband goatfish, Mold*