

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES TANJUNGPUR
JURUSAN GIZI
Laporan Tugas Akhir, Mei 2021

Rahma Mustika Wardani

Pengembangan Produk *Steak Vegetarian*

xiii + 60 halaman + 11 tabel , 13 gambar, 8 lampiran

ABSTRAK

Pengolahan daging analog dan tempe akan dijadikan makanan olahan *steak* vegetarian yang dapat meningkatkan kandungan gizi terutama protein dan kalsium. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh tempe pada pembuatan *Steak Vegetarian* terhadap daya terima konsumen yang dilakukan melalui uji organoleptik berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur terhadap daya terima konsumen.

Penelitian ini dilakukan di laboratorium bahan makanan Politeknik Kesehatan Kemenkes Tanjungpur Jurusan Gizi. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen. Perlakuan yaitu formulasi daging analog dan tempe terdiri dari 5 formulasi meliputi: 100:0 (F1), 75:25 (F2), 50:50 (F3), 25:75 (F4), 0:100 (F5) yang kemudian diujikan pada panelis tidak terlatih sebanyak 10 orang dengan 3x pengulangan. Hasil uji organoleptik dianalisis dengan menggunakan skala likert, selanjutnya dilakukan uji kadar protein dan kalsium pada produk *Steak Vegetarian* secara laboratorium menggunakan metode Kjeldahl dan SSA. Data dianalisis secara univariat dan disajikan dalam bentuk grafik dan tabel.

Hasil uji organoleptik didapatkan formula yang disukai oleh panelis pada formula 4 dengan menggunakan daging analog 25 g dan tempe 75 g, dengan indikator terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan. Hasil kadar protein pada produk yang disukai per porsi 13,2g, hasil kadar kalsium pada produk yang disukai yaitu per porsi 1,9 mg. Analisis biaya yang didapatkan yaitu per porsi sebesar Rp8.000,00.

Produk *steak* vegetarian masih memiliki aroma langu. Oleh karena itu, sebaiknya dilakukan pemanasan 15 sd 20 menit dengan suhu 100°C untuk mengurangi aroma langu. Kadar kalsium pada *steak* vegetarian ini sangat rendah sehingga perlu membuat inovasi baru yang dapat meningkatkan kadar kalsium pada *steak* vegetarian.

Kata Kunci : *Steak Vegetarian*, Daging Analog, Tempe
Daftar Bacaan : 42 (1932-2017)

**HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGPUR
NUTRITION DEPARTMENT
Final Project Report, May 2021**

Rahma Mustika Wardani

Vegetarian *Steak* Product Development

xiii + 60 pages + 11 tables , 13 pictures, 8 attachments

ABSTRACT

The processing of analogue meat and tempeh will be made into vegan *steak* foods which can increase the nutritional content, especially protein and calcium. This study aims to see and analyze the effect of tempeh on making analogue meat vegetarian *steak* on consumer acceptance through organoleptic tests based on aspects of color, aroma, taste, and texture on consumer acceptance.

This research was conducted in the food processing laboratory at Nutrition Department of Tanjungpur Health Polytechnic. This research is an experimental research. The treatment, consisted of 5 formula with analogue meat and tempeh ratio = 100: 0 (F1), 75:25 (F2), 50:50 (F3), 25:75 (F4), 0: 100 (F5) which were then tested by 10 untrained panelists with 3 repetitions. The results of the organoleptic test were analyzed using the univariate test, then the protein and calcium levels of the most preferred vegetarian meat analogue *steak* with tempe were analyzed using atomic absorption spectrophotometer (AAS) and Kjeldahl methods respectively.

Organoleptic test results obtained the preferred formula by the panelists was formula 4 (analogue meat : tempeh = 25 : 75) in all indicators color, aroma, taste, texture, and overall acceptance). The result of protein content in the preferred product per serving (125g) is 13.8g, the result of the calcium content in the preferred product is per serving of 1,9 mg. The cost analysis of product resulting that the vegetarian *steak* can be sell at Rp. 8,000.00 without barbeque sauce and vegetables mix.

Vegetarian *steak* products still have an unpleasant aroma. To reduce it, it is suggested that for further analysis we should heated analogue meat and tempeh for longer \geq 15 to 20 minutes at a temperature of 100°C. The calcium level in this vegetarian *Steak* is very low, so it is recommended to find another ingredients to increase the calcium level in vegetarian *Steaks*.

Keywords : Vegetarian *Steak*, Analogue Meat, Tempeh

References : 42 (1932-2017)