

ABSTRAK

Bakso nabati kering merupakan produk olahan pangan berbahan dasar pangan nabati yang dilumatkan, dicampur dengan bahan-bahan lainnya, dibentuk bulatan, direbus kemudian dikeringkan. Bahan baku pembuatan bakso nabati kering adalah tempe kacang merah dengan jamur tiram putih. Kelebihan bakso nabati ini tinggi protein, rendah lemak, memiliki kadar serat yang tinggi dan umur simpan yang lama. Tujuan penelitian yang ingin dicapai adalah untuk mengetahui proses pembuatan tempe kacang merah yang baik, untuk mengetahui proses pembuatan bakso tempe kacang merah dan jamur tiram putih, menentukan perbandingan tempe kacang merah dan jamur tiram dengan penambahan tapioka sehingga menghasilkan karakteristik bakso kering yang baik, dapat diterima oleh masyarakat. Metode yang dilakukan meliputi tiga tahap penelitian yaitu tahap satu pembuatan tempe kacang merah, tahap dua yaitu penelitian pendahuluan, menentukan lama pengukusan pada tempe kacang merah untuk menghilangkan *off-flavor* dan tahap ketiga yaitu penelitian utama dilakukan dengan metode rancangan acak kelompok (RAK) dan menggunakan rancangan perlakuan yang terdiri dari dua faktor yaitu faktor A (perbandingan tempe kacang merah dengan jamur tiram putih) dan faktor B (konsentrasi tapioka). Respon yang digunakan dalam penelitian pendahuluan adalah respon organoleptik dengan atribut penilaian warna, rasa, aroma, dan *aftertaste*. Respon yang digunakan dalam penelitian utama adalah respon organoleptik (warna, rasa, tekstur, aroma, dan *aftertaste*. Adapun rancangan analisis yang dilakukan yaitu respon kimia (kadar air, kadar serat kasar dan kadar protein) serta respon fisika (uji daya serap air dan uji penetromerti). Hasil penelitian tahap dua, didapatkan lama pengukusan 20 menit dengan suhu 95⁰C merupakan lama pengukusan yang baik dalam menghilangkan *off-flavor* tempe kacang merah. Hasil penelitian tahap ketiga menunjukkan kadar air rata-rata pada konsentrasi tapioka 13.54%-23.27%, kadar serat kasar rata-rata pada perbandingan tempe kacang merah dengan dan jamur tiram putih 10.19%-14.28% sedangkan kadar serat kasar rata-rata pada konsentrasi tapioka 10.55%-14.82%. Kadar protein a3t1 yaitu 15.75%. Respon fisika pada uji daya serap air 127.21% - 251.72% dan uji penetrometri sebelum rehidrasi sampel a3t1 adalah 0.59 mm/detik/100 gram sedangkan setelah rehidrasi adalah 3.27 mm/detik/100 gram.

Kata kunci : Bakso nabati kering, tempe kacang merah, jamur tiram putih, tapioka