

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi tempe yang digunakan dan perbedaan konsentrasi bahan pengisi sehingga dapat menghasilkan karakteristik *nugget* terubuk yang diinginkan serta memanfaatkan sumber daya sayuran sebagai bahan baku alternatif dalam pembuatan *nugget*. Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memanfaatkan dan meningkatkan produktivitas pangan lokal sebagai diversifikasi pangan, memberikan informasi kepada masyarakat mengenai bahan alternatif berbahan terubuk dan tempe sebagai komoditas lokal dan meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomis terubuk dan tempe.

Model rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian pembuatan *nugget* terubuk adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 2 (dua) faktor, dilakukan dengan 4 (empat) kali ulangan, sehingga diperoleh 24 satuan percobaan. Variabel percobaan terdiri dari konsentrasi tempe yaitu 15% dan 30%, dan konsentrasi tapioka yaitu 6%, 8,5% dan 11%. Respon fisik yang dilakukan terhadap *nugget* terubuk ini adalah penentuan kekerasan (tekstur), respon kimia yaitu penentuan kadar karbohidrat, kadar protein, kadar lemak, respon organoleptik terhadap warna, rasa tekstur dan aroma, serta dilakukan uji kalsium pada sampel terpilih.

Hasil penelitian didapat bahwa konsentrasi tempe dan konsentrasi tapioka berpengaruh terhadap tekstur dan aroma pada *nugget* terubuk, serta pada kadar protein dan kadar karbohidrat. Interaksi antara konsentrasi tempe dan konsentrasi tapioka berpengaruh terhadap tekstur dan kadar karbohidrat. Produk terpilih yang didapatkan yaitu pada perlakuan k2p2 (konsentrasi tempe 30% dan konsentrasi tapioka 8,5%) dengan nilai kekerasan 1,447 mm/detik/100 g, karbohidrat 5,40% (SNI Maks. 25%), protein 12,07% (SNI Min. 12%), lemak 1,30% (SNI Maks. 20%) dan kalsium sebesar 253 mg/100 gram (30 mg/100 gram).

Kata Kunci : *Nugget* nabati, terubuk, tempe dan tapioka.