

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui jenis bahan pengisi yang digunakan terhadap karakteristik nugget kacang merah. Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan minat anak – anak terhadap sayuran sehingga anak – anak memiliki gizi seimbang dan terhindar dari resiko obesitas, menjadi alternatif makanan nugget yang terbuat dari daging sehingga orang yang tidak mengkonsumsi daging dapat mengkonsumsi nugget dari bahan lain seperti terbuat dari kacang merah, dan juga mensejahterakan petani kacang merah karena semakin tinggi minat masyarakat terhadap kacang merah maka semakin tinggi juga nilai jual dari kacang merah.

Rancangan percobaan yang digunakan untuk analisis data penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial 1 x 6 dengan 4 kali ulangan. Penelitian nugget kacang merah ini terdiri dari satu faktor perlakuan yaitu jenis bahan pengisi yang digunakan (P), yang terdiri dari enam taraf yaitu terdiri dari : P₁ (tepung tapioka), P₂ (tepung beras), P₃ (tepung maizena), P₄ (tepung terigu), P₅ (tepung sagu), dan P₆ (tepung ketan putih) dengan 4 kali ulangan sehingga diperoleh 24 satuan percobaan ulangan. Variabel respon organoleptik meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Analisis kimia yang dilakukan adalah kadar karbohidrat, kadar air serta analisis fisik yang dilakukan adalah tekstur kekerasan penetrometri. Lalu dilakukan analisis lanjut untuk sampel terpilih yaitu analisis kimi yang dilakukan adalah kadar abu, kadar karbohidrat, kadar protein, dan kadar lemak.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk nugget kacang merah berpengaruh jika menggunakan jenis bahan pengisi yang berbeda – beda dan produk yang terpilih adalah nugget kacang merah dengan bahan pengisi tepung sagu yang dilakukan berdasarkan respon terpilih panelis menggunakan uji hedonik, dengan kadar karbohidrat 21,06%, kadar protein 13,81%, kadar abu 1,9%, dan kadar lemak 1,18%.

Kata kunci : *Nugget nabati*, kacang Merah, bahan pengisi.

ABSTRACT

The purpose of this research is to know the type of filler used to characterize red bean nugget. The benefits of this study are expected to increase the interest of children to vegetables so that children have balanced nutrition and avoid the risk of obesity, an alternative food nuggets made from meat so that people who do not consume meat can consume nuggets from other ingredients such as made from nuts red, and also the welfare of red bean farmers because the higher public interest toward red beans, the higher the selling value of red beans.

The experimental design used for this research data analysis using Randomized Block Design (RAK) with 1 x 6 factorial pattern with 4 replications. This red bean nugget research consisted of one treatment factor that is the type of filler used (P), consisting of six levels that consist of: P1 (tapioca flour), P2 (rice flour), P3 (cornstarch), P4 (flour flour), P5 (sago flour), and P6 (white glutinous rice) with 4 replications to obtain 24 units of replication experiments. Organoleptic response variables include color, flavor, taste, and texture. Chemical analyzes performed are carbohydrate levels, water content and physical analysis performed is the penetrometric hardness texture. Then performed further analysis for the selected sample that is the analysis of kimi is done ash content, carbohydrate, protein content, and fat content.

The results showed that the red bean nugget product was influenced by using different types of fillers and the selected product was red bean nugget with sago flour filler based on selected panelist response using hedonic test, with carbohydrate 21.06%, protein 13.81%, ash 1.9%, and fat 1.18%.

Keywords: Vegetable nuggets, Red beans, fillers.