

INTISARI

Nama : Angelina Avida Galuh Aninditia
NPM : 201833006
Judul : Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai
(*Glycine max*) terhadap Kadar Protein dan Mutu
Organoleptik Cilok
Tanggal Ujian : 1 Agustus 2022
Pembimbing : 1. Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.
2. Veronica Ima Pujiastuti, S.TP.,M.Gizi
Jumlah Pustaka : 40 pustaka (tahun 2003-2022)
Jumlah Halaman : xiv, 39 halaman, tabel, gambar, lampiran

Makanan jajanan seperti cilok yang terbuat dari tepung tapioka dan tepung terigu hanya mengandung energi tinggi dan kurang mengandung zat gizi lainnya, terutama protein. Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai gizi cilok adalah dengan menambahkan sumber protein seperti kacang kedelai. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kacang kedelai terhadap kadar protein serta mutu organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur, citarasa, dan kesukaan keseluruhan cilok. Jenis penelitian ini eksperimental murni dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan tiga kali pengulangan. Terdapat satu kelompok kontrol/F0 (tepung tapioka dan tepung terigu 1:1) dan tiga kelompok perlakuan pada cilok dengan penambahan tepung kacang kedelai yaitu F1 (10%), F2 (20%), dan F3 (30%). Pengujian dalam penelitian ini adalah uji kadar protein yang dilakukan di laboratorium Pusat Studi Pangan dan Gizi UGM dan uji mutu organoleptik yang dilakukan di laboratorium Teknologi Pangan Kampus II STIKes Panti Rapih Yogyakarta. Uji mutu organoleptik menggunakan 30 panelis tidak terlatih. Data uji mutu organoleptik yang diperoleh kemudian dianalisis dengan uji statistik *Friedman Test*. Apabila hasilnya signifikan ($p < 0,05$) maka dilanjutkan dengan uji *Wilcoxon*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar protein cilok tertinggi adalah 6,92% pada perlakuan F3. Hasil penelitian uji mutu organoleptik menunjukkan bahwa terdapat pengaruh nyata terhadap warna, aroma, tekstur, citarasa, dan kesukaan keseluruhan cilok dengan penambahan tepung kacang kedelai. Formulasi cilok yang paling unggul setelah F0 yaitu warna F1 ($2,10 \pm 1,06$) kategori kuning, aroma F2 ($3,60 \pm 0,89$) kategori agak langu, tekstur F1 ($3,43 \pm 0,67$) kategori agak kenyal, citarasa F1 ($3,43 \pm 0,81$) kategori agak enak, dan kesukaan keseluruhan F1 ($3,33 \pm 0,88$) kategori agak suka. Simpulan: semakin banyak penambahan tepung kacang kedelai dalam cilok akan meningkatkan kadar protein serta berpengaruh nyata terhadap warna (semakin agak coklat), aroma (semakin langu), tekstur (semakin tidak kenyal), citarasa (semakin tidak enak), dan menurunkan kesukaan keseluruhan cilok.

Kata Kunci: cilok, tepung kacang kedelai, kadar protein, mutu organoleptik.