

PENGEMBANGAN PRODUK DAGING TIRUAN DARI KONSENTRAT PROTEIN KEDELAI MENGGUNAKAN METODE VALUE ANALYSIS

INTISARI

Kedelai merupakan salah satu tanaman pangan yang dapat memenuhi kebutuhan meningkatkan gizi masyarakat Indonesia karena menjadi sumber protein nabati yang setara dengan sumber protein lainnya seperti daging, susu, dan ikan. Meskipun masyarakat Indonesia telah menjadikan kedelai sebagai alternatif dalam pemenuhan kebutuhan pangannya, tetapi bentuk pemanfaatannya masih terbatas. Kebanyakan kedelai hanya dimanfaatkan menjadi susu, kecap, tahu, dan tempe. Disamping itu, belum ada pengolahan dan kreasi kedelai menjadi produk makanan yang menarik. Dengan begitu, diversifikasi pangan terhadap kedelai perlu ditingkatkan, salah satunya dapat dicapai dengan memproduksi konsentrat protein dari kedelai. Konsentrat protein kedelai dapat digunakan sebagai komponen fungsional atau bergizi dalam sejumlah produk makanan, terutama dalam produk daging tiruan. Produk daging tiruan menggunakan protein kedelai untuk meningkatkan kualitas mutu produknya karena kedelai memiliki kandungan protein yang tinggi dan sedikit lemak sehingga lebih sehat dibandingkan daging hewan. Pengembangan produk daging tiruan dilakukan dengan memasukkan konsentrat protein dari kedelai untuk menggantikan daging hewan yang memiliki kandungan lemak dan kadar kolesterol yang tinggi.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengembangkan produk daging tiruan dari konsentrat protein kedelai. Pada penelitian ini akan dilakukan pembuatan daging tiruan dengan beberapa formulasi konsentrat protein kedelai yang berbeda untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap daging tiruan. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah *value analysis*, yaitu prosedur standar untuk meningkatkan nilai dan kualitas untuk memuaskan pelanggan.

Atribut mutu prioritas produk daging tiruan dari konsentrat protein kedelai antara lain, kemanfaatan produk sebagai alternatif program diet, tekstur yang empuk, dan tanpa penggunaan bahan pengawet. Penelitian ini menghasilkan konsep produk terbaik, yaitu daging tiruan yang terbuat dari 65% konsentrat protein kedelai dan 35% gluten yang memiliki kadar protein sebesar 30% dan kadar lemak sebesar 5,6%.

Kata kunci: daging tiruan, kedelai, konsentrat protein, pengembangan produk, *value analysis*

DEVELOPMENT OF ANALOG MEAT PRODUCT FROM SOY PROTEIN CONCENTRATE USING VALUE ANALYSIS METHOD

ABSTRACT

Soybean is a food crop that can meet the nutritional needs of the Indonesian people because it is a source of vegetable protein that is on par with other protein sources such as meat, milk and fish. Even though the Indonesian people have used soybeans as an alternative in fulfilling their food needs, their utilization is still limited. Most soybeans are only used for milk, soy sauce, tofu and tempeh. Besides that, there is no processing and creation of soybeans into attractive food products. Thus, food diversification towards soybeans needs to be increased, one of which can be achieved by producing protein concentrates from soybeans. Soy protein concentrate can be used as a functional or nutritional component in a number of food products, especially in artificial meat products. Artificial meat products use soy protein to improve the quality of their products because soybeans have a high protein content and less fat, making them healthier than animal meat. The development of artificial meat products is carried out by incorporating protein concentrate from soy to replace animal meat which has a high fat and cholesterol content. .

The aim of this research is to develop artificial meat products from soy protein concentrate. In this research, imitation meat will be made with several different soy protein concentrate formulations to determine consumer preference for artificial meat. The method used in this study is value analysis, which is a standard procedure for increasing value and quality to satisfy customers.

Priority quality attributes of imitation meat products from soy protein concentrate include the benefits of the product as an alternative to diet programs, soft texture, and without the use of preservatives. This research resulted in the best product concept, namely artificial meat made from 65% soy protein concentrate and 35% gluten which has a protein content of 30% and a fat content of 5.6%.

Keywords: analog meat, soybean, protein concentrate, product development, value analysis