



INTISARI

Penelitian tentang pengaruh kadar air dan penambahan tepung tempe pada pengolahan makanan ringan secara ekstrusi dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui besarnya peranan masing-masing komponen tersebut terhadap pembentukan sifat fisik dan organoleptik produk.

Pencampuran tepung tempe dengan tepung sagu dilakukan dengan perbandingan (tep.tempe : tep.sagu) sebagai berikut 0 : 100% , 5 : 95% , 10 : 90% , 15 : 85%. Kedalam masing-masing campuran ditambahkan air dengan perbandingan 17, 19 dan 21% ,kemudian dilakukan proses ekstrusi. Produk yang diperoleh diamati sifat fisik yang meliputi derajat gelatinisasi, derajat pengembangan dan tekstur dengan Lloyd MTM dan pengamatan sifat organoleptik yang meliputi uji kesukaan dan uji perbedaan terhadap rasa dan derajat keputihannya.

Kadar air dan penambahan tepung tempe dapat mempengaruhi sifat fisik dan organoleptik produk ekstrusi. Kerenyahan produk berkurang dengan adanya penambahan tepung tempe dan peningkatan kadar air yang diberikan. Derajat pengembangan dan derajat gelatinisasi produk menurun dengan meningkatnya kadar air adonan dan peningkatan jumlah tepung tempe yang ditambahkan. Pengembangan terbesar diperoleh pada kandungan sagu 100 % dan kadar air adonan 17 % yaitu sebesar 224,02 % dengan nilai derajat gelatinisasi sebesar 98,58 %. Rasa pahit produk dipengaruhi oleh konsentrasi tepung tempe. Penambahan tepung tempe hingga 15 % masih bisa diterima oleh konsumen (nilai = 4,70).