

ABSTRACT

DANIEL B. 1710143. Texture and Hedonic Profile of Pempek Lenjer By Adding Local Materials of Bogor Taro Flour (*Colocasia esculenta* L. Schott) and African catfish (*Clarias gariepinus*). Supervised by Aminullah and Titi Rohmayanti

Pempek is one of the traditional foods of the people of South Sumatra, which is made from a mixture of fish meat, tapioca flour, water and salt that is evenly mixed and then formed, boiled and drained. The addition of local ingredients of bogor taro flour and african catfish is expected to increase the nutritional value and selling value of Pempek. Utilization of local materials aims to study the effect of addition and interaction produced from bogor taro flour and African catfish to the texture profile and acceptance of lemper pempek to obtain selected products. The proportion of african catfish used is 90 g, 100 g, and 110 g. While the proportion of bogor taro flour to tapioca flour is 0 : 100, 15 : 85, and 30 : 70. Pempek that has been produced is then tested on its texture profile and hedonic test. The texture profile test was carried out with three tests namely hardness, elasticity and pempek adhesiveness test then continued with analysis of variance (ANOVA). Texture profil test results show that the use of more african catfish tends to reduce the level of hardness and increase the level of elasticity. Bogor taro flour that more tends to reduce the level of hardness and elasticity level of pempek. Hedonic test results with the addition of 100 g african catfish and 15 g of bogor taro flour and 85 g tapioca flour are the highest level of panelist acceptance in the parameters of color, flavour, taste and elasticity. Level of protein and fiber of pempek have 7,06 % and 2,16 %.

Keywords: Pempek, texture profile, bogor taro flour, african catfish



ABSTRAK

DANIEL. B. 1710143. Profil Tekstur dan Hedonik Pempek Lenjer Dengan Penambahan Bahan Lokal Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) dan Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Di bawah Bimbingan Aminullah dan Titi Rohmayanti

Pempek merupakan salah satu jenis makanan tradisional masyarakat Sumatra Selatan yang dibuat dari campuran daging ikan, tepung tapioka, air dan garam yang diaduk rata lalu dibentuk, direbus dan ditiriskan. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh penambahan tepung talas bogor dan ikan lele dumbo terhadap profil tekstur dan penerimaan pempek lenjer hingga diperoleh produk terpilih. Proporsi daging ikan lele dumbo yang digunakan adalah 90 g, 100 g, dan 110 g. Sedangkan proporsi tepung talas bogor terhadap tepung tapioka adalah 0 : 100, 15 : 85, dan 30 : 70. Pempek yang telah dihasilkan kemudian diuji profil tekstur dan uji hedonik. Uji profil tekstur dilakukan dengan tiga uji yaitu uji kekerasan, kekenyalan dan kelengketan, kemudian dilanjutkan dengan analisis sidik ragam (ANOVA). Hasil uji profil tekstur menunjukkan bahwa penggunaan ikan lele yang lebih banyak cenderung menurunkan tingkat kekerasan dan meningkatkan tingkat kekenyalan. Penambahan tepung talas bogor yang lebih banyak cenderung menurunkan tingkat kekerasan dan tingkat kekenyalan pempek. Hasil uji hedonik dengan penambahan ikan lele 100 g dan talas bogor 15 g dan tepung tapioka 85 g merupakan pempek yang paling tinggi tingkat penerimaan panelis pada parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur kekenyalan. Kadar protein dan serat pangan pempek lenjer memiliki nilai 7,06% dan 2,16%.

Kata kunci : Pempek, profil tekstur, tepung talas bogor, ikan lele dumbo

