

## ABSTRACT

**Dinda Nuraeni. B.1810167.** Chemical and Sensory of Katuk Leaf Jerky (*Sauropus androgynus* L.Merr) with The Addition Of Soy Flour and Wheat Flour. Essay. Under the Guidance of Tiana Fitrilia and Siti Nurhalimah.

Jerky is a food made from sliced beef mixed with Indonesian spices or herbs. This study aims to determine the chemical content, sensory and hedonic qualities of katuk leaf jerky with the addition of soy flour and wheat flour. The study used a Completely Randomized Design (CRD) with one factor, namely the ratio of the concentrations of soybean flour and wheat flour (50%:0%), (40%:10%), (30%:20%), (20%:30%), (10%:40%). Product analysis includes moisture content, protein content, sensory quality test and hedonic test as a determinant of selected products. Chemical analysis of ash content, carbohydrates, fats, and total energy in selected products. The data analysis used was ANOVA and Duncan's follow-up test and Kruskal Wallis' test and Post-hoc follow-up test with a 95% confidence interval. The results showed that the selected katuk leaf beef jerky was treated with 40% soy flour and 10% wheat flour. The selected katuk leaf jerky has a water content of 8.77%, protein content of 23.11%, ash content of 1.05%, carbohydrate content of 38.19%, fat content of 28.88%, and caloric value of 505.12 kcal/g. The results of the sensory quality test showed that the katuk leaf jerky had a slightly dark brown color, a slightly spicy aroma, a slightly sweet and savory taste, and a slightly hard and fibrous texture. The hedonic test results have the highest preference value on the attributes of color, aroma, taste, texture, and overall towards neutral.

Keywords: Jerky, katuk leaves, soybean flour, wheat flour

## ABSTRAK

**Dinda Nuraeni. B.1810167.** Karakteristik Kimia dan Sensori Dendeng Daun Katuk (*Sauropus androgynus* L.Merr) dengan Penambahan Tepung Kedelai dan Tepung Terigu. Skripsi. Dibawah bimbingan Tiana Fitrilia dan Siti Nurhalimah.

Dendeng merupakan olahan makanan yang terbuat dari irisan daging sapi dengan pencampuran bumbu atau rempah-rempah khas Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan kimia, mutu sensori dan hedonik dendeng daun katuk dengan penambahan tepung kedelai dengan tepung terigu. Rancangan penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu perbandingan konsentrasi tepung kedelai dan tepung terigu (50%:0%), (40%:10%), (30%:20%), (20%:30%), (10%:40%). Analisis produk meliputi kadar air, kadar protein, uji mutu sensori dan uji hedonik sebagai penentu produk terpilih. Analisis kimia kadar abu, karbohidrat, lemak, dan total energi pada produk terpilih. Analisis data yang digunakan adalah ANOVA dan uji lanjut Duncan serta uji Kruskal Wallis dan uji lanjut Post-hoc dengan selang kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dendeng daun katuk terpilih adalah perlakuan tepung kedelai 40% dan tepung terigu 10%. Dendeng daun katuk terpilih memiliki kadar air 8,77%, kadar protein 23,11%, kadar abu 1,05%, kadar karbohidrat 38,19%, kadar lemak 28,88%, dan nilai kalori 505,12 kkal/g. Hasil uji mutu sensori menunjukkan dendeng daun katuk memiliki warna sedikit terlihat coklat tua, aroma sedikit tercium rempah-rempah, rasa sedikit manis dan gurih, dan tekstur sedikit keras dan berserat. Hasil uji hedonik memiliki nilai kesukaan tertinggi pada atribut warna, aroma, rasa, tekstur, dan *overall* menuju kearah netral.

Kata Kunci: Dendeng, daun katuk, tepung kedelai, tepung terigu