

ABSTRAK

MUHKAMAD DEDI KHORNIAWAN. *Peran Tempe dalam Meningkatkan Kadar Protein, Aktivitas Antioksidan, dan Sifat Sensori Roti Manis. Dibimbing oleh NURRAHMAN dan NURHIDAJAH*

Roti manis adalah produk olahan makanan yang terbuat dari fermentasi tepung terigu dengan ragi atau bahan pengembang lain. Roti manis mengandung energi, karbohidrat, protein dan zat besi. Untuk meningkatkan kandungan protein pada roti dilakukan penambahan tempe sebagai isian roti. Selain tinggi protein tempe juga mengandung antioksidan seperti isoflavon, vitamin E dan β -karoten. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan produk roti tempe yang mengandung antioksidan dan tinggi protein dengan daya terima optimum dari penambahan tempe sebagai isian roti. Penelitian ini diawali dengan pembuatan kering tempe sebagai isian roti yaitu dengan tempe dimasak dengan bumbu-bumbu, kemudian dilanjutkan pembuatan adonan roti. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap satu faktor, yaitu faktor perbedaan penambahan kering tempe pada roti manis dengan 5 perlakuan, 5 ulangan dengan rasio adonan : kering tempe (0, 5, 10, 15 dan 20g dari 40g adonan yang digunakan). Pengujian yang dilakukan meliputi kadar protein, aktivitas antioksidan dan sifat sensori roti manis. Hasil kadar protein tertinggi pada formulasi penambahan tempe 20 g yaitu 21,59 % dan aktivitas antioksidan tertinggi juga pada formulasi penambahan tempe 20 g yaitu 20,65 %RSA. Uji sensori menghasilkan roti manis dengan warna, rasa, tekstur dan aroma yang berbeda nyata. Semakin besar penambahan kering tempe, roti manis cenderung kurang tidak disukai oleh panelis. Ada pengaruh penambahan kering tempe terhadap kadar protein, aktivitas antioksidan dan sifat sensori roti manis. Roti manis yang direkomendasikan adalah roti manis dengan penambahan kering tempe 10g yang dapat memenuhi 20,27% protein serta mengandung aktivitas antioksidan 18,41%RSA.

Kata kunci : **Tempe, roti manis, kadar protein, aktivitas antioksidan, sensori.**

ABSTRACT

MUHKAMAD DEDI KHORNIAWAN. The Role of Tempe in Increasing Protein Levels, Antioxidant Activity, and Sensory Properties of Sweet Bread. Supervised by NURRAHMAN and NURHIDAJAH

Sweet bread is a processed food product made from fermenting wheat flour with yeast or other developer ingredients. Sweet bread contains energy, carbohydrates, protein and iron. To increase protein content in bread, the addition of tempeh is used as bread stuffing. Besides being high in protein, tempeh also contains antioxidants such as isoflavones, vitamin E and β -carotene. This study aims to obtain tempeh bread products that contain antioxidants and high in protein with optimum acceptance of the addition of tempeh as bread stuffing. This research begins with the making of dried tempeh as a bread stuffing, with tempeh cooked with spices, then proceed with making bread dough. This research is an experimental study with a completely randomized design of one factor, namely the difference factor of the addition of dry tempeh to sweet bread with 5 treatments, 5 replications with the ratio of dough: dry tempeh (0, 5, 10, 15 and 20g of the 40g mixture used). Tests carried out include protein content, antioxidant activity and sensory properties of sweet bread. The results of the highest protein content in the formulation of adding 20 g tempeh is 21.59% and the highest antioxidant activity is also in the formulation adding 20 g tempeh which is 20.65% RSA. The sensory test produces sweet bread with a significantly different color, taste, texture and aroma. The greater the addition of dried tempeh, sweet bread tends to be less disliked by panelists. There is an effect of the addition of dried tempeh to protein content, antioxidant activity and sensory properties of sweet bread. Sweet breads recommended are sweet breads with the addition of 10g of dried tempeh which can fulfill 20.27% protein and contain antioxidant activity 18.41% RSA.

Keywords : Tempe, sweet bread, protein content, antioxidant activity, sensory.