

**PENGARUH KONSENTRASI ANGKAK BIJI
DURIAN TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN
ORGANOLEPTIK DAGING ANALOG BERBASIS
TEPUNG UBI JALAR-GLUTEN**

SKRIPSI



**OLEH:
BRENDA REVITASARI SOEJANTA**

NRP 6103017030

ID TA 42737

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA**

2021

**PENGARUH KONSENTRASI ANGKAK BIJI
DURIAN TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN
ORGANOLEPTIK DAGING ANALOG BERBASIS
TEPUNG UBI JALAR-GLUTEN**

SKRIPSI

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:
BRENDA REVITASARI SOEJANTA
NRP 6103017030
ID TA 42737

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2021

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, kami sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Brenda Revitasari Soejanta

NRP : 6103017030

Menyetujui Skripsi saya yang berjudul:

Pengaruh Konsentrasi Angkak Biji Durian Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Daging Analog Berbasis Tepung Ubi Jalar-Gluten

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 24 Januari 2021

Yang menyatakan,



Brenda Revitasari Soejanta

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Skripsi yang berjudul **“Pengaruh Konsentrasi Angkak Biji Durian Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Daging Analog Berbasis Tepung Ubi Jalar-Gluten”** yang ditulis oleh Brenda Revitasari Soejanta (6103017030), telah diujikan pada tanggal 22 Januari 2021 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Dr. Ignatius Srinta, STP., MP.

NIDN. 0726017402/NIK. 611.00.0429

Tanggal: 24 Januari 2021

Mengetahui,
Fakultas Teknologi Pertanian
Dekan,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

NIDN: 0707036201/ NIK. 611.88.0139

Tanggal: 25 Januari 2021

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Skripsi yang berjudul **“Pengaruh Konsentrasi Angkak Biji Durian Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Daging Analog Berbasis Tepung Ubi Jalar-Gluten”** yang ditulis oleh Brenda Revitasari Soejanta (6103016038), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing II,



Dr.Ir. Susana Ristiarini, M.Si

NIDN. 0004066401

NIK. 611.89.0155

Tanggal: 24 Januari 2021

Dosen Pembimbing I,



Dr. Ignatius Srinta, STP., MP.

NIDN. 0726017402

NIK. 611.00.0429

Tanggal: 24 Januari 2021

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam SKRIPSI saya yang berjudul:

Pengaruh Konsentrasi Angkak Biji Durian Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Daging Analog Berbasis Tepung Ubi Jalar-Gluten

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan kami juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2015).

Surabaya, 24 Januari 2021

Yang Menyatakan,



Brenda Revitasari Soejanta

Brenda Revitasari Soejanta, NRP 6103017030. **“Pengaruh Konsentrasi Angkak Biji Durian Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Daging Analog Berbasis Tepung Ubi Jalar-Gluten”**

Di bawah bimbingan:

1. Dr. Ignatius Srianta, STP., MP.
2. Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.

ABSTRAK

Daging analog merupakan suatu produk pangan yang memiliki tekstur, warna, aroma, dan rasa menyerupai daging sapi namun terbuat dari bahan-bahan nabati. Daging analog dapat dibuat dengan mengkombinasikan tepung ubi jalar dan gluten. Pada pembuatan daging analog berbasis tepung ubi jalar dan gluten perlu ditambahkan bahan pewarna agar dapat lebih menyerupai daging sapi. Pewarna yang digunakan adalah angkak biji durian. Selain memberi warna, angkak biji durian juga mengandung senyawa bioaktif seperti zat anti hiperkolesterolemia dan senyawa antioksidan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi angkak biji durian terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik daging analog berbasis tepung ubi jalar dan gluten. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan satu faktor yaitu, konsentrasi angkak biji durian yang terdiri dari lima tingkat yaitu, 0%, 0,2%, 0,4%, 0,6%, dan 0,8% dengan pengulangan sebanyak lima kali. Berdasarkan hasil penelitian, konsentrasi angkak biji durian berpengaruh nyata terhadap warna secara obyektif dan sifat organoleptik (kesukaan warna, rasa, tekstur), namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air dan tekstur secara obyektif (*hardness*, *cohesiveness*, *springiness*). Semakin tinggi konsentrasi angkak biji durian, maka semakin tinggi nilai *redness*, kesukaan terhadap warna, dan kesukaan terhadap tekstur. Berdasarkan uji organoleptik, perlakuan terbaik adalah konsentrasi penambahan angkak biji durian 0,6% yang menghasilkan daging analog dengan kadar air 48,01%; nilai *lightness* 54,4; nilai *redness* 7,4; nilai *yellowness* 13,9; nilai *chroma* 15,3; nilai *°hue* 63,4; nilai *hardness* 1992,688g; nilai *cohesiveness* 0,696; nilai *springiness* 0,941; dan aktivitas air (a_w) 0,946.

Kata kunci: angkak biji durian, daging analog, tepung ubi jalar, gluten

Brenda Revitasari Soejanta, NRP 6103017030. “Effect of Monascus Fermented Durian Seed Concentration on Physicochemical and Organoleptic Properties of Meat Analog Sweet Potato Flour-Gluten Based”

Supervisor:

1. Dr. Ignatius Srianta, STP., MP.
2. Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.

ABSTRACT

Meat analog is a food product that has a texture, color, and flavor that resembles beef but made from vegetable ingredients. Meat analog can be made by combining sweet potato flour and gluten. In the making of meat analog based on sweet potato flour and gluten it is necessary to add coloring agents to be more like beef. Coloring agent that can be used on meat analog is Monascus Fermented Durian Seed. Besides giving color, monascus fermented durian seed also contains bioactive compounds such as anti-hypercholesterolemia and antioxidant compounds. The purpose of this study is to determine the effect of monascus fermented durian seed on the physicochemical and organoleptic properties of meat analog based on sweet potato flour and gluten. The research design used is a Randomized Block Design (RCBD) with one factor, namely the concentration of monascus fermented durian seed consisting of five levels, i.e. 0%, 0,2%, 0,4%, 0,6%, and 0,8% with five times repeated. Based on the research, Monascus Fermented Durian Seed dengan behad a significant effect on colour objectively and organoleptic (colour preference, taste, texture), but hadn't significant effect on moisture content and texture (hardness, cohesiveness, springiness). The higher the concentration of Monascus Fermented Durian Seed (MFDS), the higher redness, colour preference, and texture preference of meat analog. Based on organoleptic test, the best treatment is the addition of 0,6% MFDS which produces meat analog with moisture content 48,01%; lightness 54,4; redness 7,4; yellowness 13,9; chroma 15,3; °hue 63,4; hardness 1992,688g; cohesiveness 0,696; springiness 0,941; and water activity (a_w) 0,946.

Keyword: monascus fermented durian seed, meat analog, sweet potato flour, gluten

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan makalah Skripsi dengan judul **“Pengaruh Konsentrasi Angkak Biji Durian Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Daging Analog Berbasis Tepung Ubi Jalar-Gluten”**. Penyusunan Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana Strata-1 (S-1), Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Skripsi ini dapat terselesaikan berkat dukungan dari beberapa pihak. Oleh sebab itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Kementrian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi atas pendanaan penelitian ini sebagai bagian dari Penelitian Dasar Unggulan Perguruan Tinggi Tahun 2020.
2. Dr. Ignatius Srinta, STP., MP. dan Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing, membantu, mengarahkan, dan mendukung penyusunan Skripsi penulis.
3. Orang tua, saudara, dan teman-teman yang telah mendukung penulis dan membantu memberikan bantuan melalui doa dan dukungan yang diberikan berupa material maupun moril.

Penulis menyadari bahwa penulisan Skripsi ini masih jauh dari sempurna, karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Akhir kata, penulis berharap semoga Skripsi ini membawa manfaat bagi pembaca.

Surabaya, 22 Januari 2021

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Daging Analog.....	5
2.2. Ubi Jalar	9
2.3. Gluten	12
2.4. Perasa	13
2.5. Angkak.....	13
2.5.1. Angkak Biji Durian.....	15
2.6. Hipotesis.....	18
BAB III. METODE PENELITIAN.....	19
3.1. Bahan Penelitian	19
3.2. Alat	19
3.2.1. Alat Proses.....	19

3.2.2.	Alat Analisa	20
3.3.	Waktu dan Tempat Penelitian	20
3.3.1.	Waktu Penelitian.....	20
3.3.2.	Tempat Penelitian.....	20
3.4.	Metode Penelitian.....	20
3.4.1.	Rancangan Penelitian.....	20
3.4.2.	Unit Percobaan	21
3.5.	Pelaksanaan Penelitian.....	22
3.5.1.	Pembuatan Angkak Biji Durian.....	22
3.5.2.	Pembuatan Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten	26
3.6.	Metode Analisa Daging Analog.....	29
3.6.1.	Analisa Kadar Air Metode Thermogravimetri	29
3.6.2.	Analisa Warna dengan <i>Color Reader</i> CR-10.....	29
3.6.3.	Analisa Tekstur dengan Texture Profile Analyzer	30
3.6.4.	Pengujian Organoleptik	31
3.6.4.1.	Pemilihan Perlakuan Terbaik	31
3.6.4.2.	Pengujian Aktivitas Air (a_w) dengan a_w meter “Rotronic”	32
BAB IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	33
4.1.	Kadar Air.....	33
4.2.	Warna	35
4.3.	Tekstur.....	38
4.3.1.	<i>Hardness</i>	38
4.3.2.	<i>Cohesiveness</i>	40
4.3.3.	<i>Springiness</i>	41
4.4.	Uji Organoleptik.....	42
4.4.1.	Warna.....	43
4.4.2.	Rasa.....	44
4.4.3.	Tekstur	45

4.5. Perlakuan Terbaik.....	46
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN.....	55

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Proses Pengolahan Daging Analog	7
Gambar 2.2. Proses Pengolahan Tepung Ubi Jalar	10
Gambar 2.3. Struktur Pigmen Warna dari Angkak	13
Gambar 2.4. Proses Pembuatan Angkak Biji Durian	16
Gambar 3.1. Diagram Alir Pembuatan Angkak Biji Durian.....	22
Gambar 3.2. Diagram Alir Penelitian Daging Analog dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian.....	26
Gambar 3.3. Diagram Kromatisitas dan Lightness	29
Gambar 4.1. Kadar Air Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Penambahan Angkak Biji Durian.....	34
Gambar 4.2. Kenampakan Warna Daging Analog Tepung Ubi Jalar- Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian 0%, 0,2%, 0,4%, 0,6%, dan 0,8%	38
Gambar 4.3. <i>Hardness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Penambahan Angkak Biji Durian.....	39
Gambar 4.4. <i>Cohesiveness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Penambahan Angkak Biji Durian	40
Gambar 4.5. <i>Springiness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Penambahan Angkak Biji Durian.....	42
Gambar 4.6. Kesukaan Warna Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Penambahan Angkak Biji Durian	43
Gambar 4.7. Kesukaan Rasa Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Penambahan Angkak Biji Durian	44
Gambar 4.8. Kesukaan Tekstur Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Penambahan Angkak Biji Durian	45

Gambar 4.9. Grafik <i>Spider Web</i> Hasil Uji Organoleptik Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Penambahan Angkak Biji Durian	47
Gambar A.1. Spesifikasi Gluten	55
Gambar A.2. Tepung Ubi Jalar	56
Gambar A.3. Angkak Biji Durian	57
Gambar B.1. Diagram Alir Pembuatan Kultur Starter.	59
Gambar F.1. Grafik Hasil Pengujian <i>Hardness</i> , <i>Cohesiveness</i> , dan <i>Springiness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian 0%.....	80
Gambar F.2. Grafik Hasil Pengujian <i>Hardness</i> , <i>Cohesiveness</i> , dan <i>Springiness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian 0,2%.....	81
Gambar F.3. Grafik Hasil Pengujian <i>Hardness</i> , <i>Cohesiveness</i> , dan <i>Springiness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian 0,4%.....	81
Gambar F.4. Grafik Hasil Pengujian <i>Hardness</i> , <i>Cohesiveness</i> , dan <i>Springiness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian 0,6%.....	82
Gambar F.5. Grafik Hasil Pengujian <i>Hardness</i> , <i>Cohesiveness</i> , dan <i>Springiness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian 0,8%.....	82

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Tepung Ubi Jalar	10
Tabel 3.1. Rancangan Percobaan	21
Tabel 3.2. Formulasi Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Penambahan Angkak Biji Durian	21
Tabel 3.3. Parameter Warna Berdasarkan Nilai <i>h</i> (<i>°hue</i>)	30
Tabel 4.1. Nilai <i>L</i> , <i>a</i> *, <i>b</i> *, <i>C</i> , dan <i>°h</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar- Gluten dengan Penambahan Angkak Biji Durian.....	35
Tabel 4.2. Luas Area Grafik <i>Spider Web</i>	46
Tabel B.1. Spesifikasi <i>Potato Dextrose Agar</i>	58
Tabel F.1. Hasil Uji Kadar Air Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	69
Tabel F.2. ANOVA Kadar Air Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	69
Tabel F.3. Hasil Uji <i>Lightness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	70
Tabel F.4. ANOVA <i>Lightness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	70
Tabel F.5. Nilai Pembanding Uji DMRT Data <i>Lightness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	71
Tabel F.6. Uji DMRT <i>Lightness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	71
Tabel F.7. Hasil Uji <i>Redness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	71

Tabel F.8. ANOVA <i>Redness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	72
Tabel F.9. Nilai Pembanding Uji DMRT Data <i>Redness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	72
Tabel F.10. Uji DMRT <i>Redness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	72
Tabel F.11. Hasil Uji <i>Yellowness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	72
Tabel F.12. ANOVA <i>Yellowness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	73
Tabel F.13. Nilai Pembanding Uji DMRT Data <i>Yellowness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	74
Tabel F.14. Uji DMRT <i>Yellowness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar- Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	74
Tabel F.15. Hasil Uji <i>Chroma</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	74
Tabel F.16. ANOVA <i>Chroma</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	75
Tabel F.17. Nilai Pembanding Uji DMRT Data <i>Chroma</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	75
Tabel F.18. Uji DMRT <i>Chroma</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	75
Tabel F.19. Hasil Uji <i>Hue</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	76

Tabel F.20. ANOVA <i>Hue</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	76
Tabel F.21. Nilai Pembanding Uji DMRT Data <i>Hue</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	77
Tabel F.22. Uji DMRT <i>Hue</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	77
Tabel F.23. Hasil Uji <i>Hardness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	77
Tabel F.24. ANOVA <i>Hardness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	78
Tabel F.25. Hasil Uji <i>Cohesiveness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	78
Tabel F.26. ANOVA <i>Cohesiveness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	79
Tabel F.27. Hasil Uji <i>Springiness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	79
Tabel F.28. ANOVA <i>Springiness</i> Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	79
Tabel F.29. Hasil Uji Kesukaan Rasa Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	83
Tabel F.30. ANOVA Kesukaan Rasa Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	84
Tabel F.31. Nilai Pembanding Uji DMRT Data Kesukaan Rasa Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	85
Tabel F.32. Uji DMRT Kesukaan Rasa Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian	85

Tabel F.33. Hasil Uji Kesukaan Warna Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian.....	85
Tabel F.34. ANOVA Kesukaan Warna Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian.....	87
Tabel F.35. Nilai Pembandingan Uji DMRT Data Kesukaan Warna Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian.....	87
Tabel F.36. Uji DMRT Kesukaan Warna Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian.....	87
Tabel E.37. Hasil Uji Kesukaan Tekstur Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Penambahan Angkak Biji Durian.....	88
Tabel E.38. ANOVA Kesukaan Tekstur Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Penambahan Angkak Biji Durian.....	89
Tabel F.39. Nilai Pembandingan Uji DMRT Data Kesukaan Tekstur Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian.....	90
Tabel E.40. Uji DMRT Kesukaan Tekstur Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Penambahan Angkak Biji Durian	90
Tabel E.41. Rata-rata Hasil Uji Organoleptik Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Penambahan Angkak Biji Durian	90
Tabel E.42. Rata-rata Luas Area	91
Tabel E.44. Pengujian Aktivitas Air Daging Analog Tepung Ubi Jalar-Gluten dengan Variasi Konsentrasi Angkak Biji Durian 0,6%..	91

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A. Spesifikasi Bahan Penelitian.....	55
Lampiran A.1. Gluten	55
Lampiran A.2. Tepung Ubi Jalar.....	56
Lampiran A.3. Angkak Biji Durian.....	57
Lampiran B. Proses Pembuatan Kultur dan Media	58
Lampiran B.1. Proses Pembuatan Kultur Stok dan Kultur Starter.....	58
Lampiran B.2. Proses Pembuatan Media PDA Miring dan PDB	60
Lampiran C. Prosedur Pengujian.....	61
Lampiran C.1. Analisa Kadar Air Metode Thermogravimetri (AOAC, 1990).....	61
Lampiran C.2. Analisa Warna dengan <i>Color Reader</i> CR-20 (Konica Minolta, 2007)	61
Lampiran C.3. Analisa Tekstur dengan <i>Texture Profile Analyzer</i> (Ikhlas dkk., 2011).....	62
Lampiran C.4. Pengujian Aktivitas Air (a_w) dengan a_w meter “Rotronic” (AOAC, 1984)	63
Lampiran D. Kuisisioner Pengujian Organoleptik.....	64
Lampiran E. Dokumentasi Hasil Penelitian.....	67
Lampiran F. Data Penelitian	67
Lampiran F.1. Kadar Air	69
Lampiran F.2. Analisa Warna.....	70
Lampiran F.3. Tekstur.....	77
Lampiran F.4. Pengujian Organoleptik.....	83
Lampiran F.5. Metode <i>Spider Web</i>	90