

## LAMPIRAN

Gambar *meat analog* hasil penelitian



Perlakuan 1 (40:60)



Perlakuan 2 (50:50)



Perlakuan 3 (60:40)



Perlakuan 4 (70:30)

## NOTULEN SEMINAR PROBLEMATIK

Nama Penyaji/NRP : Juliana/6103007069  
Judul : Pemanfaatan Tempe Dalam Pembuatan Daging Tiruan (*Meat Analog*) sebagai Pengganti Daging Untuk Vegetarian  
Hari/Tanggal Penyajian : Jumat/23 Oktober 2009  
Moderator : Inan Purnamasari (6103007019)

Pertanyaan dan jawaban:

1. **Melissa (6103007047)**

Pertanyaan:

Penambahan  $\text{CaCl}_2$  fungsinya apa? Apakah pembuatan *meat analog* tempe ini sudah diaplikasikan?

Jawaban:

Fungsi  $\text{CaCl}_2$  adalah memperkokoh tekstur, menguatkan ikatan-ikatan adonan.

Belum diaplikasikan sehingga penyaji membuat sendiri.

2. **Imelda (6103007022)**

Pertanyaan:

Pada pembuatan tepung tempe ada penambahan hexan untuk menjadi tepung tempe rendah lemak. Apakah ini memang perlu dihilangkan, padahal lemak bisa menjadi penambah nutrisi?

Jawaban:

Dari jurnal/pustaka yang disitir, lemak dapat mengganggu struktur produk akhir ekstruksi sehingga perlu untuk dihilangkan sedangkan dalam pembuatan yang dilakukan penyaji, tidak direndam dalam larutan hexan karena menurut penyaji keberadaan lemak dapat menambah rasa gurih pada produk.

### 3. Amelie (6103007085)

Pertanyaan:

Dari empat perlakuan yang ada, rasa dominan tempe, padahal ada perbedaan konsentrasi gluten dan tepung tempunya. Apakah ada intensitas pembedanya?

Jawaban:

Karena gluten yang digunakan adalah gluten kering sehingga rasa dan flavor dari gluten tertutupi oleh rasa dari tepung tempe yang digunakan. Intensitas rasa: semakin banyak tepung tempe yang digunakan, rasa tempe akan semakin menyengat.

Kesimpulan:

1. Potensi tempe sangat besar untuk dijadikan daging tiruan (*meat analog*) bila dibandingkan kedelai dan tahu.
2. Tempe dapat dijadikan sebagai pengganti daging untuk vegetarian karena kandungan gizinya berupa vitamin (khususnya Vitamin B<sub>12</sub>), mineral makro dan mikro protein dan asam amino yang tinggi dan hampir sama, bahkan melebihi kandungan gizi daging asli.
3. Perbandingan tepung temped an gluten yang paling baik untuk menghasilkan kekokohan *meat analog* adalah 50 :50.