

DAGING ANALOG BERBAHAN DASAR BIJI LABU KUNING DAN JAMUR MERANG DENGAN BAHAN PENGIKAT UMBI GEMBILI SEBAGAI PRODUK PANGAN INOVATIF UNTUK MENGURANGI RISIKO DISLIPIDEMIA

Shabrina Olivia Mumtaz

Abstrak

Dislipidemia disebabkan oleh kebiasaan konsumsi makanan tinggi lemak jenuh, seperti daging sapi. Berdasarkan hal tersebut perlu adanya daging analog dari bahan nabati yang memiliki kandungan lemak rendah sehingga dapat mengurangi risiko dislipidemia. Penelitian ini dilakukan untuk mengolah daging analog dari tepung biji labu kuning dan tepung jamur merang dengan bahan pengikat umbi gembili sebagai produk pangan yang dapat mengurangi risiko dislipidemia. Selain itu, tujuan khususnya adalah untuk mengidentifikasi karakteristik bahan baku, menganalisis kandungan kimia, sifat fisik, serta organoleptik daging analog. Perilaku yang diterapkan adalah proporsi tepung biji labu kuning dan tepung jamur merang, yaitu F1 (75%:25%), F2 (50%:50%), dan F3 (25%:75%). Analisis ragam dan Duncan's Multiple Range Test digunakan untuk analisis kimia dan fisik, sementara uji Kruskal Wallis dan Mann-Whitney dilakukan untuk analisis organoleptik. Hasil analisis menunjukkan bahwa proporsi tepung biji labu kuning dan tepung jamur merang berpengaruh secara nyata terhadap kadar abu ($p=0,020$), lemak ($p=0,000$), karbohidrat ($p=0,004$), treonin ($p=0,019$), lisin ($p=0,036$), aktivitas antioksidan ($p=0,006$), kekenyalan ($p=0,023$), warna ($p=0,008$), dan tekstur ($p=0,000$). Formulasi terpilih adalah F3 dengan kandungan gizi per 100 gram yaitu energi 232,66 kkal, lemak 3,86 gram, protein 15,5 gram, dan karbohidrat 33,98 gram.

Kata Kunci: dislipidemia, daging analog, biji labu kuning, jamur merang, umbi gembili

MEAT ANALOG BASED ON PUMPKIN SEED AND STRAW MUSHROOM WITH LESSER YAM TUBER BINDER AS AN INNOVATIVE FOOD PRODUCT TO REDUCE THE RISK OF DYSLIPIDEMIA

Shabrina Olivia Mumtaz

Abstract

Dyslipidemia is caused by the habitual consumption of foods high in saturated fat, such as beef. It is necessary to develop meat analog from plant-based ingredients that have low fat content, thus reducing the risk of dyslipidemia. This study aims to process meat analog from pumpkin seed flour and straw mushroom flour with lesser yam binder as a product that can reduce the risk of dyslipidemia. Additionally, the other purpose are to identify the characteristics of the raw materials and analyze the chemical content, physical properties, and organoleptic of meat analog. The proportion of pumpkin seed flour and straw mushroom flour were investigated at ratio F1 (75%:25%), F2 (50%:50%), F3 (25%:75%). ANOVA and Duncan's Multiple Range Test were used for chemical and physical analysis, while Kruskal-Wallis and Mann-Whitney test were used for organoleptic analysis. Based on the data results, there are significant differences of the pumpkin seed flour and straw mushroom flour proportion on ash content ($p=0,020$), fat ($p=0,000$), carbohydrate ($p=0,004$), threonine ($p=0,019$), lysine ($p=0,036$), antioxidant activity ($p=0,006$), springiness ($p=0,023$), color ($p=0,008$), and texture ($p=0,000$). The selected formulation was F3 which contains 232.66 kcal, 3.86 gram fat, 15.5 gram protein, and 33.98 gram carbohydrate per 100 gram.

Keywords: dyslipidemia, meat analog, pumpkin seed, straw mushroom, lesser yam tuber