

ABSTRAK

Anggraeni, Salma. 2020. Gambaran Tingkat Kesukaan dan Nilai Gizi Rolade Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) dan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Alternatif Makanan Siap Saji Tinggi Serat. Tugas Akhir. Program Studi Diploma III. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing: Ir. Agus Sulaeman, M.Kes

Rolade merupakan makanan olahan dari daging yang cukup digemari karena praktis dan mudah ditemukan. Produk rolade yang beredar di masyarakat jarang yang dijadikan sebagai sumber serat, namun tinggi protein. Pemanfaatan jamur tiram putih menjadi produk rolade merupakan salah satu solusi untuk menghadirkan produk rolade nabati yang menyehatkan dan tinggi serat. Penambahan tepung kacang merah dalam pembuatan rolade jamur tiram putih berfungsi untuk memperkaya kandungan gizi rolade terutama pada kandungan protein dan serat. Dalam penelitian ini tepung kacang merah diolah terlebih dahulu mejadi tepung untuk menghilangkan bau dan mengurangi kadar air. Penelitian eksperimental dengan perlakuanimbangan tepung kacang merah dan jamur tiram putih secara berturut-turut yaitu, yaitu 75% : 25%, 50% : 50 % dan 25% : 75%. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran tingkat kesukaan dan nilai gizi rolade tepung kacang merah jamur tiram putih. Pengambilan data dilakukan dengan uji hedonik dihitung rata-rata kesukaan panelis terhadap rolade untuk mengetahui sifat organoleptik rolade. Hasil penilaian panelis terhadap warna, rasa dan tekstur yang paling banyak disukai yaitu padaimbangan 25% tepung kacang merah : 75% jamur tiram putih, serta warna yaitu padaimbangan 75% tepung kacang merah : 25% jamur tiram putih. Nilai gizi protein dan serat tertinggi yaitu padaimbangan 75% tepung kacang merah : 25% jamur tiram putih dengan kandungan protein 10,4 gram dan serat 6,8 gram per 50 gram rolade.

Kata Kunci: Tepung kacang merah, jamur tiram putih, sifat organoleptik, rolade tepung kacang merah jamur