

**Analisis Organoleptik dan Vitamin B12 Produk Dendeng dengan bahan dasar tempe
(*Rhizopus oryzae*) dan Kulit Pisang (*Musa paradisiaca*)**

Berlian Nada Fadilla

201902007

ABSTRAK

Pendahuluan : Defisiensi vitamin B12 dapat menyebabkan anemia *megaloblastic* yang sering dialami oleh vegetarian jenis vegan. Sumber vitamin B12 yang dapat dikonsumsi vegetarian diantaranya tempe dan kulit pisang. Tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis kandungan vitamin B12 pada pembuatan dendeng dengan memanfaatkan bahan dasar pangan lokal dari tempe dan limbah kulit pisang sebagai makanan alternatif.

Metode : Desain penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) 2 Faktor terdiri dari 3 taraf perlakuan yaitu : F1 = 100%, F2 = 75%, F3 = 50% tempe dan F1 = 0%, F2 = 25% dan F3 = 50% kulit pisang.

Hasil : Pada uji statistik *kruskal wallis* pada indikator warna dan tekstur terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) sehingga dilanjutkan uji *mann whitney* dengan hasil ($p < 0,05$) pada indikator warna ke 3 formula sedangkan pada indikator tekstur ($p < 0,05$) untuk formula 1 dan 3 saja. Berdasarkan hasil uji daya terima, formula tempe dan kulit pisang yang mendapatkan penilaian 62% dengan kriteria cukup suka adalah formula 3 (tempe 50%, kulit pisang 50%). Kandungan vitamin B12 pada formula 1,2,3 sebesar 0,8 mcg/100 gram dan telah memenuhi 20% kebutuhan dewasa. **Kesimpulan :** Dapat disimpulkan formula 3 merupakan formula dengan daya terima dan kandungan vitamin B12 terbaik sehingga dapat dijadikan alternatif pilihan makanan sumber vitamin B12.

Kata Kunci : Dendeng, Kulit Pisang, Tempe, Vitamin B12.

Organoleptik Analysis and Vitamin B12 of Jerky Products with basic ingredients of tempeh (*Rhizopus oryzae*) and Banana Skin (*Musa paradisiaca*)

ABSTRACT

Vitamin B12 deficiency can cause megaloblastic anemia that is often experienced by hvegetarians. Sources of vitamin B12 that can be consumed by vegetarians include tempeh and banana peels. The purpose of this study was to analyze the content of vitamin B12 in making jerky by utilizing local food ingredients from tempeh and banana peel waste as alternative foods. This research design uses the Complete Randomized Design (RAL) 2 Factor method consisting of 3 levels of treatment, namely: F1 = 100%, F2 = 75%, F3 = 50% tempeh and F1 = 0%, F2 = 25% and F3 = 50% banana peel. In crucial Wallis's statistical test on color and texture indicators, there was a significant difference ($p < 0.05$) so that the mann whitney test continued with results ($p < 0.05$) on the 3rd color indikator formula while on the texture indikator ($p < 0.05$) for formulas 1 and 3 only. Based on the results of the acceptability test, the tempeh and banana peel formula that gets the best assessment is formula 3 (tempeh 50%, banana peel 50%). The content of vitamin B12 in formula 1,2,3 is 0.8 mcg / 100 grams and has met 20% of adult needs. The conclusion in this study is that formula 3 is a formula with the best acceptability and vitamin B12 content so that it can be used as an alternative choice food sources of vitamin B12.

Keywords: Jerky, Banana Peel, Tempeh, Vitamin B12.