

ABSTRAK

ERNA KOMALA SARI. Inovasi Keripik Tempe Berbahan Dasar Biji Lamun Laut. Tugas Akhir. Politeknik Pariwisata Lombok.

Pemanfaatan biji lamun laut pada pembuatan keripik tempe. Penelitian ini bertujuan untuk: (1) mengetahui teknik pengembangan keripik tempe dari biji lamun laut; (2) mengetahui pendapat panelis ahli terhadap produk keripik tempe dari biji lamun laut.

Penelitian yang dilakukan adalah eksperimen pengembangan produk dengan metode uji organoleptik dengan menggunakan kuisisioner uji organoleptik sebagai instrument pengumpulan data. Prosedur pengembangan produk melibatkan tahap penentuan resep acuan, tahap formulasi resep substitusi, tahap validasi produk kepada 4 orang *expert* ahli, dan panelis ahli/*expert* ahli diminta mencicipi produk kemudian memberikan penilaian terhadap empat komponen uji organoleptik yaitu rasa, warna, aroma, dan tekstur.

Hasil yang diperoleh dari penelitian yaitu 1) Formula resep dengan mengganti kacang kedelai menggunakan biji lamun laut mampu menghasilkan keripik tempe dengan kualitas produk yang sama baiknya dengan keripik tempe yang dibuat menggunakan kacang kedelai. 2) Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa penilaian terhadap komponen rasa, warna, aroma, dan tekstur produk keripik tempe dengan mengganti kacang kedelai menggunakan biji lamun laut sudah sangat sesuai.

Kata kunci: Tempe, Keripik Tempe, Lamun laut

ABSTRACT

ERNA KOMALA SARI. *Innovation in Tempeh Chips Made from Enhalus acoroides, Thesis . Lombok Tourism Polytechnic.*

Utilization of Enhalus acoroides in making tempeh chips. This research aims to: (1) determine the technique for developing tempeh chips from Enhalus acoroides; (2) find out the opinions of expert panelists regarding tempeh chips products from sea seagrass seeds.

This research conducted research and development using the sensory evaluation method with a sensory evaluation questionnaire as the data collection instrument. The product development procedure involved determining a reference recipe, formulating substitution recipes, validating the product with 4 expert evaluators, and expert panelists were asked to taste the products and evaluate them based on four sensory evaluation components: taste, color, aroma, and texture.

The results obtained from the research are as follows: 1) The recipe formulation substituting soybeans with enhalus acoroides can produce tempe chips of comparable quality to those made with soybeans. 2) The sensory evaluation results indicate that the assessment of taste, color, aroma, and texture of the tempe chip products made by substituting soybeans with sea grass seeds is highly satisfactory.

Keywords: *Tempeh, Tempeh Chips, Enhalus acoroides*