

## Sintesis dan karakterisasi daging sintetik berbahan baku gluten dan Kacang Merah = Synthesis and characterization of synthetic meat with main ingredients of gluten and Red Bean / Iman Faisal Mihardja

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20411011&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

[Daging sintetik dengan bahan baku gluten terigu, tepung kacang merah, jamur tiram putih, dan rumput laut dengan variasi komposisi massa jamur dan rumput laut telah selesai dilakukan. Daging sintetik terbaik memiliki komposisi 68% gluten; 13,5% tepung kacang merah; 4% ISP; 4,5% kuning telur; 2% jamur; dan 8% rumput laut. Hasil analisis proksimat dengan kadar protein tertinggi dimiliki oleh sampel A[2,8] sebesar 34,4%. Hasil uji TPA (Texture Profile Analysis) daging memiliki daya kohesiv sebesar 0,747g (gaya); kekerasan daging 5578g; dan elastisitas 92g. Sedangkan hasil pengujian organoleptik menunjukkan bahwa responden menilai kemiripan daging sintetik dengan daging hewani mengenai rasa sampel memperoleh nilai 61,8% menyerupai daging hewani; 80,6% untuk wujud; 68,2% untuk kekenyalan; dan aroma sebesar 62,8%. Peningkatan kualitas daging dapat ditingkatkan dengan kombinasi bahan nabati lainnya., Synthetic Meat with main ingredients of gluten, red bean flour, white oyster mushroom, and seaweed with variation of mushroom and seaweed composition has been done. The best composition of the meat has 68% of gluten; 13.5% red bean flour; 4% ISP; 4.5% yolk; 2% mushroom; and 8% seaweed. Best proximate analysis with the highest protein content is sampel A[2,8] with value of 34.4%. For Texture Profile Analysis, cohesiveness of meat is 0.747g (force); hardness 5578g; and elasticity 92g. While the organoleptic test results the meat resemblance has taste 61.8% like meat; 80.6% for form; 68.2% plasticity; and 62.8% for aroma. Improvement of synthetic meat can be made by new variation of other natural ingredients.]