

ABSTRAK

Lemper merupakan makanan tradisional khas Indonesia yang umumnya menggunakan isian daging ayam. Dengan meningkatnya jumlah konsumen vegan di Indonesia, diperlukan inovasi produk alternatif berbasis non hewani. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh metode pengolahan (pengukusan dan perebusan) terhadap kualitas organoleptik lempeng vegan dengan isian nangka muda. Penelitian dilakukan melakukan uji hedonik yang diberlakukan kepada 30 orang panelis tidak terlatih. Penilaian dilakukan terhadap atribut rasa, tekstur dan aroma dengan skala 1-5. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara lempeng vegan dengan isian nangka muda yang dikukus dan direbus. Nilai rata-rata untuk atribut rasa adalah 4,46 (dikukus) dan 4,34 (direbus), nilai rata-rata pada tekstur adalah 4,26 (dikukus) dan 4,33 (direbus), dan nilai rata-rata pada atribut aroma adalah 4,2 (dikukus) dan 4,3 (direbus). Meskipun tidak terdapat perbedaan yang signifikan, kedua metode menghasilkan produk yang diterima dengan baik oleh responden. Oleh karena itu, metode pengolahan dapat disesuaikan dengan preferensi produsen atau efisiensi produksi.

Kata Kunci: Lemper vegan, nangka muda, pengukusan, perebusan, uji organoleptik

ABSTRACT

Lemper is a traditional Indonesian food that generally uses chicken as a filling. With the increasing number of vegan consumers in Indonesia, innovation of alternative non-animal-based products is needed. This study aims to analyze the effect of processing methods (steaming and boiling) on the organoleptic quality of vegan lempur with young jackfruit filling. The study was conducted by conducting a hedonic test applied to 30 untrained panelists. The assessment was carried out on the attributes of taste, texture and aroma on a scale of 1-5. The results showed that there was no significant difference between vegan lempur with young jackfruit that was steamed and boiled. The average value for the taste attribute was 4,46 (steamed) and 4,34 (boiled), the average value for texture was 4,26 (steamed) and 4,33 (boiled), and the average value for aroma attribute was 4.2 (steamed) and 4.3 (boiled). Although there was no significant difference, both methods produces products that were well recieved by respondents. Therefore, processing methods can be adjusted to manufacturer preferences or production efficiency.

Keywords: *Vegan lempur, young jackfruit, steaming, boiling, organoleptic test*