

## ABSTRAK

**GLADYS TRIFOSA.** 2024. Analisis Biji Jali (*Coix Lacryma-jobi L* ) menjadi Produk Tempe. Tugas Akhir Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing: Lily Dianafitry Hasan, A.Md., S.Sos., MM., CHE. & Muhammad Anas, A.Md., SE., MM., CHE.

Tempe merupakan olahan pangan asli Indonesia yang populer dengan kandungan nutrisi yang mudah dicerna bahkan dapat menjadi sumber protein alternatif, terbuat dari kacang kedelai dimana sebagian besar adalah kedelai impor sebab kualitas dan kuantitas yang dihasilkan lebih baik daripada kedelai lokal. Untuk itu, penggunaan bahan pangan lokal dapat menjadi alternatif, disamping itu penggunaan bahan pangan lokal juga dapat meningkatkan produk diversifikasi pangan di Indonesia.

Salah satu bahan pangan lokal yang berpotensi adalah biji jali (*Coix Lacryma-jobi L*), dengan persebaran yang luas serta proses budidaya yang lebih mudah dibandingkan kedelai membuat biji jali dapat menjadi bahan alternatif dalam pembuatan tempe. Biji jali mempunyai sebutan yang berbeda disetiap daerah, pemanfaatannya pun masih terbatas sebagai manik-manik untuk gelang, pakan ternak, bahkan ada yang menganggap tanaman ini sebagai gulma. Sebab itu dengan adanya diversifikasi produk olahan biji jali, pemanfaatan potensi biji jali dapat semakin berkembang dan dapat semakin populer dimasyarakat.

Adapun tujuan dalam penelitian ini ada dua bagian yaitu: (1) Proses pembuatan tempe biji jali dari sudut pandang seni kuliner seperti perbedaan karakteristik biji jali dengan kacang kedelai baik itu dari segi fisik dan gizinya akan membuat proses pengolahan menjadi tempe akan berbeda; serta (2) Karakteristik akhir dari tempe biji jali yang meliputi tekstur, rasa, aroma dan warna. Kemudian proses analisis menggunakan metode *analysis of differences and relationships* dengan melakukan penilaian inderawi dan penilaian karakteristik, setelah itu hasil penilaian inderawi diolah dengan uji t melalui *microsoft excel* untuk melihat apakah terdapat perbedaan nyata antara tempe biji jali dengan tempe kedelai; dan hasil penilaian karakteristik akan dideskripsikan.

**Kata Kunci :** Biji Jali, Proses, Tempe

## **ABSTRACT**

**GLADYS TRIFOSA.** 2024. *Analysis of Processing Chinese Pearl (Coix Lacryma-jobi L) into Tempeh Products. Final Project of Culinary Arts Study Programme, Department of Hospitality, Makassar Tourism Polytechnic. Supervisor: Lily Dianafitry Hasan, A.Md.,S.Sos.,MM.,CHE. & Muhammad Anas, A.Md.,SE.,MM.,CHE.*

*Tempeh is a popular Indonesian processed food with nutritional content that is easily digested and could even be an alternative source of protein, made from soya beans, the majority of which are imported soybeans because the quality and quantity produced are superior to local soybeans. Therefore, the use of local food ingredients can be an alternative, besides the utilisation of local food ingredients may also increase food diversification products in Indonesia.*

*A potential local food ingredient is chinese pearl (Coix Lacryma-jobi L), with a wide distribution and an easier cultivation process in comparison to soybeans, making chinese pearl an alternative ingredient in the processing of tempeh. Chinese pearl have been called differently in every region, their utilisation is still limited as beads for bracelets, as fodder for livestock, and there are even those who consider this plant as a weed. Therefore, with the diversification of processed chinese pearl products, the utilisation of chinese pearl potential may develop further and become more popular in the society.*

*The objectives in this study are two sections, i.e.: (1) The process of producing chinese pearl tempeh from a culinary arts point of view such as the differences in the characteristics of chinese pearl with soybeans both in physical and nutritional terms would make the processing into tempeh will be different; and (2) The final characteristics of chinese pearl tempeh which include texture, taste, aroma and colour. Furthermore, the analysis process uses the analysis of differences and relationships method to conduct a sensory and characteristic evaluation, then the results of the sensory evaluation are processed with a t test through microsoft excel to determine whether there is a real difference between the chinese pearl tempeh and soybean tempeh; and the results of the characteristic evaluation will be described.*

**Key Word:** *Chinese Pearl, Process, Tempeh*