

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pegagan (*Centella Asiatica*)

1. Definisi

Indonesia adalah salah satu dari beberapa negara tropis Asia yang membudidayakan daun Pegagan atau disebut juga Gotu kola (*centella asiatica*), tanaman merambat yang termasuk dalam famili Apiaceae. Tanaman ini dapat ditemukan di daerah dataran rendah maupun dataran tinggi, dan lebih menyukai tempat lembap seperti kebun, halaman, dan pinggir sawah. Komponen bioaktif yang ditemukan di daun dan batang tanaman ini, termasuk asiaticoside, asam asiatic, flavonoid, serta vitamin dan mineral yang bermanfaat bagi kesehatan, telah menjadikannya tanaman obat tradisional yang terkenal (Sutardi, 2016).



Gambar 1. Daun Pegagan (*Centella asiatica*)

Karena rasanya enak baik mentah maupun dimasak, pegagan merupakan makanan fungsional yang serbaguna. Banyak produk makanan dan minuman sehat yang berasal dari tanaman ini juga sedang dalam pengembangan. Pegagan memiliki potensi besar untuk kemajuan di masa depan dalam bidang makanan fungsional dan nutrisi masyarakat seiring meningkatnya kesadaran akan kesehatan.

Triterpenoid, fosfor, flavonoid, brahmosida, asam brahmik, asam sentellat, asam sentolik, resin, pektin, hidrokotilin, vellarin asatikosida, thankunsida, isothankusida, madekasosida, mesoinositol, centellose, lendir, garam kalium, natrium, kalsium, besi, magnesium, vitamin B dan C, dan minyak semuanya terkandung dalam Pegagan.

Daun pegagan mengandung berbagai komponen aktif seperti triterpenoid, minyak esensial, flavonoid, fitosterol, β -karoten, dan banyak lagi. Pegagan mengandung antara 1 hingga 8 persen saponin triterpenoid. Asiaticoside, centelloside, madecassoside, brahmoside, brahminoside, dan centellasaonin-B, C, dan D adalah komponen triterpenoid utama yang berperan dalam pembentukan kolagen. Asiaticoside mendorong perkembangan jaringan ikat baru, rambut, kuku, dan sel kulit, serta perbaikan dan penguatannya.

Pegagan memiliki potensi sebagai bahan makanan baru karena kualitas-kualitas tersebut. Pengolahan pegagan dalam bentuk tepung menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan pemanfaatannya dalam produk pangan, karena lebih praktis dan memiliki daya simpan yang lebih lama. Proses pengolahan daun pegagan (*Centella asiatica*) menjadi tepung umumnya melalui tahap pengeringan yang melibatkan pemanasan, sehingga dapat memengaruhi kandungan zat gizi dan senyawa bioaktifnya.

Beberapa komponen dilaporkan hilang atau rusak, terutama vitamin C yang sangat sensitif terhadap panas dan oksidasi sehingga mudah terdegradasi selama proses pengeringan. Selain itu, klorofil sebagai pigmen utama pegagan juga dapat mengalami kerusakan akibat pemanasan tinggi yang menyebabkan perubahan warna hijau menjadi kecokelatan karena degradasi struktur klorofil. Sementara itu, beberapa senyawa mengalami penurunan kadar, seperti flavonoid, senyawa fenolik, serta senyawa triterpenoid utama pegagan yaitu asiaticoside dan madecassoside yang merupakan komponen unggulan dengan aktivitas antioksidan dan penyembuhan luka. Penurunan ini terjadi karena senyawa bioaktif tersebut bersifat termolabil sehingga sebagian strukturnya mengalami degradasi pada suhu pengeringan yang tinggi atau waktu pemanasan yang lama (Pradana, Nawatila and Alkindi, 2021).

Komponen yang relatif bertahan atau tidak mengalami kerusakan signifikan, yaitu mineral (kalsium, zat besi, kalium dan magnesium) serta serat pangan karena keduanya bersifat stabil terhadap panas. Sebagian saponin juga masih dapat dipertahankan apabila pengeringan dilakukan pada suhu moderat. Oleh karena itu, meskipun proses pemanasan dalam pembuatan tepung pegagan dapat menyebabkan hilangnya vitamin C dan menurunkan beberapa senyawa bioaktif utama, kandungan

mineral, serat, serta sebagian senyawa aktif masih dapat dipertahankan sehingga tepung pegagan tetap memiliki nilai gizi dan potensi fungsional sebagai bahan pangan alternatif.

2. Manfaat Pegagan (*Centella asiatica*)

- a. Kandungan mineral seperti kalium, kalsium, dan zat besi pada pegagan berperan dalam menjaga keseimbangan cairan tubuh, pembentukan tulang, serta membantu pembentukan hemoglobin. (Wicaksono et al., 2020).
- b. Pegagan mengandung senyawa aktif seperti asiaticoside, madecassoside, flavonoid, saponin, serta mineral, mempercepat penyembuhan luka, serta membantu meningkatkan metabolisme tubuh (Sabila *et al.*, 2020)
- c. Meningkatkan fungsi kognitif dan daya ingat karena kandungan triterpenoid dan antioksidannya yang tinggi (Muchtaromah, Leny and Umami, 2016)

3. Kandungan zat gizi Pegagan

Tabel berikut menyajikan komposisi kandungan zat gizi daun pegagan per 100 gram yang mencakup zat gizi makro dan mikro. Data ini digunakan untuk memberikan gambaran mengenai potensi nilai gizi daun pegagan sebagai bahan pangan yang dapat dimanfaatkan dalam pengembangan produk olahan.

Tabel 1. Kandungan Zat Gizi Daun Pegagan Per 100 gr

Kandungan Gizi	Kadar	Satuan
Kalori	34	Kkal
Air	89,3	Gram
Protein	1,6	Gram
Lemak	0,6	Gram
Karbohidrat	6,9	Gram
Serat	2	Gram
Abu	1,6	Gram
kalsium	170	Mg
β -karoten	6580	μ g
Tiamin	0,15	mg
Riboflavin	0,14	Gram

Niasin	1,2	Gram
Vit C	4	mg
Fosfor	30	mg
Zat besi	3,1	mg
Kalium	414	mg

Sumber : Kristina *et al.* 2019

4. Hasil Olahan Tepung Pegagan

- a. Tepung pegagan dapat digunakan dalam pembuatan permen keras dan berpengaruh terhadap warna, aroma dan penerimaan produk (Apriyanti, 2025)
- b. Penambahan pegagan dalam produk cookies dapat meningkatkan aktivitas antioksidan dan kandungan fenol sehingga berpotensi sebagai pangan fungsional (Imelda Saputri, 2020)
- c. Pegagan dapat dimanfaatkan sebagai bahan fortifikasi pangan tradisional seperti kecipring untuk meningkatkan kandungan gizi dan serat (Handayasari *et al.*, 2023)
- d. Pegagan juga dapat diolah menjadi berbagai produk seperti keripik dan olahan pangan lainnya yang bernilai ekonomi (Sulistio, 2021)

5. Cara Pembuatan Tepung Pegagan

Cara pembuatan tepung pegagan menurut (Taufik and Sevelini, 2019)

- a. Bahan tepung pegagan
 - 1) Daun Pegagan segar
- b. Alat pembuatan Tepung Pegagan
 - 1) Kabinet dryer
 - 2) Blender
 - 3) Ayakan 80 mesh
 - 4) Baskom
- c. Proses pembuatan tepung pegagan
 - 1) Daun pegagan segar disortir dan dibersihkan hingga bebas dari kotoran.
 - 2) Daun pegagan yang telah bersih kemudian dikeringkan menggunakan dehydrator pada suhu $\pm 60^{\circ}\text{C}$ selama sekitar 3 jam hingga kering.

- 3) Setelah kering, daun pegagan dihaluskan menggunakan blender hingga menjadi serbuk.
- 4) Serbuk pegagan selanjutnya diayak menggunakan ayakan tepung untuk memperoleh ukuran partikel yang halus tepung pegagan.

Pada pembuatan tepung pegagan (*Centella asiatica*) yang telah dilakukan peneliti dalam 2 kg daun pegagan mentah dapat menghasilkan 154 gr tepung pegagan murni.

B. Tepung Tempe

1. Defenisi

Teknik fermentasi menggunakan jamur *Rhizopus* sp., khususnya *Rhizopus oligosporus*, untuk menghasilkan tempe, produk makanan olahan kedelai. Kedelai mengalami transformasi kimia selama fermentasi, yang meningkatkan kandungan nutrisinya dan membuatnya lebih mudah dicerna. Tempe adalah makanan pokok masakan Indonesia yang terkenal dan sudah lama ada, serta merupakan cara yang bagus untuk mendapatkan asupan protein nabati harian Anda.

Kekurangan umur simpan tempe yang hanya 48 jam adalah keluhan umum. Jamur *Rhizopus*, jamur yang menghasilkan tempe, akan mati setelah jangka waktu tersebut berlalu, memungkinkan bakteri dan jamur lain untuk berkembang dan berpotensi merusak nilai gizi tempe (Holinesti1 and Rizkhi, 2022).



Gambar 2. Tepung Tempe

Pengeringan dan penggilingan tempe memungkinkan tempe diubah menjadi tepung tempe, selain bentuknya yang segar. Setelah dikeringkan, tempe diolah menjadi tepung tempe. Jika Anda ingin membuat tepung tempe, berikut yang perlu Anda lakukan: iris tempe tipis-tipis, rebus sebentar dalam uap panas (tekanan 1 bar selama 2 menit), keringkan dalam kabinet dryer pada suhu 60°C selama 8 jam, lalu haluskan dan saring menggunakan saringan 80 mesh.

Tepung tempe adalah bentuk olahan tempe yang memiliki umur simpan lebih lama dan dapat digunakan sebagai suplemen atau pengganti dalam berbagai makanan. Tepung tempe memiliki nilai gizi yang lebih tinggi, terutama dalam hal protein, vitamin, dan mineral. Tempe memiliki banyak penggemar karena membantu melawan penyakit degeneratif termasuk diabetes, penyakit jantung, dan hipertensi dengan kandungan protein yang tinggi dan kaya antioksidan. Keuntungan lain dari tempe adalah dapat membantu mencegah diare. (Aryanta, 2020)

2. Manfaat Tempe

- a. Konsentrasi proteinnya yang tinggi memperbaiki kekurangan gizi dengan membentuk jaringan baru dan mempertahankan jaringan yang ada. Karena proses fermentasi, asam amino utama lebih mudah tersedia dalam tempe, menjadikannya sumber protein yang mudah dicerna (Widiany dan Metty, Rahayu, 2023).
- b. Asam folat, zat besi, dan vitamin B12 semuanya melimpah dalam tempe, dan semuanya berkontribusi pada produksi sel darah merah, oleh karena itu dapat membantu mencegah anemia dengan meningkatkan kadar hemoglobin (Aryanta, 2020).
- c. Tempe melindungi jantung, menurunkan kolesterol, dan menangkal radikal bebas berkat kandungan isoflavon dan antioksidannya.
- d. Tempe membantu pencernaan dan membantu pengaturan gula darah karena indeks glikemiknya yang rendah dan kandungan seratnya yang tinggi. (Suhanda, 2018)

3. Kandungan Zat Gizi Tepung Tempe

Pada tabel berikut disajikan data kandungan zat gizi tepung tempe per 100 gram yang meliputi zat gizi makro dan mikro. Penyajian data ini bertujuan untuk menunjukkan profil nilai gizi tepung tempe sebagai salah satu bahan pangan yang dapat dimanfaatkan dalam pengembangan produk olahan (Madani *et al.*, 2023).

Tabel 2. Kandungan Gizi Tepung Tempe Per 100 gr

Kandungan gizi	Tepung tempe	Satuan
Protein	46,0	Gram
Lemak	24,7	Gram
Karbohidrat	13,5	Gram
Serat	2,5	Gram
Kadar abu	2,3	Gram

Sumber : (Madani *et al.*, 2023)

4. Hasil Olahan Tepung Tempe

Olahan tepung tempe cukup beragam dan dapat dikembangkan menjadi berbagai produk pangan. Tepung tempe dapat diolah menjadi cookies, biskuit, bubur bayi, minuman, bumbu instan tempe, serta dimanfaatkan sebagai bahan pengikat pada bakso (Madani *et al.*, 2023)

5. Cara Pembuatan Tepung Tempe

Cara pembuatan tepung tempe menurut (Murni, 2020)

a. Bahan Pembuatan Tepung Tempe

- 1) Tempe segar

b. Alat Pembuatan Tepung Tempe

- 1) Dandang
- 2) Telenan
- 3) Pisau
- 4) Baskom
- 5) Loyang
- 6) Oven
- 7) Blender
- 8) Ayakan 80 mesh

c. Cara Pembuatan Tepung Tempe

- 1) Iris tempe menjadi tipis dan kukus selama 10 menit
- 2) Tempe yang sudah dikukus ditiriskan kemudian diletakkan diatas loyang
- 3) Tempe dikeringkan pada suhu 90°C selama 4-5 jam

- 4) Haluskan tempe yang sudah kering menggunakan blender hingga halus
 - 5) Hasil gilingan kemudian diayak dan selanjutnya tepung tempe dapat dikemas
- Pada pembuatan tempe yang sudah peneliti lakukan dalam 2,5 kg tempe kedelai murni mentah ketika ditepungkan bisa memperoleh sekitar 513 gr tepung tempe. Berdasarkan penelitian (Murni, 2020) umur simpan tepung tempe ini bisa bertahan hingga 6 bulan lamanya.

C. Stik

1. Definisi

Tekstur yang renyah dan rasa gurih dari stik menjadikannya camilan populer di berbagai kelompok. Stik sering disajikan sebagai camilan di antara waktu makan. Stik adalah sejenis kue kering yang pipih dan panjang, seperti batang kayu, dan dibuat dengan proses sederhana: bahan-bahan dicampur, adonan dibentuk, lalu dipanggang atau digoreng hingga matang.

Khususnya di kalangan anak-anak usia sekolah, ngemil menyumbang antara dua puluh persen dan tiga puluh satu persen dari asupan kalori harian. Menurut Purnawijaya (2020), camilan lebih dari sekadar camilan; camilan membantu memenuhi kebutuhan nutrisi. Kategori makanan ekstrusi juga mencakup stik, yaitu camilan siap makan yang dibuat dari sumber karbohidrat dan/atau protein menggunakan teknik ekstrusi. Bahan tambahan makanan dan bahan lainnya yang diizinkan dapat ditambahkan, dan dapat digoreng.

Gambar 3. Stik Pegagan



Stik adalah jenis produk makanan kering yang biasanya diproduksi menggunakan tepung terigu sebagai komponen utama. Bahan-bahan lain seperti telur, minyak, keju, dan rempah-rempah dapat ditambahkan untuk memberikan rasa dan tekstur yang unik. Bahan-bahan ini tidak hanya bagus untuk menghasilkan berbagai macam produk stik, tetapi juga memiliki beragam kualitas sensorik dan sifat nutrisi. Hal ini menjadikannya sumber yang bagus untuk makanan baru dan camilan cepat saji.

2. Standar Resep Stik

Tabel berikut menyajikan formulasi resep standar stik yang digunakan sebagai acuan dasar dalam pembuatan stik. Formulasi ini digunakan sebagai pembanding untuk menilai pengaruh penambahan bahan tepung tempe dan tepung pegagan terhadap karakteristik produk yang dihasilkan.

Tabel 3. Standar Resep Stik

a. Bahan

No	Bahan	Jumlah bahan
1	Tepung Tapioka	50 gr
2	Tepung Terigu	250 gr
3	Tepung Tempe	50 gr
4	Margarin	70 gr
5	Telur	1 butir
7	Garam	5 gr

Sumber: (Holinesti1 and Rizkhi, 2022)

b. Alat

- 1) Baskom
- 2) Sendok goreng
- 3) Piring
- 4) Kompor gas
- 5) Timbangan
- 6) Ampia
- 7) Kualiti

c. Cara Pembuatan :

- 1) Takarlah 250 gram tepung terigu dan 50 gram tepung tapioka untuk setiap percobaan. Takarlah 70 gram margarin. Kemudian, tambahkan 50 gram tepung tempe.
- 2) Bahan-bahan yang telah ditakar dicampur dalam sebuah wadah, lalu tambahkan satu butir telur.
- 3) Selanjutnya, tambahkan 50 ml air ke dalam adonan dan uleni hingga mencapai konsistensi yang halus dan elastis.
- 4) Setelah adonan homogen, takar 10 g adonan untuk memastikan konsistensinya. Kemudian, giling adonan sekitar tiga kali dengan rolling pin dengan kecepatan 3 untuk menghasilkan adonan tipis. Adonan kemudian digiling lagi dengan kecepatan 5 sekitar tiga kali sebelum dibentuk dengan rolling pin.
- 5) Tempe yang telah dibentuk kemudian dipotong dengan panjang 10 cm masing-masing dan kemudian digoreng dalam minyak panas hingga 170°C.
- 6) Goreng tempe hingga berwarna coklat keemasan selama 3 menit, lalu tiriskan minyak berlebih.
- 7) Setelah minyak yang menempel saat digoreng dihilangkan, stik tempe siap disajikan.

3. Syarat Mutu Stik

Tabel berikut menyajikan syarat mutu stik yang digunakan sebagai acuan dalam menilai kualitas produk berdasarkan parameter tertentu. Standar mutu ini mengacu pada ketentuan yang ditetapkan dalam Standar Nasional Indonesia (SNI) sehingga dapat digunakan sebagai dasar dalam evaluasi mutu produk yang dihasilkan.

Tabel 4. Syarat Mutu Stik

No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan		
1.1	Bau	-	Normal
1.2	Rasa	-	Normal
1.3	Aroma	-	Normal
1.4	Tekstur	-	Normal
2	Kadar air	Fraksi massa, %	Maks. 4
3	Kadar lemak		
3.1	Proses penggorengan	Fraksi massa, %	Maks. 38
3.2	Tanpa proses penggorengan	Fraksi massa, %	Maks. 30
4	Kadar garam (dihitung sebagai NaCl)	Fraksi massa, %	Maks. 2,5
5	Bilangan asam	mg KOH/g minyak	Maks. 2
6	Bilangan peroksida	Mekperoksida/ 1000 g minyak	Maks. 10
7	Kadar abu tidak larut dalam asam	Fraksi massa, %	Maks. 0,1
8	Cemaran logam		
8.1	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 0,25
8.2	Kadmium	mg/kg	Maks. 0,2
8.3	Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40
8.4	Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks. 0,03
9	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	Maks. 0,25
10	Cemaran Mikroba		
10.1	Angka lempeng total	Koloni/g	Maks. 1×10^4
10.2	Escherichia coli	APM/g	<3
10.3	Salmonella sp	e.	Negatif/25
10.4	Staphylococcus aureus	Koloni/g	Maks. 1×10^2

Sumber : SNI 2886 : 2015 Makanan ringan ekstrudat

D. Daya Terima

Agar dapat diterima, seseorang harus mampu menerima apa pun apa adanya. Dengan kata lain, penerimaan dapat didefinisikan sebagai tingkat di mana seseorang menikmati atau menemukan nilai dalam suatu barang. Indra manusia digunakan untuk menentukan penerimaan. Indra penglihatan, penciuman, sentuhan dan pengecap digunakan dalam penilaian sensorik.

1. Warna

Warna makanan adalah salah satu indikator terpenting dari kualitas atau penerimaannya. Orang akan cenderung kurang mau makan makanan jika warnanya tidak menyenangkan atau berbeda dari yang mereka harapkan. Indikator utama kualitas makanan adalah warnanya (Amiza Fitri, 2019)

2. Tekstur

Menurut Amiza Fitri (2019), tekstur adalah sesuatu yang dirasakan orang di mulut mereka ketika mereka mengunyah atau menyentuh dengan jari mereka. Camilan dan makanan kering berbahan dasar pati ditandai dengan kerenyahan yang khas.

3. Aroma

Aroma unik yang dikeluarkan oleh suatu makanan dikenal sebagai wewangiannya (Amiza Fitri, 2019). Salah satu cara terpenting untuk menilai seberapa enak suatu makanan adalah dengan aromanya. Salah satu cara untuk mengevaluasi rasa makanan adalah dengan menciumnya.

4. Rasa

Salah satu aspek terpenting dari penerimaan produk makanan oleh konsumen adalah rasanya. Manusia menggunakan lidah mereka, indra pengecap, untuk mengevaluasi rasa.

E. Panelis

Anggota panel menilai aroma, rasa, tekstur, dan warna berbagai stik pada skala 1 hingga 5, dengan 1 sebagai yang paling tidak disukai dan 5 sebagai yang paling disukai. Tujuan pengujian panel adalah untuk mengidentifikasi stik terbaik. Siapa pun yang berpartisipasi dalam evaluasi organoleptik baik sebagai anggota panel atau lainnya, dianggap sebagai panelis. Panelis adalah alat yang membantu mengevaluasi kualitas sensorik dan kualitas keseluruhan suatu produk. Menurut Arry Sazama (2018), ada beberapa jenis panelis dalam pengujian organoleptik.

1. Panelis Perorangan

Setiap panelis adalah seorang ahli di bidangnya yang telah mengasah keterampilan dan mengembangkan kepekaannya melalui studi atau pengalaman bertahun-tahun. Karena kepekaannya yang ekstrem, panel jenis ini memungkinkan untuk menghilangkan prasangka dan menempatkan kekuatan pengambilan keputusan sepenuhnya di tangan orang yang menggunakannya.

2. Panelis Perseorangan Terbatas

Tiga hingga lima orang yang peka membentuk panel kecil. Para panelis tidak hanya sangat peka, tetapi mereka juga mahir dalam metodologi evaluasi sensorik kontemporer dan cara menangani produk yang diuji dengan aman. Dengan menggunakan pendekatan ini, kita dapat lebih sedikit bergantung pada satu orang untuk membuat keputusan.

3. Panelis Terlatih

Lima belas hingga dua puluh lima orang yang cukup peka terhadap berbagai kualitas stimulus membentuk panel terlatih. Seorang panelis terlatih adalah seseorang yang telah dipilih dan dididik dengan cermat untuk menjadi sangat peka. Seleksi dan pelatihan sebelumnya diperlukan untuk menjadi panelis yang berkualitas. Analisis data kolektif mengarah pada pengambilan keputusan.

4. Panelis Agak Terlatih

Pelatihan Sedang Lima belas hingga dua puluh lima orang membentuk panel yang terlatih secara sedang. Anggota panel ini memiliki keahlian sebelumnya atau dasar yang kuat dalam evaluasi sensorik karena mereka dipilih secara khusus dan tidak mewakili masyarakat umum.

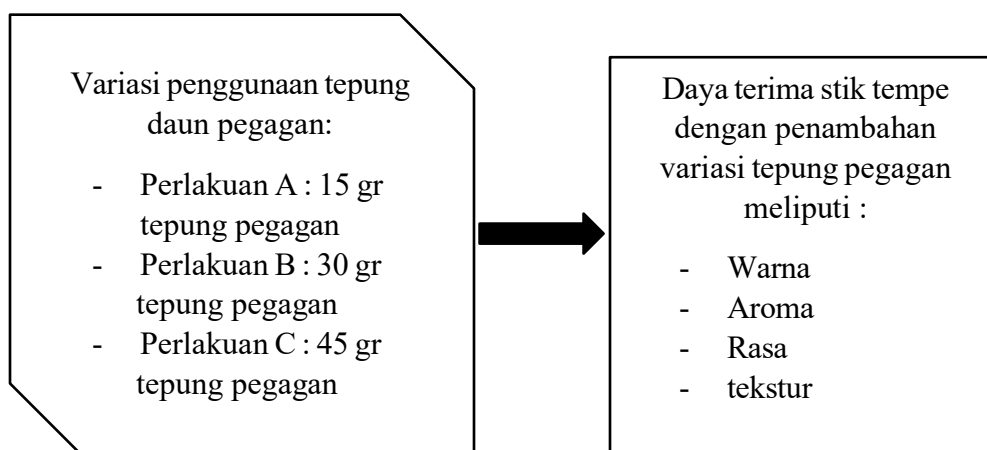
5. Panelis Tidak Terlatih

Antara dua puluh lima dan seratus anggota panel yang tidak terlatih dipilih dari kumpulan orang dengan kemampuan rata-rata yang belum pernah mendapatkan pelatihan formal tetapi dapat membedakan berbagai rasa dan mengungkapkan pendapat mereka tentang evaluasi organoleptik..

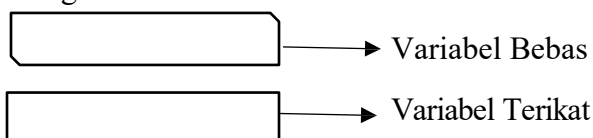
6. Panelis Konsumen

Anggota panel konsumen berkisar antara tiga puluh hingga seratus orang, tergantung pada audiens yang dituju. Individu-individu ini dipilih secara acak dari seluruh kumpulan pelanggan potensial di wilayah pemasaran tertentu; mereka bukan panelis terlatih.

F. Kerangka Konsep



Keterangan :



Gambar 4. Kerangka konsep daya terima stik tepung tempe dengan variasi penambahan tepung pegagan (*Centella asiatica*) sebagai alternatif camilan.

G. Defenisi Operasional

Tabel 5. Definisi operasional

No	Variabel	Defenisi Operasional	Skala
1	Tepung pegagan	Daun pegagan disortasi dan dicuci menggunakan air bersih, kemudian ditiriskan dan dikeringkan menggunakan cabinet dryer pada suhu 60°C selama 3 jam. Daun pegagan yang telah kering selanjutnya dihaluskan menggunakan blender dan diayak dengan ayakan 80 mesh hingga diperoleh tepung pegagan dengan ukuran partikel seragam.	
2	Tepung tempe	Tempe disortasi dan dipotong tipis, kemudian dikeringkan menggunakan kabinet dryer pada suhu 90 °C selama 8 jam hingga kering. Selanjutnya, tempe kering dihaluskan dengan blender dan diayak menggunakan ayakan 80 mesh hingga diperoleh tepung tempe dengan ukuran partikel seragam.	
3	Stik Tepung Tempe dan Pegagan	Pembuatan stik dilakukan dengan mencampurkan tepung terigu, tepung tapioka, telur, margarin, serta penambahan tepung tempe sebanyak 50 gram pada setiap perlakuan dan tepung pegagan dengan variasi P1 (5 gram), P2 (15 gram), P3 (30 gram), P4 (45 gram), dan P5 (60 gram). Seluruh	Interval

		bahan dicampur dan diuleni hingga kalis, kemudian adonan dipipihkan menggunakan ampia dan dipotong memanjang. Adonan selanjutnya digoreng dalam minyak panas hingga berwarna kuning kecokelatan.	
4	Daya Terima	Uji daya terima yang dilakukan pada terlatih yaitu mahasiswa semester 6. Parameter yang dinilai oleh panelis dalam uji sensori meliputi warna, tekstur, aroma, dan rasa. Kriteria penilaiannya yaitu: 5: Amat Sangat Suka 4: Sangat Suka 3: Suka 2: Kurang Suka 1: Tidak Suka (Suryono and Ningrum, 2020)	Ordinal

H. Hipotesis

Ho : Tidak ada perbedaan daya terima konsumen terhadap stik tempe dengan penambahan variasi tepung pegagan

Ha : Ada perbedaan daya terima konsumen terhadap stik tempe dengan penambahan variasi tepung pegagan