

RINGKASAN

Formulasi Tempe dengan Proporsi Kacang Tolo dan Kacang Koro Pedang.
Meylina Eka Kurniawati, Nim B32201477, Tahun 2023, 47 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, S.TP., M.Sc (Pembimbing).

Tempe merupakan salah satu makanan tradisional yang disukai oleh segala kalangan, mulai dari kalangan menengah ke bawah hingga kalangan menengah ke atas. Tempe berasal dari kacang-kacangan yang melalui proses fermentasi dengan cara menambahkan ragi. Salah satu jenis kacang-kacangan yang dapat dimanfaatkan sebagai tempe yaitu kacang tolo. Tempe kacang tolo merupakan salah satu produk inovasi yang memanfaatkan kacang tolo sebagai bahan utama dalam pembuatan tempe. Kacang tolo dipilih karena memiliki kadar protein yang tinggi yakni 22,9 gram per 100 gram bahan. Tempe kacang tolo juga memiliki rasa yang lebih gurih dibandingkan dengan tempe kedelai.

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh substitusi koro pedang dan lama fermentasi terhadap karakteristik kimia dan sensoris pada tempe kacang tolo. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor terdiri dari substitusi koro pedang dan lama fermentasi yang menjadi 8 kombinasi perlakuan masing-masing diulang 2 kali pengulangan. Perlakuan yang diberikan yaitu substitusi koro pedang K_1 15%, K_2 20%, K_3 25%, K_4 30% dan perlakuan lama fermentasi yaitu F_1 48 jam dan F_2 72 jam.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa karakteristik kimia tempe kacang tolo dengan substitusi koro pedang dan lama fermentasi yang didapatkan yaitu kadar air berkisar 58,57 – 61,33%, kadar abu berkisar 0,31 – 0,62%, kadar protein berkisar 17,05 – 17,57%, kadar lemak berkisar 2,32 – 2,78% dan kadar karbohidrat berkisar 16,65% - 21,49% sedangkan pada karakteristik sensoris yakni uji hedonik meliputi warna berkisar 3,55 – 3,95; aroma berkisar 2,7 – 3,35; tekstur berkisar 3,5 – 4; rasa berkisar 3,05 – 3,5 dan pada uji mutu hedonik meliputi warna berkisar 2,8 – 3,2; aroma berkisar 2,9 – 3,65; tekstur berkisar 3,45 – 4,15.