

RINGKASAN

Karakteristik Kimia Dan Sensoris Tempe Sorgum Dengan Substitusi Kacang Gude Dan Pengaruh Lama Fermentasi, Mira Kurnia Dewi, NIM B32201727, Tahun 2023, 43 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, S.TP, M.Sc (Dosen Pembimbing).

Tempe sorgum merupakan produk diversifikasi pangan dengan memanfaatkan sorgum sebagai bahan pembuatannya. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh substitusi kacang gude dan lama fermentasi terhadap karakteristik kimiawi dan sensoris tempe sorgum. Metode yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor yaitu substitusi kacang gude dan lama fermentasi yang menjadi 8 perlakuan masing – masing diulang 2 kali pengulangan. Perlakuan yang diberikan yaitu substitusi kacang gude K1 15%, K2 20%, K3 25%, K4 30% dan perlakuan lama fermentasi yaitu F1 48 jam dan F2 72 jam.

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa karakteristik tempe sorgum substitusi kacang gude didapatkan hasil sebagai berikut ; kadar air berkisar 59,33% - 60,26%, kadar abu berkisar 0,18% - 0,60%, kadar protein 11,72% - 12,17%, kadar lemak 3,25% - 3,58%, kadar karbohidrat 24,04% - 25,39%. Sedangkan pada karakteristik sensoris hasil yang didapatkan yaitu uji mutu hedonik warna berkisar 2,1 – 2,5, uji mutu hedonik aroma 2,8 – 3,3, uji mutu hedonik rasa 2,85 – 3,35, uji mutu hedonik tekstur 2,8 – 3,3, uji hedonik warna 2,45 – 3,2, uji hedonik aroma 2,55 – 2,85, uji hedonik rasa 2,55 2,95 dan uji hedonik tekstur 2,4 – 3,0.

Perlakuan terbaik yang menghasilkan tempe sorgum dengan substitusi kacang gude adalah F2K3 dengan formulasi substitusi kacang gude 25% dengan lama fermentasi 72 jam. Dengan nilai kadar air 59,73%, kadar abu 0,18%, protein 11,88%, lemak 3,45%, karbohidrat 24,74%. Pada uji mutu hedonik dan uji hedonik (kesukaan) untuk parameter warna, aroma, rasa dan tekstur perlakuan F2K3 menunjukkan skor yang baik secara keseluruhan dibandingkan dengan perlakuan lainnya.