

**KADAR PROTEIN DAN HCN PADA TEMPE BERBAHAN DASAR
KEDELAI (*Glycine max*) DAN KORO PEDANG (*Canavalia ensiformis*)**

Feronica Diana Maturbongs

141434003

Universitas Sanata Dharma

ABSTRAK

Tempe merupakan makanan yang memiliki kandungan protein tinggi, tempe saat ini dibuat dari bahan baku alternatif non kedelai salah satunya biji koro pedang (*Canavalia ensiformis*) yang juga mengandung protein cukup tinggi yaitu 28,6%. Di dalam koro pedang terdapat HCN yang berbahaya bagi tubuh manusia. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui kadar protein dan HCN pada tempe berbahan dasar kedelai dan koro pedang, mengetahui penurunan kadar HCN pada kedelai dan koro pedang setelah direndam dengan probiotik dan mengetahui hasil uji organoleptik pada tempe berbahan dasar kedelai dan koro pedang.

Penelitian ini menggunakan bahan baku kedelai dan koro pedang. Bahan baku sebanyak 1000 ml direndam dalam *starter* (probiotik) dengan perbandingan air dan *starter* 10:1. Parameter yang digunakan dalam penelitian ini yaitu kadar protein dan HCN serta uji organoleptik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan kadar protein pada tempe kedelai dan koro pedang dan kadar HCN pada kedelai dan koro pedang sebelum menjadi tempe. Terdapat penurunan kadar HCN setelah direndam menggunakan probiotik. Hasil uji organoleptik dari parameter warna yang dihasilkan oleh tempe kedelai, koro pedang dan kontrol yaitu kuning pucat, aroma yang dihasilkan tempe kedelai, koro pedang dan kontrol yaitu berbau kedelai, tekstur yang dihasilkan yaitu agak lunak, rasa yang dihasilkan tempe koro pedang dan kontrol yaitu agak asam dibandingkan tempe kedelai yaitu tidak asam. Sedangkan pada penerimaan keseluruhan panelis lebih memilih kontrol dibandingkan tempe kedelai dan koro pedang.

Kata kunci : Tempe, kedelai, koro pedang, protein, HCN

PROTEIN AND HCN CONTENT IN SOYBEAN (*Glycine max*) AND JACK BEAN (*Canavalia ensiformis*) TEMPEH

Feronica Diana Maturbongs

141434003

Sanata Dharma University

ABSTRACT

*Tempehis food that has a high protein. Tempehis made from non soybean ingredients one of them is jack bean (*Canavalia ensiformis*) which also contains high enough protein which 28,6%. In inside the jack bean there is HCN very dangerous for the human body. The purpose of this study is knowing protein and HCN content in soybean and jack bean tempeh, knowing decrease of HCN content in jack bean after soaking with probiotics and know the organoleptic test in soybean and jack bean tempeh.*

This study used raw materials of soybean and jack bean tempeh. 100 ml of raw is soaked in a starter (probiotics) with a ratio of water and starter of 10:1. The parameters used in this study were protein and HCN content and organoleptic tests.

The results showed the ware differences in protein content, in addition there are in HCN content in soybean and jack bean before and after becoming tempeh. There was a decrease in HCN content after soaking using probiotics. The organoleptic test results from color parameters produced by soybean tempeh, sword koro and control namely pale yellow, the aroma produced by soybean tempeh, sword koro and control ie smelling soybeans, the resulting texture is rather soft, the taste produced by the sword and control rather acidic than soybean tempe which is not acidic. While the overall reception of panelists preferred control over soybean and sword koro tempeh.

Keywords: *Tempe, Soybean, Jack bean, Protein, HCN*