

Abstrak

PENGARUH KADAR RAGI TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK DAN KADAR PROTEIN TOTAL TEMPE KACANG HIJAU (*Phaseolus radiatus* L.) DAN TEMPE KEDELAI (*Glycine max* L.) LOKAL

Febriani Elisabeth Malo
Universitas Sanata Dharma
2019

Tempe merupakan makanan yang terbuat dari biji kedelai yang diproses melalui fermentasi oleh ragi tempe yang mengandung *Rhizopus oligosporus*. Dalam proses fermentasi biji kedelai mengalami proses penguraian karbohidrat menjadi senyawa sederhana sehingga mudah dicerna. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui adanya perbedaan rasa, tekstur, warna/kenampakan, aroma tempe berbahan dasar kacang hijau dan tempe berbahan dasar kacang hijau dan kedelai, untuk mengetahui kandungan protein tempe kacang hijau dan tempe kedelai, mengetahui pengaruh kadar ragi yang paling diminati oleh panelis.

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif yaitu mendeskripsikan rasa, tekstur, warna/kenampakan dan aroma tempe serta kuantitatif yaitu menghitung kadar protein. Perlakuan dalam penelitian ini adalah sebanyak 3 perlakuan dan 1 kontrol dengan pengulangan sebanyak 3 kali. Hasil penelitian dianalisis secara statistik menggunakan uji *Anova one-way* dan uji *homogenitas* serta didukung dengan analisis kualitatif.

Berdasarkan hasil uji organoleptik dapat dikatakan bahwa masing-masing perlakuan dan kontrol berpengaruh terhadap kualitas tempe, akan tetapi pengaruh tersebut tidak signifikan secara statistik. Kandungan protein tempe kacang hijau adalah 11,73 % sehingga tidak sesuai SNI tempe sedangkan kadar protein tempe kedelai adalah 19,84 %. Tempe dengan penambahan kadar ragi 0,05 g/100 g (K) merupakan tempe yang diminati oleh responden baik untuk kacang hijau maupun kacang kedelai.

Kata kunci : tempe, kacang hijau, kacang kedelai, kadar protein, organoleptik

Abstract

EFFECT OF YEAST LEVELS ON ORGANOLEPTIC TEST AND TOTAL PROTEIN CONTENT OF GREEN BEANS (*Phaseolus radiatus L.*) TEMPE AND LOCAL SOYBEANS (*Glycine max L.*) TEMPE

Febriani Elisabeth Malo
Sanata Dharma University
2019

*Tempe is a food made from soybeans which is processed through fermentation by tempe yeast containing *Rhizopus oligosporus*. In the process of fermenting soybeans, process of decomposing carbohydrates into simple compounds makes it easy. The purpose of this study was to determine differences in taste, texture, color/appearance, aroma of tempe from greenbeans and tempe from greenbean and soybeans, to determine the protein content of green beans and soybean tempe, determine effect of the most desirable yeast levels by panelists.*

This research was a qualitative that describes the taste, texture, color/appearance and aroma of tempe and quantitatively was calculating protein content. The treatments this study were 3 treatments and 1 control with repetitions 3 times. The results of the study were analyzed statistically using one-way Anova test and homogeneity and supported by qualitative analysis.

Based on the results of organoleptic tests it said that each treatment and control has an effect on quality of tempe, but effect was not statistically significant. The protein content of greenbean tempe was 11.73 % that was not accordance with SNI tempe while the protein content of soybean tempe was 19.84 %. Tempe with the addition of yeast content of 0.05 g/100 g (K) was the tempe was favored by respondents for both greenbeans and soybeans.

Keyword : tempe, greenbeans, soybeans, protein content, organoleptic