

ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN BUAH PEPAYA MUDA TERHADAP KADAR PROTEIN, TEKSTUR DAN RASA PADA TEMPE KEDELAI KUNING LOKAL

Maya Rosdiana Kapu
Universitas Sanata Dharma
2017

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 menjadi senyawa sederhana sehingga mudah dicerna. Penelitian ini tempe dibuat menggunakan kacang kedelai kuning lokal.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan buah pepaya muda terhadap kadar protein, tekstur dan rasa pada tempe dan tingkat kesukaan responden terhadap tempe dengan penambahan buah pepaya muda dengan konsentrasi yang berbeda-beda. Penelitian ini merupakan, penelitian kualitatif yaitu mendeskripsikan tekstur dan rasa tempe serta kuantitatif yaitu menghitung kadar protein dengan cara menguji kandungan protein. Perlakuan dalam penelitian ini adalah sebanyak 4 perlakuan dan 1 kontrol dengan masing-masing pengulangan sebanyak 3 kali. Hasil penelitian dianalisis secara statistik menggunakan *Kruskal Wallis Test* dan didukung dengan analisis kualitatif.

Berdasarkan hasil uji organoleptik dapat dikatakan bahwa masing-masing perlakuan dan kontrol memberi pengaruh terhadap kadar protein dan kualitas (tekstur dan rasa) pada tempe, akan tetapi pengaruh tersebut tidak signifikan secara statistik. Tempe dengan penambahan buah pepaya sebanyak 60 gram (T3) merupakan tempe yang disukai oleh responden.

Kata kunci : Tempe, buah pepaya muda, kadar protein, tekstur, rasa

ABSTRACT

THE INFLUENCE OF ADDING PALE PAPAYA TO THE LEVEL OF PROTEIN, TEXTURE AND TASTE AT TEMPE LOCAL YELLOW SOYBEAN

Maya Rosdiana Kapu
Sanata Dharma University
2017

Tempe is food which made from soybeans with fermentation used Rhizopus oligosporus. The process of fermentation soybeans was distangled into simpler compounds that are easy to absorbed. This research was made using soybeans local yellow.

The purpose of this study was to determine the effect of adding pale papaya to level of protein, texture and flavor at tempe and standard of respondents to the preference with the addition of pale papaya with different concentrations. This research was qualitative which describe quality, texture and flavor of tempe, whereas quantitative was to calculate the protein content by testing the levels of protein. The treatment in this study was 4 treatments and 1 control with 3 replicates and analyzed statistically using Kruskal Wallis Test and supported by qualitative analysis.

Based on the results of organoleptic test showed that each treatment and control gives effect against level of protein and quality (texture and flavor) in tempe but the effect was not statistically significant. Tempe with the addition of pale papaya as much as 60 gram (T3) is favored by respondents.

Keywords : tempe, pale papaya, level of protein, texture, flavor, local yellow soybean