

RINGKASAN

TITIN MATINA. J 201 90 0422. Pengaruh jenis inokulum dan lama fermentasi 'koji' terhadap kadar lesitin kecap (dibawah bimbingan SRIANI HENDARKO, NURHAYATI, WIJANARKA).

Lesitin merupakan salah satu senyawa hipokholes-teramik yang terkandung di dalam kedelai dan produ hasil olahannya. Salah satu fungsi lesitin adalah untuk menurunkan kadar kolesterol darah.

Kecap merupakan salah satu produk makanan dari kedelai yang mengalami proses fermentasi. Fermentasi pada pembuatan kecap ini terdiri dari 2 tahap yaitu fermentasi koji atau fermentasi oleh jamur dan fermentasi dalam larutan garam.

Tujuan dari penelitian ini, untuk mengetahui kadar lesitin kecap yang tertinggi pada perlakuan yang dicoba.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan pola faktorial yang terdiri atas dua faktor, yaitu jenis inokulum yang terdiri dari *Aspergillus oryzae* (K- A), *Rhizopus oligosporus* (K-R) dan campuran dari keduanya (K-AR) dan lama fermentasi koji: 0, 2, 3, 4 dan 5 hari.

Hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa kecap yang menggunakan jamur campuran antara *A. oryzae* dan *R. oligosporus* yang difermentasikan selama 2 hari (K AR-2) menghasilkan kadar lesitin yang tertinggi sebesar 0,1325%.

Hasil dari uji regresi antara kadar lesitin dengan jenis inokulum dan lama fermentasi koji, diperoleh persamaan sebagai berikut: $Y = 12,7693 + 5,4128X - 1,1004X^2$, dengan nilai koefisien korelasi ganda (R) sebesar 0,7307 dan koefien determinan ganda (R^2) sebesar 0,5340.