

RINGKASAN

PURWANTI YULIATNI. J 20191 0587. Peningkatan Kualitas Kacang Tolo (*Vigna sinensis* L) Sebagai Substrat Kecap Dengan Berbagai Inokulum *Aspergillus* (Di bawah bimbingan Hj Sriani Hendarko, Triadiati dan Nurhayati)

Konsumsi protein bagi masyarakat kurang mampu umumnya masih di bawah konsumsi rata-rata yang dianjurkan. Oleh karena itu dilakukan usaha untuk mencukupi kebutuhan protein tersebut dengan cara mencari sumber protein yang murah harganya dan tinggi mutunya. Kacang tolo (*Vigna sinensis* L) adalah jenis kacang-kacangan yang dapat dijadikan sumber protein, karena kandungan proteinnya cukup tinggi (22,9%). Berdasarkan hal tersebut di atas, maka besar kemungkinannya kacang tolo dapat digunakan sebagai substrat kecap. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui peningkatan kualitas kecap dengan substrat kacang tolo (*Vigna sinensis* L) yang menggunakan berbagai inokulum *Aspergillus*.

Bahan yang digunakan adalah kacang tolo dan isolat kapang *A. oryzae*, *A. soyae* dan *A. wentii*. Penelitian dilakukan dengan 24 kombinasi perlakuan antara jenis kapang dan lama inkubasi. Perlakuan jenis kapang terdiri dari kontrol (A₀), *A. oryzae* (A₁), *A. soyae* (A₂) dan *A. wentii* (A₃). Sedangkan lama inkubasinya adalah 0,7,14,21,28 dan 35 hari. Parameter yang diamati adalah kandungan protein, gula reduksi, total asam, pH, suhu dan uji organoleptik. Penelitian dilakukan dengan Rancangan Acak Lengkap Faktorial, analisis data dengan ANOVA, dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Terkecil pada taraf uji 1% dan untuk melihat hubungan antara 2 peubah dilakukan Analisis Regresi-Korelasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada perlakuan fermentasi selama 35 hari yang menggunakan kapang *A. oryzae* mampu meningkatkan kandungan protein sebesar 36,6% dan kandungan gula reduksi sebesar 8,99% tetapi total asam mengalami penurunan sebesar 1,15%.