

RINGKASAN

Protein merupakan bagian yang penting dan mutlak diperlukan oleh tubuh. Fungsi protein antara lain sebagai zat pengatur dan pembangun. Pemenuhan kebutuhan protein dapat diperoleh dari sumber protein hewani maupun protein nabati. Salah satu sumber protein nabati yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat adalah tempe.

Sebagai usaha diversifikasi dan pemanfaatan suatu bahan serta pemenuhan kelengkapan akan zat gizi maka dilakukan penelitian pembuatan tempe dari kedelai putih, kedelai hitam, kacang hijau dan kacang gude.

Analisa kuantitatif protein dari bahan-bahan tersebut dilakukan dengan metode Lowry. Kadar protein ditentukan berdasarkan variasi waktu fermentasi 0,1,2,3 hari. Dari hasil eksperimen menunjukkan bahwa dengan adanya fermentasi kadar protein sampel menurun. Tetapi kadar protein sampel meningkat dengan adanya variasi waktu fermentasi. Kadar protein sampel dengan variasi 0,1,2,3 hari fermentasi berturut-turut sebagai berikut : kedelai kuning 5,01; 6,24 ; 4,46 ; 5,00 g/100 g , kedelai putih 7,01 ; 6,28 ; 6,91; 8,06 g/100 g, kedelai hitam 6,43 ; 5,51 ; 5,69 ; 6,08 g/100 g , kacang hijau 3,37 ; 2,28 ; 4,47 ; 5,00 g/ 100 g, dan kacang gude 4,07 ; 2,53 ; 3,45 ; 4,93 g/100 g. Dari data uji organoleptik menunjukkan, tempe dari bahan kedelai kuning lebih disukai oleh sebagian besar responden.

Berdasarkan hasil eksperimen yang telah dilakukan ternyata kedelai putih, kedelai hitam, kacang hijau dan kacang gude dapat dimanfaatkan sebagai alternatif bahan baku tempe dan sumber protein nabati yang cukup baik. Karena kandungan protein bahan tersebut hampir sama.

SUMMARY

Protein is nutrient that essentially needed by our body, one of protein function is as arranger and developer substances. The needed of protein can be obtained from animal-protein source or plant-protein source. One of plant-protein source that much consumed public is tempeh.

To carry on the diversity to improve a material and to make completed nutrient for publik health, the research about tempeh come from black soybeans, white soybean, mungbeans and pigean pea.

The determination of protein content from these materials had been done by Lowry method. The protein content with variation of 0, 1, 2, 3, the day of fermentation. The experiment result showed that the content of protein decreased with fermentation, but increased with variation 1, 2, 3, days fermentation. The content of protein with variation 0, 1, 2, 3, days of fermentation as follows : 5,01; 4,26; 4,46; 5,00 g/100 g for yellow soybeans, 77,01; 6,28; 6,91; 6,08 g/100 g for white soybean; 6,43; 5,51; 5,69; 6,08 g/100 g for black soybeans, 3,377; 2,53; 3,45; 4,93 g/100 g for mungbeans, 4,0777; 2,53; 3,45; 4,93 g/100 g for pigean pea. The organoleptik test showed the yellow soybeans was more preferred by respondent.

The conclusion of the research that black soybeans, white soybeans, mungbeans and pigean pea can be used as an alternative tempeh making.

