

PEMBUATAN TEMPE RASA BAWANG PUTIH ATAU KETUMBAR SERTA ANALISA KANDUNGAN GIZI, ORGANOLEPTIK, DAYA TAHAN DAN MIKROORGANISME KONTAMINANNYA

Fenny Meliawati, 2010

Pembimbing : (I) Tjandra Pantjajani, (II) Mangihot Tua Goeltom

ABSTRAK

Pada penelitian ini dilakukan fermentasi tempe rasa bawang putih atau ketumbar dengan substrat kedelai menggunakan inokulum "RAPRIMA" yang mengandung Rhizopus oligosporus NRRL 2710. Proses fermentasi dilakukan pada suhu ruang selama 48 jam. Desain penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan pengulangan sebanyak 3 kali. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Biokimia Fakultas Teknobiologi Universitas Surabaya pada bulan Oktober sampai Desember. Tempe kemudian dianalisa kandungan gula reduksi secara kolorimetri menggunakan pereaksi DNS, kandungan total nitrogen dengan metode Kjeldhal, kandungan lemak dengan ekstraksi bersinambungan menggunakan soklet, lama penyimpanan dengan menguji kadar amoniak dan organoleptiknya, menguji mikroorganisme kontaminan dengan Total Plate Count dan uji biokimia serta menguji secara organoleptik dengan menyebarkan angket ke sukarelawan. Data kandungan gula reduksi, total nitrogen dan lemak diuji secara statistik dengan uji distribusi normal dan uji ANOVA sđtu arah. Data organoleptik diuji secara statistik dengan Friedman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar gula reduksi tempe orginal lebih tinggi dibanding tempe rasa, kadar proteinnya tetap namun kadar lemak lebih rendah daripada tempe rasa. Tempe original dapat bertahan lebih lama dibanding tempe rasa yaitu 2 hari pada suhu ruang dan 3 hari pada lemari pendingin sedangkan tempe rasa dapat bertahan selama 1 hari pada suhu ruang dan 2 hari pada lemari pendingin. Mikroorganisme kontaminan pada tempe bawang putih berupa Bacillus sp, tempe ketumbar terdapat bakteri Enterobacter sp. dan Corynebacterium sp. sedangkan tempe original tidak terdapat bakteri kontaminan.

Kata kunci : Tempe, Rhizopus oligosporus, Ketumbar, Bawang