

PEMBUATAN TEMPE RASA LADA ATAU CABAI SERTA ANALISA KANDUNGAN GIZI, MIKROORGANISME KONTAMINAN DAN DAYA TAHANNYA

Fenny Irawan

Pembimbing : (1) Dr. Dra. Tjandra Pantjajani, M.S

(2) Mangihot Tua Goeltom, M. Sc

ABSTRAK

*Penelitian ini dilakukan pada Laboratorium Biokimia Fakultas Teknobiologi Universitas Surabaya pada bulan Oktober hingga Desember 2009. Pada penelitian ini dilakukan pembuatan tempe rasa cabai atau lada serta analisa kandungan gizinya. Proses fermentasi dilakukan pada suhu ruang, kondisi gelap, menggunakan inokulum komersial RAPRIMA, yang mengandung *Rhizopus oligosporus* NRRL 2710 (Agustina, 2009), selama 48 jam. Penelitian ini menggunakan desain rancangan acak lengkap dengan replikasi sebanyak tiga kali. Pembuatan tempe rasa cabai ini dilakukan dengan menambahkan bubuk cabai atau lada, garam, dan kaldu. Penambahan lada atau cabai dibuat bervariasi, yaitu 2%, 3%, dan 4%. Sedangkan garam dan kaldu masing-masing sebanyak 0,5%. Tempe tersebut kemudian dianalisa kandungan lemak, protein, karbohidrat (hanya gula pereduksi), pH untuk menentukan lama penyimpanan dalam freezer maupun suhu kamar, mikroba kontaminan dalam tempe, serta uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan protein tempe berbumbu dan original tidak berbeda, sedangkan terdapat perbedaan pada kandungan lemak dan gula pereduksi. Dimana gula pereduksi tempe berbumbu lebih rendah daripada tempe original dan kandungan lemak tempe berbumbu lebih tinggi daripada tempe original. Berdasarkan pengukuran pH, diketahui bahwa tempe rasa cabai, lada, maupun original dapat bertahan dalam freezer selama 16 hari. Sedangkan pada suhu kamar, tempe berbumbu lebih mudah rusak daripada tempe original. Tidak ditemukan adanya bakteri kontaminan baik pada tempe original maupun berbumbu. Berdasarkan uji organoleptik tempe berbumbu lebih disukai daripada tempe original, walaupun beberapa uji seperti uji warna dan kekompakan tempe original masih lebih unggul.*

Kata kunci: Tempe, *Rhizopus oligosporus*, cabai, lada