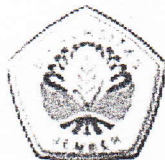


472

**LAPORAN HASIL PENELITIAN
DOSEN MUDA**



**Modifikasi Laru Instan Soycheese (LI-SOCHE) dan
Pengaruhnya terhadap Sifat-sifat Soycheese**

Oleh

NURHAYATI, S.TP

AHMAD NAFI', S.TP, MP

DIBIYAI DIPA DENGAN SURAT PERJANJIAN PELAKSANAAN PENELITIAN
NOMOR: 022/SP3/PP/DP2M/II/2006
DIREKTORAT PENELITIAN DAN PENGABDIAN PADA MASYARAKAT
DIREKTORAT JENDRAL PENDIDIKAN TINGGI

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS JEMBER
SEPTEMBER, 2006**

2007
LP. 2006

472

**LAPORAN HASIL PENELITIAN
DOSEN MUDA**



**Modifikasi Laru Instan Soycheese (LI-SOCHE) dan
Pengaruhnya terhadap Sifat-sifat Soycheese**

Oleh

NURHAYATI, S.TP

AHMAD NAFI', S.TP, MP

DIBIYAI DIPA DENGAN SURAT PERJANJIAN PELAKSANAAN PENELITIAN
NOMOR: 022/SP3/PP/DP2M/II/2006
DIREKTORAT PENELITIAN DAN PENGABDIAN PADA MASYARAKAT
DIREKTORAT JENDRAL PENDIDIKAN TINGGI

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS JEMBER
SEPTEMBER, 2006**

ASAL	: HADIAH / PEMBELIAN	K L A S
TERIMA	: TGL.	
NO INDUK	:	

**HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN HASIL
PENELITIAN DOSEN MUDA**

- 1. Judul Penelitian** : Modifikasi Laru Instan Soycheese (LI-SOCHE) dan Pengaruhnya terhadap Sifat-sifat Soycheese
- 2. Bidang Ilmu Penelitian** : Teknologi Pertanian, Pengembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi
- 3. Ketua Peneliti**
- a. Nama Lengkap : Nurhayati, S.TP
 - b. Jenis Kelamin : Perempuan
 - c. NIP : 132 304 456
 - d. Pangkat/ Gol : Penata Muda/ III-a
 - e. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
 - e. Fakultas/Jurusan : Teknologi Pertanian/Teknologi Hasil Pertanian
 - f. Universitas : Universitas Jember
- 4. Jumlah Tim Peneliti** : 1 (satu) orang
- 5. Lokasi Penelitian** : Laboratorium Mikrobiologi, Kimia-Biokimia Jurusan T.H.P. - F.T.P. Universitas Jember dan Mikrobiologi Pangan Seafast Center IPB
- 6. Kerjasama dengan Instansi Lain** : Seafast Center IPB
- 7. Waktu Penelitian** : 8 (delapan) bulan
- 8. Biaya yang Diperlukan**
- a. Sumber dari Depdiknas : Rp. 5. 600.000,00 (lima juta enam ratus ribu rupiah)
 - b. Sumber Lain : -

Jember, 25 September 2006

Mengetahui,
Dehan) Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Jember



[Signature]
Prof. Dr. Marzuki Moe'nim, M.SIE
NIP. 130 531 986

Ketua Peneliti,

[Signature]

Nurhayati, S.TP
NIP. 132 304 456

Mengetahui,
Ketua Lembaga Penelitian
Universitas Jember



[Signature]
Prof. Drs. Kusno, DEA. PhD.
NIP. 131 592 357



RINGKASAN DAN SUMMARY

Pada prinsipnya pembuatan laru bertujuan untuk membuat substrat yang cocok bagi pertumbuhan mikroba (kapang) dengan kondisi lingkungan yang mendukungnya. Dalam penelitian ini dimaksudkan untuk membuat laru soycheese menggunakan *Rhizopus oligosporus* and *Actinomucor elegans* dengan tepung pengisi yaitu tepung beras dan atau tepung kedelai.

Adapun rancangan percobaan meliputi dua faktor yaitu jenis kapang sebagai faktor A (*R. oligosporus* = A1; dan *A. elegans* = A2) dan jenis tepung pengisi laru sebagai faktor B (tepung beras = B1; tepung kedelai = B2; dan 50% tepung beras-50% tepung kedelai = B3). Komposisi kimia kedua tepung pengisi, yang tentunya dapat memberikan pengaruh terhadap laru yang dihasilkan.

Pembuatan laru dilakukan dengan menginokulasikan kapang *R. oligosporus* dan *A. elegans* pada tepung beras dan tepung kedelai dengan formula sesuai perlakuan. Inokulasi dan inkubasi dilakukan dalam erlenmeyer 500ml yang kemudian diinkubasi pada suhu kamar 29 - 32°C RH 68 - 42% selama 72 jam.

Laru dengan tepung pengisi laru komposisi 50% tepung beras dengan 50% tepung kedelai mampu mengkondisikan media yang lebih baik dari pada komposisi 100% tepung kedelai atau komposisi 100% tepung beras, sehingga kapang mempunyai daya adaptasi dan tingkat pertumbuhan yang baik.

Pembuatan soycheese dilakukan dengan menaburkan laru pada tahu yang sudah dipasteurisasi, kemudian diinkubasi pada suhu kamar 29 - 32°C selama 72 jam dengan RH 68-42%. *Pehtze* yang dihasilkan dianalisis derajat keputihannya dengan menggunakan alat Minolta Chroma Meter. Dari hasil pengamatan morfologi kapang sebelumnya menunjukkan warna gelap pada spora *R. oligosporus* sedangkan spora *A. elegans* adalah lebih cerah (putih). Sehingga pada lama fermentasi tahu yang sama menghasilkan warna *pehtze* yang berbeda pada kapang yang berbeda pula.

