

**LAPORAN HASIL PENELITIAN
STRANAS**



**Perbaikan Kualitas Gizi Tempe Gembos Melalui Seleksi Dan Introduksi Mikroorganisma
Penghasil Polyunsaturated Fatty Acid**

Peneliti :
Siswanto
Kahar Muzakhar

(Sumber Dana : Penelitian STRANAS Lanjutan DP2M Dikti Tahun 2010, Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah Penelitian Nomor : 170/SP2H/ PP/DP2M/III/2010, tanggal 1 Maret 2010)

FAKULTAS MIPA
UNIVERSITAS JEMBER
2010

Katalog Abstrak: A2010056

Perbaikan Kualitas Gizi Tempe Gembos Melalui Seleksi Dan Introduksi Mikroorganisma Penghasil Polyunsaturated Fatty Acid

(Sumber Dana : Penelitian STRANAS Lanjutan DP2M Dikti Tahun 2010, Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah Penelitian Nomor : 170/SP2H/ PP/DP2M/III/2010, tanggal 1 Maret 2010)

Peneliti : *Siswanto dan Kahar Muzakhar (Fakultas MIPA Universitas Jember)*
(E-mail : siswanto.fmipa@unej.ac.id)

ABSTRAK

Tujuh isolat yang mampu dan yang bertanggung jawab dalam proses fermentasi pada tempe/tempe gembos berhasil diisolasi. Isolat-isolat tersebut terbukti mampu tumbuh memanfaatkan sumber karbon dan nitrogen dengan baik pada ampas tahu. Semua isolat tersebut berperan dalam perombakan lipid menjadi polyunsaturated fatty acid (PUFA) sebagai Free Fatty Acid (FFA), namun hanya 3 isolat (SP2, SP3 dan SP6) kandidat yang berperan besar dalam perombakan lipid menjadi FFA. Diharapkan, kandidat mikroorganisma terpilih tersebut akan dapat memperbaiki kualitas gizi tempe gembos.

Kata kunci : *PUFA, FFA*