

AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN KANDUNGAN SERAT DARI BERBAGAI JENIS TEMPE KORO

Digital Repository Universitas Jember

Conference Paper · December 2013 with 539 Reads

[↓ Cite this publication](#)

Conference: Seminar Nasional Pengembangan Sumber Daya Lokal untuk Mendorong Ketahanan Pangan dan Ekonomi, UPN "VETERAN" Jawa Timur, At Surabaya, Volume: ISBN 978-602-9372-61-8



1st **Nurud Diniyah**

11.15 · Universitas Jember

Abstract

Koro-koroan mempunyai kandungan protein yang tinggi sehingga berpotensi menjadi bahan pangan sumber protein nabati untuk pensubstitusi kedelai, sehingga dapat mengurangi ketergantungan impor kedelai. Tempe adalah salah satu makanan tradisional Indonesia yang dibuat dari kedelai melalui proses fermentasi kapang, terutama *Rhizopus oligosporus*. Di Indonesia terdapat berbagai jenis tempe sesuai dengan jenis bahan baku yang digunakan. Tempe mempunyai karakteristik yang tidak hanya memenuhi fungsi pangan secara konvensional, yaitu sebagai pemenuhan kebutuhan gizi dan pemuas selera konsumen, tetapi juga mengandung komponen yang berkhasiat untuk kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui aktivitas antioksidan dan kandungan serat pada tempe berbagai jenis koro. Dari hasil dan pembahasan didapatkan bahwa produksi tempe dari berbagai jenis koro dengan cara dan perlakuan yang sama dengan pembuatan tempe kedelai dapat dihasilkan secara visual sama dengan kenampakan tempe kedelai. Adapun berdasarkan pengujian aktivitas antioksidan tempe koro didapatkan hasil bahwa semua jenis koro memiliki nilai penghambatan terhadap radikal bebas yang cukup tinggi. Nilai tertinggi diperoleh dari tempe jenis koro bengkuk. Sedangkan untuk kandungan serat didapatkan nilai tertinggi terdapat pada tempe dari koro kratok merah.

