

[Home](#) > [Vol 31, No 01 \(2014\)](#) > [Diniyah](#)

## KARAKTERISASI TEMPE KORO PEDANG (CANAVALIA ENSIFORMIS (L)) YANG DIBUAT DENGAN VARIASI PERSENTASE RAGI DAN JENIS PENGEMAS

Nurud Diniyah, Wiwik Siti Windrati, Maryanto -, Bambang Herry Purnomo, Windi Wardani

### ABSTRACT

Tempe merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang dibuat melalui proses fermentasi dan mengandung nutrisi yang tinggi. Selama proses fermentasi, komponen-komponen yang kompleks akan dihidrolisis oleh kapang menjadi senyawa-senyawa yang lebih sederhana. Pemanfaatan bahan pangan lokal perlu ditingkatkan untuk mengurangi laju impor dan memperkuat ketahanan pangan lokal. Pada penelitian ini, koro pedang digunakan sebagai bahan baku pembuatan tempe. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh jenis pengemas dan persentase ragi terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik tempe yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 2 faktor dan 3 kali ulangan. Variasi jenis pengemas dan persentase ragi terdiri dari A1B1 (plastik:1%), A1B2 (plastik:1,5%), A1B3 (plastik:2%), A2B1 (daun:1%), A2B2 (daun:1,5%), dan A2B3 (daun:2%). Data yang diperoleh diolah menggunakan sidik ragam. Jika terdapat hasil data yang berbeda nyata maka dilakukan uji lanjut menggunakan BNT (Beda Nyata Terkecil) pada taraf 5%. Analisis organoleptik dilakukan dengan Uji *Friedman* pada taraf 5%. Hasil uji efektivitas menunjukkan nilai terbaik dari formulasi yaitu perlakuan A1B2 (jenis pengemas plastik dengan persentase ragi 1,5%). Karakteristik tempe dari perlakuan tersebut memiliki nilai kecerahan warna 62,22; tekstur 130,92 g/10mm; kadar air 64,86%; kadar abu 1,96%; kadar lemak 6,84%; kadar protein 16,62%; kadar karbohidrat 9,72%; dan kadar serat 3,66 %.

### KEYWORDS

karakterisasi; fermentasi; koro pedang; pengemas; tempe

[Editorial Team](#)[Online Submission](#)[Contact Us](#)

### JOURNAL CONTENT

Search

Search Scope

All

Browse

[By Issue](#)[By Author](#)[By Title](#)[Other Journals](#)

### FONT SIZE

