

Pengaruh pH dan Lama Fermentasi Spontan terhadap Sifat Kimia dan Fungsional Tepung Koro Komak

Conference Paper · June 2014 with 1,367 Reads

[Cite this publication](#)

Conference: Seminar dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI, At Riau



1st **Ahmad Nafi**



2nd **Nurud Diniyah**
1.15 · Universitas Jember



3rd **Wiwik Siti Windrati**



4th **Ajeng Fitriyaningtyas**

Abstract

Koro komak merupakan jenis polong-polongan potensial yang mengandung protein tinggi. Untuk meningkatkan karakteristiknya tepung koro komak dimodifikasi dengan fermentasi secara spontan. Pengaruh pH fermentasi (4,5; 5; 5,5) yang dikombinasikan dengan lama fermentasi (12, 24, dan 32 jam) terhadap sifat kimia dan fungsional teknis telah dikaji. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses fermentasi spontan menurunkan kadar air tepung komak (8,23-11,76%) dibanding kontrol (12,23%). Kadar abu tepung komak meningkat seiring dengan semakin tinggi pH dan lama fermentasi. Proses fermentasi meningkatkan kadar lemak tetapi menurunkan kadar protein dan karbohidrat tepung. Daya ikat air atau water holding capacity (WHC) dan daya serap minyak atau oil holding capacity (OHC) tepung tercapai optimal pada pH 5 berdasarkan karakteristik tepung. Proses fermentasi mampu memperbaiki sifat kimia dan fungsional tepung koro komak sehingga baik untuk digunakan sebagai bahan pangan atau food ingredient