

ABSTRAK

Siti Sarroh. 2019. Pengaruh Jumlah Inokulum Ragi Tempe Terhadap Fermentasi Biji Petai (*Parkia Speciosa* Hassk.) dan Uji Organoleptiknya

Biji petai (*Parkia speciosa* Hassk.) mengandung zat hexathionine, tetrathiane, trithiolane, pentathiopane, pentathiocane, dan tetrathiepane yang menyebabkan biji petai mengeluarkan aroma bau dan juga terdapat konsentrasi asam amino yang tinggi dan menghasilkan gas metana dalam tubuh. Salah satu cara untuk mengurangi aroma bau pada biji petai adalah dengan melakukan fermentasi. Proses fermentasi mampu menghasilkan produk yang mempunyai keunggulan ditinjau dari segi nutrisi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jumlah inokulum ragi tempe terhadap kadar protein total biji petai hasil fermentasi dan uji organoleptiknya.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Penelitian Terpadu dan Laboratorium Mikrobiologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Padang dari bulan Oktober 2018 sampai bulan Maret 2019. Metode yang digunakan untuk uji kadar protein total yaitu metode Lowry dan uji organoleptiknya menggunakan uji hedonik. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan 3 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah pemberian dosis inokulum ragi tempe yaitu 0 (kontrol), 0,6 g, 0,8 g, 1,0g, 1,2 g dan 1,4 g. Data kandungan protein total diolah menggunakan analisis ragam dengan taraf nyata $\alpha= 5\%$ dan uji lanjut Duncan's Multiple Range Test (DMRT). Data uji organoleptik diolah secara deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah inokulum berpengaruh terhadap kadar protein total biji petai hasil fermentasi. Jumlah inokulum terbaik adalah 1,0 gram dengan rata-rata 33,93, walaupun tidak berbeda nyata dengan kontrol. Sedangkan untuk uji organoleptik biji petai hasil fermentasi secara keseluruhan mendapat respon yang baik yaitu tergolong suka untuk penyuka petai. Nilai yang diberikan responden yang tidak menyukai biji petai cenderung lebih rendah, bahkan untuk parameter rasa, responden tidak menyukainya.

Kata Kunci : *Fermentasi, Petai, Kadar Potein, UjiOrganoleptik.*