

ABSTRAK

Novita Novendra. 2019. Pengaruh Tingkat Kematangan Biji dan Jumlah Inokulum terhadap Kadar Protein Tempe Berbahan Dasar Jengkol (*Pithecellobium jiringa* (Jack) Prain.) dan Uji Organoleptiknya

Biji Jengkol memiliki kandungan protein yang tinggi yang dapat dijadikan bahan baku untuk difermentasi menggunakan ragi tempe. Dengan terbatasnya produksi kedelai di Indonesia, maka perlu dilakukan diversifikasi pangan mengganti kedelai dengan biji jengkol. Biji jengkol menyebabkan bau tak sedap saat buang air kecil atau bau mulut setelah dikonsumsi. Dengan adanya proses fermentasi biji jengkol menggunakan ragi tempe diharapkan dapat mengurangi bau tak sedap pada biji jengkol dan dapat menghasilkan pangan yang lebih bermutu, menarik, disukai dan terjangkau oleh daya beli masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tingkat kematangan biji dan jumlah inokulum terhadap kadar protein tempe berbahan dasar biji jengkol (*Pithecellobium jiringa* (Jack) Prain.) serta untuk mengetahui pendapat responden terhadap bentuk, tekstur, aroma dan rasa.

Penelitian dilaksanakan dari bulan Oktober 2018 sampai bulan Maret 2019, di Laboratorium Penelitian Terpadu dan Laboratorium Bioteknologi Jurusan Biologi FMIPA UNP. Metode yang digunakan untuk uji kadar protein yaitu metode Lowry dan uji organoleptik menggunakan uji hedonik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL)-Faktorial dengan 2 faktor. Faktor pertama adalah tingkat kematangan biji jengkol dengan 2 taraf yaitu : (muda, tua) dan faktor kedua adalah dosis inokulum tempe yang terdiri dari 5 taraf yaitu : (1,6 g, 1,8 g dan 2 g 2,2 g, 2,4 g). Masing-masing kombinasi perlakuan diulang sebanyak 3 kali. Data kandungan protein total diolah menggunakan analisis ragam dengan $\alpha=5\%$, dan uji lanjut Duncan's Multiple Range Test (DMRT). Data uji organoleptik diolah secara deskriptif.

Dari hasil analisa yang telah dilakukan, secara umum kadar protein total hasil fermentasi biji jengkol tua lebih tinggi dibandingkan dengan hasil fermentasi biji jengkol muda. Sedangkan kadar protein total biji jengkol tanpa fermentasi lebih rendah diantara keseluruhan perlakuan. Sedangkan untuk uji organoleptik biji jengkol hasil fermentasi mendapat respon yang baik dari semua parameter. Kecuali parameter aroma dan rasa mendapat nilai rendah dari responden bukan penyuka biji jengkol.

Key word: biji jengkol, fermentasi, kadar protein, uji organoleptik