

**PENGARUH JUMLAH INOKULUM RAGI TEMPE TERHADAP
FERMENTASI BIJI JENKOL KABAU (*Archidendron bubalinum* (Jack)
I. C. Nielsen) DAN UJI ORGANOLEPTIKNYA**

Rani Zahara

ABSTRAK

Biji jengkol kabau merupakan salah satu sumber daya alam yang mempunyai manfaat sebagai bahan pangan. Biji jengkol kabau memiliki kandungan protein yang cukup tinggi. Banyak masyarakat yang tidak menyukai jengkol kabau karna memiliki aroma yang menyengat. Salah satu cara untuk mengurangi aroma tidak sedap pada biji jengkol kabau adalah dengan melakukan fermentasi. Proses fermentasi mampu menghasilkan produk yang mempunyai kandungan nutrisi yang lebih baik (kadar protein meningkat) serta rasa yang lebih baik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jumlah inokulum ragi tempe terhadap kadar protein total biji jengkol kabau 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 dan 3 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah pemberian dosis inokulum ragi tempe yaitu 0g (kontrol), 1,6g, 1,8g, 2,0g, 2,2g dan 2,4g. Data kandungan protein total diolah menggunakan analisis ragam dengan taraf nyata $\alpha=5\%$ serta data uji organoleptik diolah secara deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa fermentasi biji jengkol kabau menggunakan ragi tempe berhasil dilakukan tetapi tidak ada pengaruh jumlah inokulum terhadap kadar protein total biji jengkol. Hasil uji organoleptik memberikan hasil yang berbeda-beda untuk setiap aspek, namun kecenderungan nilai yang diberikan oleh responden penyuka biji jengkol kabau lebih tinggi dibandingkan yang nilai yang diberikan oleh responden yang tidak menyukai biji jengkol kabau.

Kata Kunci: *Fermentasi, Jengkol Kabau, Kadar Protein, Uji Organoleptik*