

UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, SEPTEMBER 2013
ROULINA MARGARETHA
SUBSTITUSI KACANG KEDELAI DENGAN KACANG HIJAU TERHADAP
NILAI GIZI DAN DAYA TERIMA TEMPE
i,VI Bab, 102 Halaman, 12 Tabel, 5 Lampiran

Latar Belakang : Tempe merupakan salah satu pangan kaya akan protein yang digemari oleh masyarakat. Tempe sebenarnya dapat dibuat dari bahan dasar lain yaitu kacang hijau. Tempe dari kacang hijau memiliki kandungan zat gizi tertentu yang lebih tinggi dari tempe berbahan dasar kacang kedelai.

Tujuan: Mengidentifikasi pengaruh substitusi kacang kedelai dengan kacang hijau terhadap daya terima (warna, aroma, tekstur, dan rasa), dan nilai gizi tempe.

Metode: Analisa data pada penelitian ini menggunakan eksperimen murni dengan metode yang dilakukan adalah metode rancangan acak lengkap (RAL). Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Badan Pengkajian Iklim dan Mutu Industri Balai Besar Industri Argo pada bulan Agustus 2013. Sampel yang di uji adalah tempe substitusi yang dibuat dengan perbandingan 40 %, 50 %, dan 60 % dengan menggunakan Anova One Way.

Hasil : Konsentrasi terhadap ketiga jenis tempe dalam substitusi berpengaruh terhadap nilai gizi dan daya terima, yaitu adanya perbedaan warna dan rasa yang signifikan dari ketiga jenis tempe serta tidak ada perbedaan aroma dan tekstur antara ketiga jenis tempe. Tempe konsentrasi 50:50 % mempunyai nilai warna 5.751, dan rasa lebih tinggi dibanding kedua jenis tempe lainnya ($p < 0.05$). Dari hasil uji Proksimat disimpulkan bahwa tempe telah memenuhi standar SNI.

Kesimpulan : Modifikasi tempe kedelai dan kacang hijau perlu disebarluaskan kepada masyarakat dalam penganeekaragaman makanan.

Daftar Bacaan : 40 (1958-2010)