

ANALISIS MUTU KIMIA, MIKROBIOLOGI DAN ORGANOLEPTIK TEMPE KEDELAI DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG UBI JALAR KUNING (*Ipomea batatas L.*)

*[Analysis of Chemical, Microbiology and Organoleptic of Soy Tempe with the Addition of Yellow Sweet Potato Flour (*Ipomoea batatas L.*)]*

Rias Ratri Novita^{1)*}, Nazaruddin²⁾ dan Moegiratul Amaro²⁾

¹⁾Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat

²⁾Staff Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat

Email: ratrinovita17@gmail.com

ABSTRACT

This study aimed to analyze the chemical, microbiological and organoleptic quality of soy tempe with the addition of yellow sweet potato flour. The method used in this study was experimental method with Completely Randomized Design (CRD) with one factor (the concentration of yellow sweet potato flour: 0%, 2%, 4%, 6%, 8% and 10%) which repeated 3 times to produce 18 trial units. The observed parameters in this study were moisture content, ash content, protein content, total mold and scoring and hedonic organoleptic (compactness, texture, flavor and color) of soy tempe. The data from the observation were analyzed using Analysis of Variance with real level 5% using Co-Stat. If there was a significant difference, the further test is continued with Polynomial Orthogonal test for chemical and microbiological parameters and Honestly Significant Difference (HSD) for organoleptic parameters. The result showed that the additions of 4% yellow sweet potato flour was the best treatment in making soy tempe with moisture content 62,4978%, ash content 1,1526%, protein content 18,7257% and total mold log 3,27 CFU/g which was in accordance with the quality requirements of soy tempe based on SNI 3144:2009 and organoleptics that can be accepted by the panelists.

Keywords: Flour, Soy, Tempe, Yellow Sweet Potato

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis mutu kimia, mikrobiologi dan organoleptik tempe kedelai dengan penambahan tepung ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas L.*). Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktor tunggal (konsentrasi tepung ubi jalar kuning: 0%, 2%, 4%, 6%, 8% dan 10%) yang diulang sebanyak 3 kali sehingga diperoleh 18 unit percobaan. Parameter yang dianalisis pada penelitian ini adalah kadar air, kadar abu, kadar protein, total kapang serta organoleptik skoring dan hedonik (kekompakan, tekstur, aroma dan warna) dari tempe kedelai. Data hasil pengamatan dianalisis menggunakan analisis keragaman dengan taraf nyata 5% dengan menggunakan aplikasi *Co-Stat*. Apabila terdapat beda nyata, dilakukan uji lanjut dengan uji lanjut *Polynomial Orthogonal* untuk parameter kimia dan parameter mikrobiologi dan uji lanjut Beda Nyata Jujur (BNJ) untuk parameter organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung ubi jalar kuning 4% merupakan perlakuan terbaik pada proses pembuatan tempe berdasarkan kadar air 62,4978%, kadar abu 1,1526%, kadar protein 18,7257% dan total kapang log 3,27 CFU/g yang sesuai dengan persyaratan mutu tempe kedelai berdasarkan SNI 3144:2009 serta organoleptik yang dapat diterima oleh panelis.

Kata Kunci: Kedelai, Tempe, Tepung, Ubi Jalar Kuning.