

# **PENGARUH LAMA PENGERINGAN DENGAN RUANG PENJEMUR EFEK RUMAH KACA (ERK) TERHADAP MUTU TEMPE AMPAS TAHU**

## ***THE EFFECT OF DRYING TIME USING DRYING ROOM GREENHOUSE ON THE QUALITY GEMBUS TEMPEH***

**Ashis Arsini<sup>1)</sup>, Baiq Rien Handayani<sup>2)</sup>, Moegiratul Amaro<sup>2)</sup>**

1) Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

2) Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

\*Email: Baiqrienhs@gmail.com

### **ABSTRACT**

*By product of tofu such as tofu dregs has high nutritional content, but its processed products are still limited. The aim of this study was to determine the effect of the drying time with the greenhouse on the gembus tempeh. This study used Completely Randomized Design (CRD) with a single factor i.e the drying time of tofu dregs of 0 hours, 1, 2, 3, 4 and 5 hours with 3 replications in order to obtain 18 experimental units. The parameters tested were mold mass, protein content, acidity (pH), moisture content, sensory (color, aroma, compactness) for raw tempeh and sensory (taste) for fried tempeh. Observational data were analyzed using analysis of variance with a significance level of 5% using Co-Stat. The significant data were further tested with the Honestly Significant Difference Test (BNJ) The results showed that drying time, had no significant effect on the moisture content of tempeh, but had a significantly different effect on protein content, pH value, mold mass and organoleptic assessment, drying time 0 to 5 hours produced gembus tempeh that meets the standard of SNI 3144.1:2015. Drying tofu dregs 4 hours is the best treatment to produce gembus tempeh based on sensory quality.*

**Keywords:** *greenhouse effect (ERK), tofu waste, quality, tempeh*

### **ABSTRAK**

Ampas tahu merupakan limbah padat dari sisa pembuatan tahu. Ampas tahu memiliki kandungan gizi yang masih tinggi namun pengolahannya masih terbatas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama peringan dengan ruang penjemur efek rumah kaca terhadap mutu tempe ampas tahu. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktor tunggal yaitu lama pengeringan ampas tahu dengan perlakuan lama pengeringan 0 jam, 1, 2, 3, 4 dan 5 jam dengan 3 kali ulangan sehingga diperoleh 18 unit percobaan. Parameter yang diuji yaitu massa kapang, kadar protein, derajat keasaman (pH), kadar air, sensoris (Warna, aroma, kekompakan) untuk tempe mentah dan sensoris (Rasa) untuk tempe goreng. Data hasil pengamatan dianalisis menggunakan analisis keragaman dengan taraf nyata 5% menggunakan *Co-Stat*. Data yang berbeda nyata diuji lanjut dengan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ). Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama pengeringan, memberikan pengaruh yang tidak berbeda nyata terhadap kadar air tempe, tetapi memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap kadar protein, nilai pH, massa kapang dan penilaian organoleptik, lama pengeringan 0 sampai dengan 5 jam menghasilkan tempe ampas tahu dengan nilai kadar air yang memenuhi standar SNI 3144.1:2015, Lama pengeringan ampas tahu 4 jam merupakan perlakuan terbaik untuk menghasilkan tempe ampas tahu dari kriteria organoleptik.

**Kata Kunci:** efek rumah kaca (ERK), ampas tahu, mutu, tempe