

PENGARUH KONSENTRASI EKSTRAK BONGGOL NANAS (*Ananas comosus* (L.) Merr.) DAN LAMA PERENDAMAN TERHADAP MUTU TEMPE KACANG KOMAK (*Lablab purpureus*)

*(THE EFFECT OF PINEAPPLE HUMP EXTRACT (*Ananas Comosus* (L.) Merr.) CONCENTRATION AND SOAKING TIME ON QUALITY OF LABLAB BEAN TEMPEH (*Lablab Purpureus*)*

Nia Herliana¹⁾, Sri Widyastuti²⁾, Mutia Devi Ariyana²⁾

¹⁾Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

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

Jl. Majapahit No. 62 Mataram, 83125, Nusa Tenggara Barat, Indonesia

*Email: herliania16@gmail.com

ABSTRACT

Lablab bean tempeh is made to reduce the utilization of soybean seeds and diversify food in the manufacture of tempeh. The aims of this research was to study the effect of pineapple hump extract concentration and soaking time of lablab seeds on chemical, microbiological and organoleptic quality of Lablab bean tempeh. The method used in this study was a completely randomized design (CRD) with two treatment factors (factorial). First factor was the concentration of pineapple hump extract (0%, 25% and 50%) while the second factor was the soaking time (3 hours and 5 hours). The observed parameters were chemical quality (moisture, protein content and potensial of hydrogen (pH)), microbiological quality (total mold and total microbes) and organoleptic quality (compactness, aroma, taste, texture, color). Observational data were analyzed by analysis of variance (ANOVA) at a significance level of 5% using Co-Stat software. Data showed significantly different it will be futher tested using Honest Significant Difference (HSD). The results showed that the concentration of pineapple hump extract 25% with a soaking time of 5 hours was the best treatment in producing Lablab bean tempeh with a total microbial Log 5,71 CFU/ml, total mold Log 3,26 CFU/g, water content 61,43%, protein content 7,68% and pH 5,15, and organoleptic qualities that were acceptable to panelists.

Keywords: *Ananas comosus, soaking, lablab bean tempeh*

ABSTRAK

Tempe kacang komak dibuat untuk mengurangi pemanfaatan biji kedelai dan diversifikasi pangan lokal pada pembuatan tempe. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh penambahan ekstrak bonggol nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) dan lama perendaman pada pembuatan tempe kacang komak (*Lablab purpureus*). Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor perlakuan. Faktor I konsentrasi sari bonggol nanas yang terdiri dari 3 level yaitu 0%, 25% dan 5% dan faktor II lama perendaman terdiri dari dua level yaitu 3 dan 5 jam diperoleh 6 kombinasi perlakuan dengan 3 kali pengulangan sehingga diperoleh 18 unit percobaan. Parameter yang diamati yaitu mutu kimia (kadar air, kadar protein dan derajat keasaman), mutu mikrobiologi (analisa total kapang dan uji total mikroba) dan mutu organoleptik (kekompakan, aroma, rasa, tekstur, warna). Data hasil analisis diuji dengan analisis keragaman (*Analysis of Variance*) pada taraf nyata 5% dengan menggunakan *software* Co-Stat. Apabila terdapat beda nyata dilakukan uji lanjut dengan uji Beda Nyata Jujur (BNJ). Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi ekstrak bonggol nanas dengan lama perendaman 5 jam merupakan perlakuan terbaik dalam menghasilkan tempe kacang komak dengan nilai total mikroba 5,71 Log CFU/ml, total kapang 3,26 Log CFU/g, Kadar air 61,43%, kadar protein 7,68% dan pH tempe kacang komak 5,15, serta mutu organoleptik lainnya yang dapat diterima oleh panelis.

Kata Kunci: *Ananas comosus, perendaman, tempe kacang komak*