

ANALISIS MUTU KIMIA, MIKROBIOLOGI DAN ORGANOLEPTIK TEMPE KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L.) DENGAN PERENDAMAN EKSTRAK KULIT NANAS (*Ananas comosus*)

ANALYSIS of CHEMICAL, MICROBIOLOGICAL and ORGANOLEPTIC QUALITY of RED BEAN TEMPEH (*Phaseolus vulgaris* L.) WITH SOAKING PINEAPPLE PEEL EXTRACT (*Ananas comosus*)

Lalu Muhamad Zaenuri¹*, Nazaruddin², Moegiratul Amaro²)

¹)Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

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

*email: laluzaenuri96@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to determine the effect soaking pineapple peel extract on quality of red bean tempeh. The research method used was an experimental method with a single factor Completely Randomized Design (CRD), namely the addition of soaking pineapple peel extract to the red bean soaking process by 0%, 10%, 20%, 30%, 40%, 50% and 60%. Each treatment was repeated 3 times to obtain 21 experimental units. Parameters analyzed in this study were water content, ash content, protein content, pH, total mold and organoleptic scoring and hedonic (cohesiveness, aroma and color) of red bean tempeh. Observational data were analyzed using analysis of variance (Analysis Of Variance) with a real rate of 5% by using software Costat. If there is a significant difference, a further test is carried out with the Honest Significant Difference test (HSD) for chemical, microbiological and organoleptic parameters. The result showed that treatment of 30% was the best treatment for soaking red beans in the process of making red bean tempeh with a pH value of 4.32, water content 61,73%, ash content 1.03%, protein content 10.3% and a total log mold of 6.14 CFU/L which is in accordance with the quality requirements of tempeh based on SNI 3144:2009 and organoleptic acceptable to the panelist.

Keywords : Pineapple peel, soaking, red bean tempeh

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi ekstrak kulit nanas terhadap mutu tempe kacang merah. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) factor tunggal yaitu penambahan ekstrak kulit nanas pada proses perendaman kacang merah sebesar 0%, 10%, 20%, 30%, 40%, 50% dan 60%. Masing-masing perlakuan diulang sebanyak 3 kali sehingga diperoleh 21 unit percobaan. Parameter yang dianalisis pada penelitian ini adalah kadar air, kadar abu, kadar protein, pH, total kapang serta organoleptic skoring dan hedonik (kekompakan, aroma dan warna) dari tempe kacang merah. Data hasil pengamatan dianalisis menggunakan analisis keragaman (*Analysis Of Variance*) dengan taraf nyata 5% dengan menggunakan *software* Costat. Apabila terdapat beda nyata, dilakukan uji lanjut dengan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) untuk parameter kimia, mikrobiologi dan organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan 30% merupakan perlakuan terbaik untuk perendaman kacang merah pada proses pembuatan tempe kacang merah dengan nilai pH 4,32, kadar air 61,73%, kadar abu 1,03%, kadar protein 10,3% dan total kapang log 6,14 CFU/L yang sesuai dengan persyaratan mutu tempe berdasarkan SNI 3144:2009 serta organoleptic yang diterima oleh panelis.

Kata kunci : Kulit nanas, perendaman, tempe kacang merah