

KADAR PROTEIN PADA TEMPE YANG DIGORENG DENGAN MINYAK SEGAR DAN MINYAK BEKAS PENGGORENGAN

Hariyanto¹, Ana Hidayati Mukaromah², Yusrin³

¹Program Studi DIV Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang

²Laboratorium Kimia Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang

³Laboratorium Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Muhammadiyah Semarang

ABSTRAK

Tempe adalah salah satu makanan tradisional Indonesia yang kaya gizi. Tempe terbuat dari kedelai yang mengalami fermentasi oleh jamur *Rhizopus oligosporus* dan *Rhizopus oryzae*. Makanan ini banyak diminati masyarakat sebagai lauk-pauk atau cemilan yang rasanya khas dan lezat. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui persentase penurunan kadar protein pada tempe yang digoreng dengan minyak segar dan minyak bekas penggorengan 1X, 2X, dan 3X. bahan yang digunakan adalah tempe yang dibeli di pasar Pedurungan Semarang. Manfaat penelitian ini dapat Memberikan informasi kepada masyarakat tentang kadar protein pada tempe yang digoreng dengan minyak segar dan minyak bekas penggorengan. Protein pada tempe diukur menggunakan metode spektrofotometri. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa protein tempe yang digoreng dengan minyak segar mempunyai kadar protein yang tinggi sebesar 6,29 µg/µl dan tempe yang digoreng dengan minyak goreng bekas penggorengan 3X memiliki kadar protein yang terendah sebesar 4,44 µg/µl. Untuk melakukan penggorengan pada tempe disarankan untuk menggunakan minyak segar supaya kadar protein pada tempe masih terjaga.

Kata Kunci : Tempe, Penggorengan, Minyak goreng, Spektrofotometri

PROTEIN CONTENT IN FRIED TEMPEH WITH FRESH OIL AND FRYING OIL

Hariyanto¹, Ana Hidayati Mukaromah², Yusrin³

¹Study Program DIV Health Analyst Faculty of Nursing and Health University of Muhammadiyah Semarang

²Chemistry Laboratory Faculty of Nursing and Health University of Muhammadiyah Semarang

³Chemistry Laboratory Faculty of Mathematics and Natural Sciences Muhammadiyah University of Semarang

ABSTRACT

Tempe is one of Indonesian traditional foods rich in nutrition. Tempeh is made from soybeans fermented by the fungus Rhizopus oligosporus and Rhizopus oryzae. This food is much in demand as a side dish or snack that tastes typical and delicious. The purpose of this study was to determine the percentage of decreased protein content in fried tempe with fresh oil and 1X, 2X, and 3X frying oil. the material used is tempe bought in market Pedurungan Semarang. The benefits of this study can Provide information to the public about protein levels in fried tempe with fresh oil and frying oil. Protein in tempe was measured using spectrophotometric method. This type of research is experimental research. The results showed that the tempe protein fried with fresh oil had a high protein content of 6.29 µg / µl and fried tempe with 3X fried cooking oil had the lowest protein content of 4.44 µg / µl. To fry the tempeh is recommended to use fresh oil so that protein content in tempe is still awake.

Keywords: Tempe, Frying, Cooking Oil, Spectrophotometry