

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

Hariyanto¹, Ana Hidayati Mukaromah², Yusrin³

¹Program Studi DIV Analisis 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

