

ABSTRAK

IIS ISTIQOMAH. Sifat Kimia dan Sensoris Tempe Kedelai Hitam dengan Variasi Penambahan Kecambah dan Lama Inkubasi. Dibimbing oleh NURRAHMAN dan NURHIDAJAH.

Penyakit degeneratif merupakan penyakit kronik yang terjadi akibat penurunan fungsi sel tubuh yang dapat dicegah dengan cara mengkonsumsi makanan-makanan yang mengandung antioksidan yang tinggi, salah satunya yaitu tempe. Keunggulan produk tempe ini yaitu mengandung vitamin E dan senyawa antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan kecambah kedelai hitam dan lama inkubasi terhadap kadar serat, vitamin E, aktivitas antioksidan dan sifat sensoris tempe kedelai hitam. Metode penelitian berjenis eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial. Tahapan yang dilakukan yaitu pembuatan kecambah kedelai hitam dengan waktu pengecambahan 18 jam, pembuatan tempe dengan perlakuan penambahan kecambah kedelai hitam (0, 10, 20, 30 dan 40 persen) dan waktu inkubasi tempe (30, 36 dan 42 jam) kemudian dilakukan pengujian sifat kimia (kadar serat kasar, vitamin E dan aktivitas antioksidan) dan sifat sensoris (kekompakkan, warna, aroma dan citarasa). Hasil menunjukkan interaksi antara penambahan kecambah kedelai hitam dan waktu inkubasi memberikan pengaruh sangat nyata terhadap kadar vitamin E, aktivitas antioksidan, kekompakkan, warna dan aroma pada tempe tetapi tidak berpengaruh nyata pada kadar serat kasar. Perlakuan terbaik terdapat pada penambahan 30 persen kecambah kedelai hitam dengan waktu inkubasi 36 jam.

Kata kunci: Kedelai hitam, kecambah kedelai, tempe, aktivitas antioksidan dan vitamin E.

ABSTRACT

IIS ISTIQOMAH. Chemical and Sensory Characteristics of Black Soybeans Tempe with the Variation of Sprouts and Incubation. Guided by NURRAHMAN and NURHIDAJAH.

Degenerative disease is a chronic disease that caused by the decrease of body cells function that can be prevented by the way of consume tempe which is the food that contain high antioxidants. The superiority of tempe is contain of vitamin E and antioxidant compounds. This research aims to know the influence of black soybean sprouts and incubation toward the level of fiber, Vitamin E, antioxidant activities and sensory characteristics of black soybeans tempe. The methods of Complete Randomized Design (RAL) Factorial which used in the research. The stages done black soybean sprouts in germination time during 18 hours, making of tempe was added of black soybean sprouts (0, 10, 20, 30 and 40 percent) and incubation time of tempe making (30, 36 and 42 hours) which used in the research. The test conducted was chemical characterictic (coarse fiber levels, vitamin E and antioxidant activity) and sensory characteristic (compactness, color, smell and taste). The result shows the interaction between the addition of black soybean sprouts and incubation time were given a very real influence toward the levels of vitamin E, antioxidant activities, compactness, color and the smell in tempe, but had no the real effect on levels of rough fiber. The best treatment was added 30 percent of black soybean sprouts in incubation time during 36 hours.

Keywords: black soybeans, soybeans sprouts, tempe, antioxidant activities and vitamin E.