

**SIFAT SENSORIS DAN KADAR HCN PADA TEMPE KORO BENGUK
(*Mucuna pruriens*) DENGAN PENAMBAHAN KACANG KEDELAI
HITAM (*Glycine soja sieb*)**

Novi Dwi Lestari¹, Yunan Kholifatuddin Sya'di², Joko Teguh Isworo³
^{1,2,3}Program Studi D III Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Semarang

ABSTRAK

Tempe merupakan makanan hasil fermentasi yang sangat populer di Indonesia, berbahan dasar kedelai. Selain dari kedelai tempe juga bisa dibuat dari bahan dasar koro benguk. Koro benguk merupakan kacang-kacangan yang sudah digunakan untuk membuat tempe. Mutu organoleptik (rasa, warna, dan tekstur) tempe koro benguk lebih rendah dari pada tempe kedelai. koro benguk mempunyai kadar HCN yang relatif tinggi, sehingga perlu upaya untuk meningkatkan mutu organoleptik, dan mengurangi kadar HCN dengan penambahan bahan lain, dan dengan proses perendaman dan pencucian, sehingga sifat sensoris lebih dapat diterima dan kadar HCN berkurang. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan hasil uji sensoris dan uji kadar HCN pada tempe koro benguk dengan penambahan kedelai hitam.

Metode analisis data yang digunakan adalah metode eksperimen dengan analisis data deskriptif. Pembuatan tempe koro benguk dengan penambahan kacang kedelai hitam terdapat 5 perlakuan, masing-masing perlakuan dilakukan sebanyak tiga kali (triplo).

Hasil penelitian Uji sensoris pada sampel, tingkat kesukaan secara keseluruhan, yaitu rasa, aroma, tekstur, dan warna, nilai terendah terdapat pada tempe koro benguk tanpa penambahan kacang kedelai hitam. Nilai tertinggi terdapat pada perbandingan koro benguk 20 dan kacang kedelai hitam 80. Hal ini diduga karena panelis cenderung menyukai tempe dengan rasa dan aroma tidak langu, warna yang lebih putih, dan tekstur yang kompak. Semakin banyak penambahan kacang kedelai hitam maka tingkat kesukaan tempe koro benguk akan meningkat. Kadar HCN paling rendah pada sampel perbandingan koro benguk 20 dan kacang kedelai hitam 80 yaitu 33,58 ppm, aman untuk dikonsumsi.

Kata kunci : tempe, koro benguk, kedelai hitam, kadar HCN, sifat sensoris

PROPERTIES OF SENSORIS AND HCN LEVELS IN TEMPEH OF JACK BEAN (*Mucuna Pruriens*) ADDITION WITH BLACK SOYBEAN (*Glycine soja*)

Novi Dwi Lestari¹, Yunan Kholifatuddin Sya'di², Joko Teguh Isworo³
^{1,2,3}Program Studi D III Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Semarang

ABSTRACT

Tempeh is a fermented food that is very popular in Indonesia, based on soy. Apart from tempe soybeans can also be made from basic ingredients koro benguk. The curry koro is a kind of bean that has been used to make tempeh. The organoleptic quality (taste, color, and texture) of lower tempeh koro is lower than soybean tempeh. koro benguk has relatively high HCN levels, so it needs efforts to improve organoleptic quality, and reduce HCN levels by adding other ingredients, and by immersion and washing processes, so that sensory properties are more acceptable and HCN levels are reduced. This study aims to describe the results of sensory tests and HCN test levels on the velvet tempeh with the addition of black soybeans.

The data analysis method used is an experimental method with descriptive data analysis. The making of the tempeh koro tempe with the addition of black soybeans, there are 5 treatments, each treatment is carried out three times (triplo).

The results of the sensory test on the sample, the level of overall preferences, namely taste, aroma, texture, and color, the lowest value was found in the velvet tempeh without the addition of black soybeans. The highest value is found in the ratio of velvet benguk 20 and black soybean 80. This is presumably because panelists tend to like tempe with unpleasant taste and aroma, whiter color, and compact texture. The more addition of black soybeans, the favorite level of tempe koro benguk will increase. The lowest level of HCN in the comparison sample of velvet 20 and black soybean 80, which is 33.58 ppm, is safe for consumption.

Keywords: tempeh, Jack bean, black soybean, HCN content, sensory properties