

## **Kadar Protein Dan Tekstur Pada Tempe Koro Benguk (*Mucuna Pruriens*) Dengan Substitusi Kedelai Hitam (*Glycine Soja*)**

Yuni Safaratul Amanah<sup>1</sup>, Yunan Kholifatuddin Sya'di<sup>2</sup>, Erma Handarsari<sup>3</sup>  
<sup>1,2,3</sup>Program Studi D III Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Semarang

Tempe koro benguk adalah tempe yang terbuat dari bahan baku koro benguk yang memiliki kandungan gizi cukup lengkap. Namun, tempe koro benguk memiliki kandungan protein yang rendah serta sifat sensorisnya yang rendah karena berwarna hitam dan teksturnya keras. Kacang kedelai hitam merupakan kacang-kacangan lokal yang memiliki kandungan protein yang tinggi dan mengandung asam glutamat sehingga memiliki citarasa lezat dan gurih. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kadar protein dan tekstur pada tempe koro benguk yang disubstitusi dengan kacang kedelai hitam.

Jenis penelitian ini merupakan penelitian eksperimen disajikan dalam bentuk deskriptif. Pembuatan tempe koro benguk disubstitusi dengan kacang kedelai hitam terdapat 5 perlakuan, masing-masing perlakuan dilakukan pengujian kadar protein dan pengukuran tekstur sebanyak 3 kali. Mengukur kadar protein menggunakan metode mikro kjeldahl dan tekstur menggunakan alat *Texture Analyzer*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan kacang kedelai hitam pada tempe koro benguk secara bertahap dapat meningkatkan kadar protein pada tempe. Kadar protein paling tinggi terdapat pada formulasi 20:80 yaitu sebesar 17,84%. Semakin banyak penambahan kacang kedelai hitam pada tempe koro benguk maka tekstur tingkat kekerasan pada tempe semakin rendah (lembut) yaitu pada formulasi 20:80 yaitu senilai 1,53 mm.

**Kata kunci** : tempe, koro benguk, kedelai hitam, tekstur, kadar protein

## Protein Levels and Texture in Tempeh of Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) substituted with Black Soybean (*Glycine soja*)

Yuni Safaratul Amanah<sup>1</sup>, Yunan Kholifatuddin Sya'di<sup>2</sup>, Erma Handarsari<sup>3</sup>  
<sup>1,2,3</sup>Program Studi D III Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan and Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Semarang

Tempeh of koro benguk is a tempeh made from raw koro benguk which has a fairly complete nutritional content. Black soybeans are local beans that have high protein content. The aim of this study was to describe the protein and texture levels of banana curry tempeh substituted with black soybeans.

This type of research is experimental design approach presented in descriptive form. Preparation of dumplings of koro tempeh substituted with black soybeans there were 5 treatments, each treatment was tested for protein levels and texture measurements 3 times. Measuring protein levels using the micro kjeldahl method and texture using the Texture Analyzer tool.

The results of the study showed that the addition of black soybeans to dumplings of soybean meal gradually increased the protein content of tempeh. The highest protein content is found in the formulation 20:80 which is equal to 17.84%. the more the addition of black soybeans to the curry tempe, the texture of the hardness level in tempe is lower (soft), namely in the formulation of 20:80 which is worth 1.53 mm

**Keywords:** tempeh, dumplings, black soybeans, texture, protein content