

STUDI PEMANFAATAN KACANG KEDELAI, KACANG GUDE, KACANG TUNGGAK, KACANG MERAH DALAM PEMBUATAN TEMPE

Engge Susana Yeni* Nubatonis M. Lesybeth Nuhamara,M****

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui studi pemanfaatan beberapa jenis kacang dalam pembuatan tempe. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan 3 ulangan menghasilkan 12 unit percobaan. Jenis kacang yang digunakan adalah kacang kedelai, kacang gude, kacang tunggak, kacang merah. Variable yang diamati adalah uji organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur). Hasil penelitian menunjukkan bahwa Perlakuan yang terbaik adalah perlakuan A (kacang kedelai) dengan nilai warna sebesar 4,689 (sangat suka), aroma dengan nilai sebesar 4,733 (sangat suka), rasa dengan nilai sebesar 4,822 (sangat suka) dan Tekstur dengan nilai sebesar 4,711 (sangat suka).

Kata kunci : jenis kacang, tempe, organoleptik

*** (Penulis)**

**** (Pembimbing**

STUDY ON THE USE SOYBEANS, PIGEONPEAS, COWPEAS, RED BEANS IN
MAKING TEMPE

Engge Susana Yeni* Nubatonis M. Lesybeth** Nuhamara,M**

ABSTRACT

This research aims to study the use of several types of nuts in making tempeh. This research used a completely randomized design (CRD) with 4 treatments and 3 replications resulting in 12 experimental units. The types of beans used are soybeans, pigeon peas, cowpeas, red beans. The variables observed were organoleptic tests (color, aroma, taste and texture). The results of the research show that the best treatment is treatment A (soybeans) with color with a value of 4.689 (very like), aroma with a value of 4.733 (very like), taste with a value of 4.822 (very like) and texture with a value of 4,711 (like very much).

Key words: types of beans, tempeh, organoleptic

* (Writer)

** (Guide