

PROGRAM STUDY TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

ABSTRAK

LAMA PEREBUSAN KACANG GUDE DALAM PEMBUATAN TEMPE

Maria Osiana Hoar Tahu¹ Lesybeth M. Nubatonis²Nelkianus Muhamara²

Tempe adalah salah satu makanan yang memiliki gizi yang baik melalui fermentasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui studi Lama perebusan kacang Gude dalam pembuatan Tempe. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan 4 ulangan menghasilkan 16 unit percobaan. kacang yang digunakan adalah kacang kacang gude. Variable yang diamati adalah uji organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur). Hasil penelitian menunjukkan bahwa Perlakuan yang terbaik adalah perlakuan D dan C (nilai warna) rata-rata sebesar 4,517 dan C 4,433 (sangat suka), aroma dengan nilai rata-rata sebesar 4,617 dan 4,467 (sangat suka), rasa dengan nilai rata-rata sebesar 4,817 dan 4,417 (sangat suka) dan Tekstur dengan nilai rata-rata sebesar 4,633 dan 4,417 (sangat suka).

kacang, tempe, organoleptik

1.(Penulis

2. Pembimbing

ABSTRACT

LONG TIME TO BOIL GUDE BEANS IN MAKING TEMPE

Maria Osiana Hoar Tahu¹ Lesybeth M. Nubatonis² Nelkianus muhamara²

Tempe is a nutritious food produced through fermentation. The research results showed that the best treatment was treatment A (soybeans) with a color value of 4.689 (liked very much), aroma with a value of 4.733 (liked very much), taste with a value of 4.822 (liked very much) and texture with a value of 4.711 (liked very much). This research aims to study the use of several types of nuts in making tempeh. This research used a completely randomized design (REL) 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).

types of beans, tempeh, organoleptic

1 Writer

2 Guide