

## ABSTRAK

**PENGARUH PROPORSI KEDELAI (*Glycine max*) DAN LAMTORO GUNG (*Leucaena leucephala*) DENGAN PENAMBAHAN ANGKAK TERHADAP KARAKTERISTIK TEMPE**

Christian Endah Pratiwi

131434022

Universitas Sanata Dharma

Tempe adalah makanan tradisional rakyat Indonesia yang relatif murah. Namun dalam beberapa tahun belakangan ini produksi kedelai terus merosot, sedangkan kebutuhan terhadap kedelai masih relatif besar, sehingga mengakibatkan harga kedelai semakin mahal. Maka untuk mengurangi konsumsi kedelai perlu adanya modifikasi bahan dalam pembuatan tempe. Lamtoro merupakan tanaman dari suku kacang-kacangan yang memiliki kandungan protein cukup tinggi. Angkak merupakan hasil fermentasi dari beras yang memiliki warna yang cukup menarik untuk bahan pewarna makanan. Dalam penelitian ini tempe dibuat dengan biji lamtoro gung dan angkak. Akan tetapi, sampai saat ini belum diketahui seberapa banyak proporsi lamtoro dan angkak yang bisa ditambahkan dalam proses pembuatan tempe untuk menghasilkan tempe yang disukai panelis. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh proporsi lamtoro gung dengan penambahan angkak terhadap karakteristik tempe, serta mengetahui formula tempe yang disukai oleh panelis.

Bahan yang digunakan adalah kedelai, lamtoro gung dengan 3 taraf proporsi yaitu, 75, 50, 25 gram, angkak, serta jamur *Rhizopus oligosporus* yang terdapat dalam ragi. Setiap perlakuan dan kontrol dibuat 5 kali pengulangan. Tempe yang dihasilkan selanjutnya diuji organoleptik oleh 10 panelis, lalu dianalisis secara statistik menggunakan uji Anova dan dilakukan uji lanjutan yaitu uji Tukey serta didukung dengan analisis kuantitatif.

Berdasarkan hasil uji organoleptik dijelaskan bahwa setiap perlakuan memiliki pengaruh terhadap karakteristik tempe. Dari hasil rerata kesukaan panelis terhadap produk tempe dihasilkan adalah tempe perlakuan E1 dengan penambahan angkak 50gram dan 1 sendok angkak merupakan tempe yang paling disukai oleh panelis dengan rerata 2,92. Sedangkan pada E3 dihasilkan rerata 2,87, rerata kontrol 2,36 dan pada perlakuan E2 rerata yang kesukaan panelis adalah 2,94.

**Kata kunci:** tempe, kedelai, lamtoro, angkak, variasi proporsi, organoleptik.

**ABSTRACT*****EFFECT OF SOYBEAN PROPORTION (*Glycine max*) AND LAMTORO GUNG (*Leucaena leucephala*) WITH ADDITION OF ANGKAK ON TEMPE CHARACTERISTICS***

Christian Endah Pratiwi

131434022

Universitas Sanata Dharma

*Tempe is a traditional Indonesian food that is relatively cheap. But in recent years soy production continues to decline, while the need for soybeans is still relatively large, resulting in soybean prices more expensive. So to reduce soybean consumption there is a need for material modification in making tempe. Lamtoro is a plant of nuts that have a high protein content. Angkak is the result of fermentation of rice that has a quite interesting color for food coloring. In this study tempe is made with lamtoro gung and Angkak seeds. However, it is not known how much the proportion of lamtoro and Angkak can be added in the process of making tempe to produce the preferred tempe of panelists.*

*The materials used are soybean, lamtoro gung with 3 levels of proportion that is, 75, 50, 25 gram, Angkak, and *Rhizopus oligosporus* fungus contained in yeast. Each treatment and control made 5 repetitions. Tempe produced then tested organoleptik by 10 panelists, then analyzed statistically using Anova test and conducted further test that is Tukey test and supported by quantitative analysis.*

*Based on the results of organoleptic test explained that each treatment has an influence on the characteristics of tempe. From the result of the average of panelist's favorite to the product of tempe produced is tempe treatment of E1 with the addition of Angkak 50gram and 1 spoon Angkak is the most favored tempe by panelist with the average 2,92. While on E3 average mean 2.87, average control 2,36 and on average E2 treatment of panelist favor is 2,94.*

**Keywords:** *tempe, soybean, lamtoro, Angkak, variation of proportion, organoleptic*