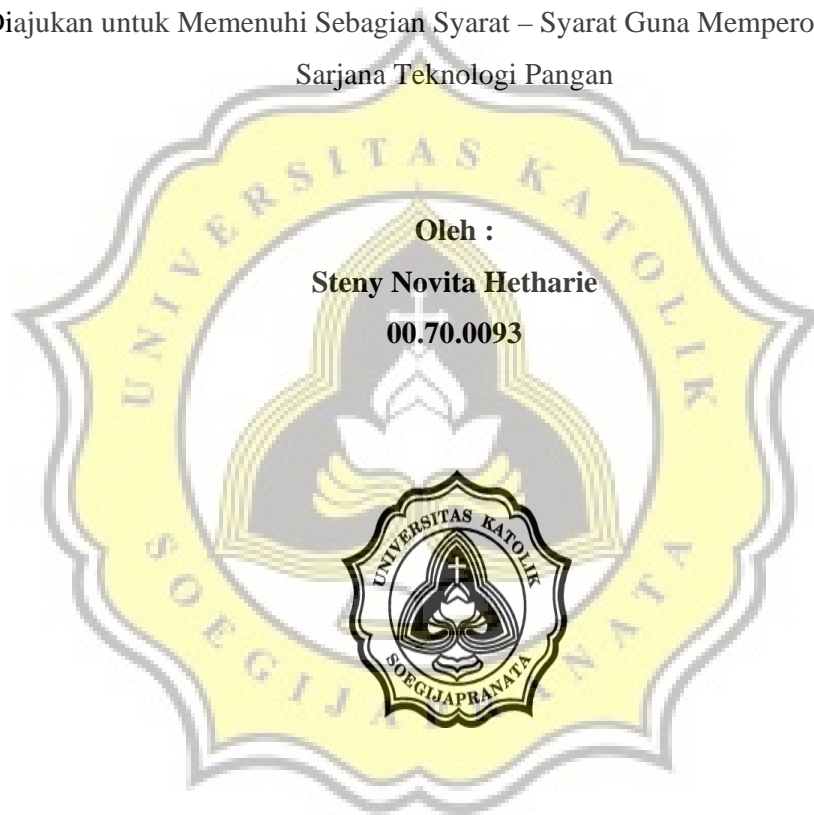


**APLIKASI BEBERAPA INOKULUM TEMPE UNTUK  
PEMBUATAN TEMPE KACANG GUDE (*Cajanus cajan* (L.)  
Mill sp) DITINJAU DARI KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA  
DAN SENSORIS**

***APPLICATION OF SOME TEMPEH INOCULUMS FOR  
PIGEON PEAS TEMPEH (*Cajanus cajan* (L.) Mill sp) BASED  
ON PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES***

**SKRIPSI**

Diajukan untuk Memenuhi Sebagian Syarat – Syarat Guna Memperoleh Gelar  
Sarjana Teknologi Pangan



Oleh :

**Steny Novita Hetharie**

**00.70.0093**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG**

**2012**

## DAFTAR ISI

<b>RINGKASAN</b> .....	<b>i</b>
<b>SUMMARY</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>ix</b>
<b>1. PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tinjauan Pustaka .....	2
1.2.1. Kacang Gude ( <i>Cajanus cajan</i> (L.) Millsp) .....	2
1.2.2. Tempe .....	4
1.2.3. Fermentasi Tempe .....	6
1.2.4. Inokulum Tempe .....	7
1.3. Tujuan Penelitian .....	10
<b>2. MATERI DAN METODE</b> .....	<b>11</b>
2.1. Pelaksanaan Penelitian .....	11
2.2. Materi .....	11
2.2.1. Bahan .....	11
2.2.2. Alat .....	11
2.3. Metode .....	12
2.3.1. Penelitian Pendahuluan .....	12
2.3.2. Pembuatan Inokulum <i>Rhizopus sp</i> .....	13
2.3.3. Proses Pembuatan Tempe Gude .....	13
2.3.4. Penelitian Utama .....	16
2.3.5. Analisa Tekstur ( <i>hardness</i> ) .....	16
2.3.6. Analisa Kimia .....	16
2.3.6.1. Penentuan Kadar Air .....	16
2.3.6.2. Penentuan Kadar Abu .....	17
2.3.6.3. Penentuan Kadar Protein .....	17
2.3.6.4. Penentuan Kadar Kalsium .....	18
2.3.7. Analisa Sifat Sensoris Tempe .....	18
2.3.8. Analisa Data .....	19
<b>3. HASIL PENELITIAN</b> .....	<b>20</b>
3.1. Hasil Penelitian Pendahuluan .....	20
3.2. Hasil Penelitian Utama .....	22

3.3. Karakteristik Tekstur ( <i>hardness</i> ) Tempe Gude dengan Menggunakan Berbagai Jenis Inokulum dan Konsentrasi .....	23
3.4. Karakteristik Kimia Tempe Gude dengan Menggunakan Berbagai Jenis Inokulum dan Konsentrasi .....	23
3.5. Karakteristik Sifat Sensoris Tempe Gude dengan Menggunakan Berbagai Jenis Inokulum dan Konsentrasi .....	25
<b>4. PEMBAHASAN.....</b>	<b>27</b>
4.1. Karakteristik Sifat Fisik ( <i>hardness</i> ) Tempe Gude dengan Menggunakan Berbagai Jenis Inokulum dan Konsentrasi.....	27
4.2. Karakteristik Sifat Kimiawi Tempe Gude dengan Menggunakan Berbagai Jenis Inokulum dan Konsentrasi.....	28
4.3. Karakteristik Sifat Sensoris Tempe Gude dengan Menggunakan Berbagai Jenis Inokulum dan Konsentrasi.....	31
<b>5. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>33</b>
5.1. Kesimpulan .....	33
5.2. Saran .....	33
<b>6. DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>34</b>
<b>7. LAMPIRAN .....</b>	<b>37</b>



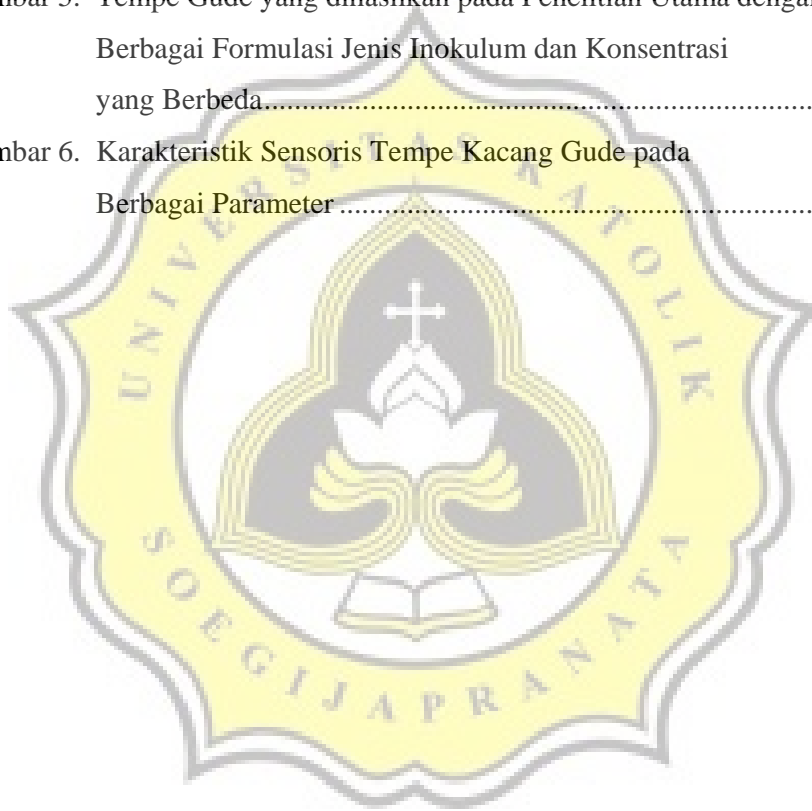
## DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Kandungan Gizi dalam Tiap 100g Kacang Gude.....	4
Tabel 2.	Formulasi Tempe Gude (per 100g) pada Uji Pendahuluan dengan Berbagai Jenis Inokulum dan Konsentrasi.....	12
Tabel 3.	Formulasi Tempe Gude (per 100g) pada Penelitian Utama dengan Berbagai Jenis Inokulum dan Konsentrasi.....	16
Tabel 4.	Hasil Penelitian Pendahuluan Tempe Gude (per 100g) dengan Berbagai Jenis Inokulum dan Konsentrasi.....	20
Tabel 5.	Karakteristik Teksture ( <i>hardness</i> ) Tempe Gude dengan Menggunakan Berbagai Jenis inokulum dan Konsentrasi.....	23
Tabel 6.	Karakteristik Kimiawi Tempe Gude dengan Menggunakan Berbagai Jenis Inokulum dan Konsentrasi .....	24



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tanaman dan Biji Kacang Gude .....	3
Gambar 2. Alur Proses Pembuatan Inokulum <i>Rhizopus</i> sp .....	14
Gambar 3. Alur Proses Pembuatan Tempe Gude .....	15
Gambar 4. Tempe Gude yang dihasilkan pada Uji Pendahuluan dengan Berbagai Formulasi Jenis Inokulum dan Konsentrasi yang Berbeda.....	21
Gambar 5. Tempe Gude yang dihasilkan pada Penelitian Utama dengan Berbagai Formulasi Jenis Inokulum dan Konsentrasi yang Berbeda.....	22
Gambar 6. Karakteristik Sensoris Tempe Kacang Gude pada Berbagai Parameter .....	26



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3144-1992) Syarat Mutu Tempe Kedelai .....	37
Lampiran 2.	Lembar Kuisisioner Analisa Organoleptik Tempe Kacang Gude .....	38
Lampiran 3.	Tabel Normalitas .....	42
Lampiran 4.	Tabel Homogenitas.....	43
Lampiran 5.	Tabel Descriptives .....	44
Lampiran 6.	Tabel Post Hoc (Duncan <sup>a</sup> ).....	45
Lampiran 7.	Tabel Analisa Sensoris .....	47

