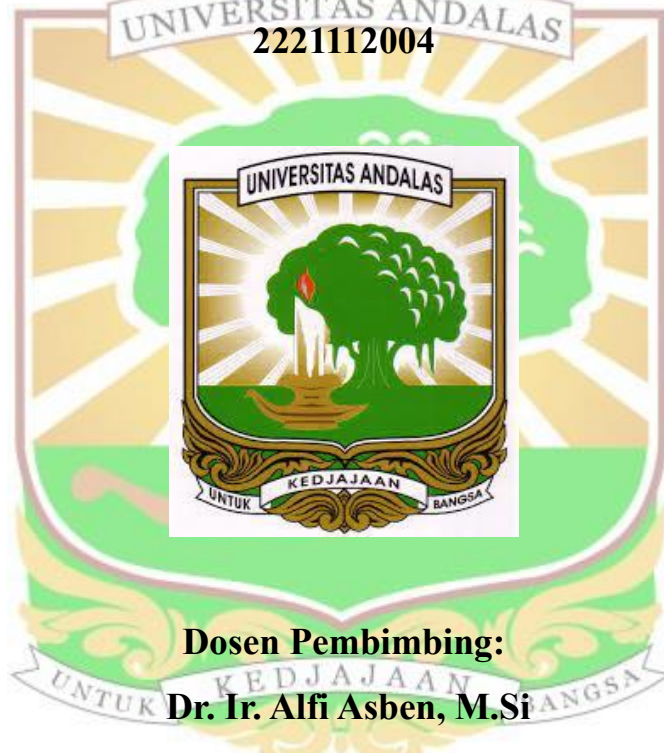


**KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA TEMPE SAGA (*Adenanthera  
pavonina* L) DENGAN BEBERAPA METODE PERLAKUAN  
PENDAHULUAN**

**Tesis**

**Saddam Husein Hasibuan**

**UNIVERSITAS ANDALAS  
2221112004**



**Dosen Pembimbing:**

**Dr. Ir. Alfi Asben, M.Si**

**Dr. Deivy Andhika Permata., S.Si. M.Si**

**PROGRAM PASCA SARJANA  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2024**

# KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA TEMPE SAGA (*Adenanthera pavonine*) DENGAN BEBERAPA METODE PERLAKUAN PENDAHULUAN

Oleh: Saddam Husein Hasibuan (2221112004)

(Pembimbing: Dr. Ir. Alfi Asben, M.Si

dan Dr. Deivy Andhika Permata S.Si, M.Si)

## Abstrak

Tempe umumnya diolah dengan menggunakan bahan baku kedelai, namun dapat diganti dengan biji saga. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh metode perlakuan pendahuluan yang berbeda terhadap karakteristik fisikokimia tempe saga, menentukan perlakuan pendahuluan tempe saga terbaik dengan metode MADM-SAW, menganalisis pengaruh suhu dan lama pemanasan terhadap karakteristik fisikokimia tempe saga dan mengkaji perbedaan tempe saga dengan tempe kedelai dengan menggunakan metode *Independent T test* sesuai dengan standart SNI tempe. Rancangan penelitian Tahap I yaitu menggunakan perlakuan pendahuluan (*blanching*, penyangraian, perendaman dalam larutan  $\text{NaHCO}_3$ , oven dan kedelai tanpa perlakuan pendahuluan (kontrol). Penentuan perlakuan pendahuluan terbaik dengan menggunakan metode MADM-SAW. Penelitian tahap II menggunakan RAL dua faktor yaitu suhu pemanasan ( $60^\circ\text{C}$ ,  $70^\circ\text{C}$ ,  $80^\circ\text{C}$ ) dan lama pemanasan (10, 15, 20 menit). Penelitian tahap III menggunakan *independent T test* pada tempe saga dan tempe kedelai. Hasil penelitian Tahap I menunjukkan perlakuan pendahuluan terbaik adalah perendaman dalam larutan  $\text{NaHCO}_3$  dengan kadar protein 23,88%, air 62,47%, abu 1,16%, lemak 9,01%, serat kasar 2,56%, flavonoid 23,83 mgQE/g dan koliform 4,53 APM/g. Hasil penelitian Tahap II dengan pemanasan suhu  $70^\circ\text{C}$  selama 10 menit merupakan yang terbaik dengan kadar protein 23,12%, kadar air 62,02%, abu 1,02%, lemak 7,99%, flavonoid 24,93 mgQE/g, total koliform 5,60 APM/g dan tekstur 41,71 N/cm<sup>2</sup> dan hasil uji organoleptik yang disukai panelis terhadap aroma, warna, tekstur dan rasa. Hasil penelitian Tahap III menunjukkan pengaruh nyata ( $p < 0,05$ ) terhadap protein, kadar air, serat kasar, flavonoid dan tekstur. Namun berpengaruh tidak nyata ( $p > 0,05$ ) terhadap kadar abu dan kadar lemak terhadap tempe saga dan kedelai yang dihasilkan.

Kata Kunci: Blanching;  $\text{NaHCO}_3$ ; Penyangraian; Saga; Tempe;