

**PEMBUATAN DAN KARAKTERISTIK KECAP DARI BAHAN
JAGUNG DENGAN RAGI TEMPE (*Rhizopus oligosporus*)**

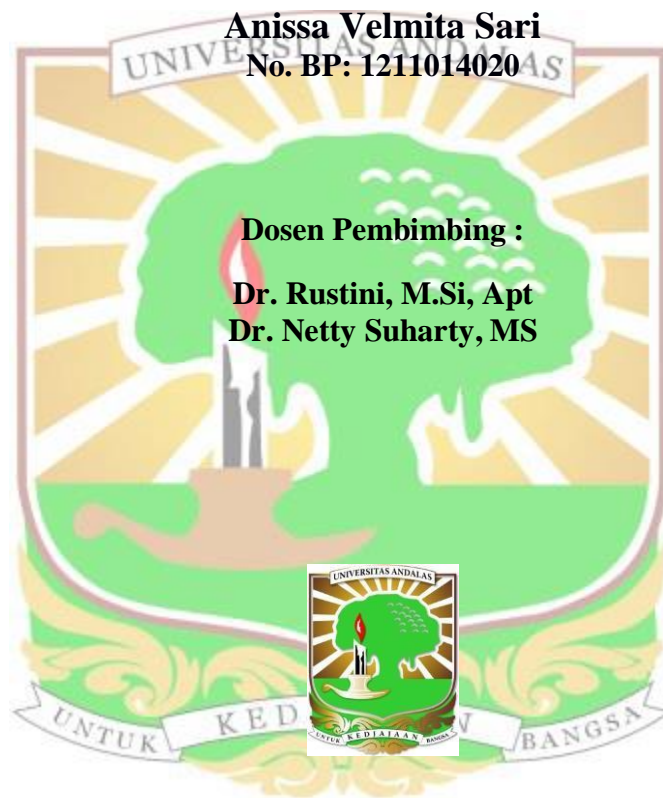
SKRIPSI SARJANA FARMASI

Oleh:

Anissa Velmita Sari
No. BP: 1211014020

Dosen Pembimbing :

Dr. Rustini, M.Si, Apt
Dr. Netty Suharty, MS



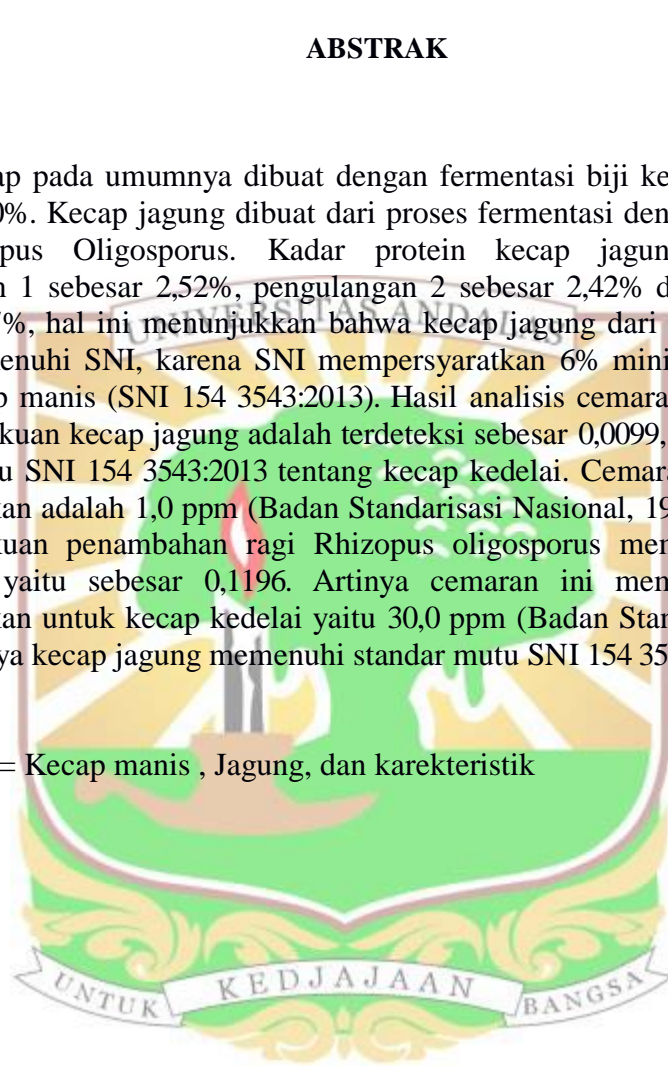
**FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2019**

PEMBUATAN DAN KARAKTERISTIK KECAP DARI BAHAN JAGUNG DENGAN RAGI TEMPE (*Rhizopus oligosporus*)

ABSTRAK

Kecap pada umumnya dibuat dengan fermentasi biji kedelai pada larutan garam 15-20%. Kecap jagung dibuat dari proses fermentasi dengan menggunakan ragi *Rhizopus Oligosporus*. Kadar protein kecap jagung manis adalah pengulangan 1 sebesar 2,52%, pengulangan 2 sebesar 2,42% dan pengulangan 3 sebesar 2,47%, hal ini menunjukkan bahwa kecap jagung dari segi kadar protein belum memenuhi SNI, karena SNI mempersyaratkan 6% minimal kadar protein dalam kecap manis (SNI 154 3543:2013). Hasil analisis cemaran logam Pb untuk semua perlakuan kecap jagung adalah terdeteksi sebesar 0,0099, artinya memenuhi standar mutu SNI 154 3543:2013 tentang kecap kedelai. Cemaran logam Pb yang dipersyaratkan adalah 1,0 ppm (Badan Standarisasi Nasional, 1999). Kecap jagung pada perlakuan penambahan ragi *Rhizopus oligosporus* memberikan cemaran logam Cu yaitu sebesar 0,1196. Artinya cemaran ini memenuhi SNI yang dipersyaratkan untuk kecap kedelai yaitu 30,0 ppm (Badan Standarisasi Nasional, 1999). Artinya kecap jagung memenuhi standar mutu SNI 154 3543:2013.

Kata Kunci = Kecap manis , Jagung, dan karekteristik



MAKING AND CHARACTERISTICS OF SMOKE FROM CORN

MATERIALS WITH TEMPE YEAST (*Rhizopus oligosporus*)

ABSTRACT

Soy sauce is generally made by fermenting soybeans in a salt solution of 15-20%. Corn soy sauce is made from the fermentation process using *Rhizopus Oligosporus* yeast. Protein content of sweet corn soy sauce is 1 repetition of 2.52%, 2 repetitions of 2.42% and 3 repetitions of 2.47%, this shows that corn soy sauce in terms of protein content has not met SNI, because SNI requires 6% minimum protein content in sweet soy sauce (SNI 154 3543: 2013). The results of Pb metal contamination analysis for all corn soy sauce treatments were detected at 0.0099, meaning that they met SNI 154 3543: 2013 quality standards regarding soy sauce. The required Pb metal contamination is 1.0 ppm (National Standardization Agency, 1999). Corn soy sauce in the treatment of adding yeast *Rhizopus oligosporus* gave Cu metal contamination which was equal to 0.1196. This means that this contamination meets the required SNI for soy sauce, which is 30.0 ppm (National Standardization Agency, 1999). This means that corn soy sauce meets SNI quality standards 154 3543: 2013.

Keyword = sweet soy, cron and characteristic

