

Skripsi

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK KULIT KEDELAI
SELAMA PERENDAMAN KEDELAI KUPAS KERING
TERHADAP MUTU TEMPE KEDELAI**

YORI WAHYUDI
1511121053



Pembimbing

- 1. Dr. I r. Hasbullah, MS**
- 2. Dr. Ir. Rini, MP**

Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Kedelai Selama Perendaman Kedelai Kupas Kering Terhadap Mutu Tempe Kedelai

Yori Wahyudi¹, Hasbullah², Rini B²

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk kulit kedelai selama perendaman kedelai kupas kering terhadap karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Tempe kedelai. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan yaitu kedelai kupas kering dengan penambahan bubuk kulit kedelai 0g/ kg kedelai; 18,75g /kg kedelai; 37,5g/ kg kedelai; 56,75g/ kg kedelai dan 75g/ kg kedelai. Data penelitian dianalisis menggunakan ANOVA dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap total asam, pH, dan kadar lemak tetapi memberikan pengaruh tidak nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein dan kadar karbohidrat. Perlakuan terbaik berdasarkan analisa sensori tempe kedelai kupas kering yaitu perlakuan D (penambahan bubuk kulit kedelai 56,75g/ kg kedelai) dengan nilai rata-rata aroma 2,8; rasa 3 dan tekstur 3. Tempe kupas kering dengan perlakuan D tersebut memiliki kadar abu 0,6; kadar air 62,5%; nilai pH 5,2; total asam tertitrasi 0,5%; kadar lemak 8,1, kadar protein 18,8%, dan kadar karbohidrat 10,0%.

Kata kunci : Bubuk kulit kedelai, , pH, Protein, Kedelai kupas kering dan Tempe.