ABSTRAK

ANITA DAROT (15 301 118) Pengaruh Penambahan Biji Nangka (*Artocarpus heterophillya*) Pada Tempe. Dibimbing oleh **Jumiati Nurdin** dan **Amran.**

Kacang kedelai merupakan salah satu tanaman multiguna, karena dapat digunakan sebagai pangan, pakan maupun bahan baku industri. Kedelai adalah salah satu tanaman jenis polong-polongan yang menjadi bahan dasar makanan seperti kecap, tahu dan tempe. Ditinjau dari segi harga, kedelai merupakan sumber protein nabati yang murah. Kedelai merupakan sumber gizi yang baik bagi manusia. Kedelai utuh mengandung 35 sampai 38% protein tertinggi dari kacang-kacang lainnya. Sebagian besar kebutuhan protein nabati dapat dipenuhi dari kacang kedelai, salah satu produk olahan kedelai adalah tempe.

Tempe merupakan pangan tradisional Indonesia yang dihasilkan dari fermentasi kedelai oleh Kapang *Rhizopus sp*. Kapang yang tumbuh akan membentuk hifa yaitu benang putih yang menyelimuti permukaan biji kedelai dan membentuk jalinan misellium yang mengikat biji kedelai satu sama lain, membentuk struktur yang kompak dan tekstur padat. Tempe memiliki manfaat bagi tubuh manusia, diantaranya menurunkan flatulensi dan diare, menghambat biosintesis kolesterol.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan protein kandungan protein pada tempe dengan penambahan biji nangka dan untuk mengetahui kandungan karbohidrat pada tempe dengan penambahan biji nangka. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap tempe biji nangka berdasarkan uji organoleptik dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur. Manfaat penelitian ini adalah sebagai informasi dan acuan kepada masyarakat dan industry pangan terhadap kandungan tempe dengan penambahan biji nangka. Sebagai pengetahuan bagi peneliti dan masyarakat tentang produk olahan tempe dengan penambahan biji nangka.

Hasil penelitian ini uji kadar protein tempe biji nangka yang tertinggi 37,69 terdapat pada perlakuan A3 dengan penambahan 50 gr biji nangka. Sedangkan hasil u ji kadar karbohidrat tempe biji nangka yang tertinggi pada perlakuan A1 57,43 dengan penambahan 250 gr biji nangka. Hasil uji organoleptik yang paling disukai panelis dari segi rasa dan warna yaitu pada A1 dengan skor nilai 4,45 dan 4,15. Kemudian dari segi aroma dan tekstur yaitu pada A3 dengan skor nilai 4,15 dan 3,90.

Kata Kunci: Kedelai, Biji Nangka, Ragi, Tempe

ABSTRACT

Anita Darot (15 301 118) The Effect Of Adding Jackfruit Seeds (*Artocarpus heterophillya*) To Tempe Was Guided By **Jumiati Nurdin** and **Amran**.

Soybean is one of the multipurpose plants, because it can be used as food, feed, and industrial raw materials. Soybean is a type of legume plant that is the basic ingredient of foods such as soy sauce, tofu and tempeh. In terms of price, soybeans are a cheap source of vegetable protein. Soybean is a good source of nutrition for humans. Whole soybeans contain 35 to 38% the highest protein of any other legume. Most of the vegetable protein needs can be met from soybeans, one of the processed soybean products is tempe

Tempe is a traditional Indonesian food produced from soybean fermentation by the fungus Rhizopus sp. The mold that grows will form hyphae, which are white threads that cover the surface of the soybean seeds and form a mycelium that binds the soybean seeds to each other, forming a compact structure and dense texture. Tempe has many benefits for the human body, including reducing flatulence and diarrhea, inhibiting cholesterol biosynthesis.

The purpose of this study was to determine the protein content of tempe with the addition of jackfruit seeds and the carbohydrate content of tempe with the addition of jackfruit seeds. To determine consumer acceptance of jackfruit seed tempe based on organoleptic tests in terms of taste, aroma, texture and color. The benefit of this research is as information and reference to the community and the food industry on the content of tempe with the addition of jackfruit seeds. As knowledge for researchers and the public about processed tempe products with the addition of jackfruit seeds

The result of this study tested the highest protein content of jackfruit seed tempe at 37,69 in treatment A3 with the addition of 50 gr of jackfruit seeds. The result of the organoleptic test that were most favored by the panelist in terms of taste and color were A1 with a score 4,45 and 4,15. Then ini terms of aroma and texture, namely A3 with a score of 4,15 and 3,90.

Keywords: Soybeans, jackfruit seeds, yeast, tempe.