

## PERBEDAAN HASIL UJI PROKSIMAT, UJI KESUKAAN, DAN UJI ORGANOLEPTIK TEMPE KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L.) DENGAN TEMPE KACANG KEDELAI (*Glycine max* L.)

### ABSTRAK

Tarisyah Ashilah Amaldina<sup>1</sup>, Retno Pangastuti<sup>2</sup>, Rio Jati Kusuma<sup>3</sup>

**Latar Belakang :** Pemanfaatan kacang merah di Indonesia masih sangat terbatas. Selama ini tempe merupakan produk olahan fermentasi yang berbahan baku kedelai. Maka dari itu peneliti ingin membuat produk baru untuk menambah produksi dari kacang merah dengan memanfaatkannya sebagai tempe kacang merah

**Tujuan :** Mengetahui perbedaan penggunaan kacang non-kedelai terhadap kandungan gizi dan daya terima secara warna, aroma, rasa dan tekstur produk tempe dari kacang non-kedelai.

**Metode :** Metode eksperimental, dengan melakukan pengukuran variabel pada satu saat terhadap sampel tempe kacang merah dan tempe kacang kedelai. Uji kadar air dan abu total menggunakan metode pengeringan di oven, uji kadar lemak menggunakan metode Soxhlet, uji kadar protein menggunakan metode kjeldahl, uji kadar karbohidrat menggunakan *by difference*. Uji kesukaan menggunakan 15-25 panelis semi terlatih. Uji organoleptik menggunakan 5 panelis terlatih

**Hasil :** Hasil uji proksimat yang kemudian di analisa statistik menggunakan Uji T (*Independent-sample t test*), menunjukkan adanya signifikansi pada kadar air, abu, lemak, protein dan karbohidrat. Hasil uji kesukaan yang kemudian di analisa statistik menggunakan Uji T (*Independent-sample t test*), menunjukkan adanya signifikansi. Hasil uji organoleptik yang kemudian di analisa statistik menggunakan Uji T (*Independent-sample t test*), terdapat signifikansi pada warna dan rasa. Tidak terdapat perbedaan signifikan pada aroma dan tekstur.

**Kesimpulan :** Terdapat perbedaan signifikan dari hasil uji proksimat, uji kesukaan dan uji organoleptik pada parameter warna dan rasa. Tidak terdapat perbedaan signifikan pada parameter aroma dan tekstur.

**Kata kunci :** tempe, kacang merah, uji proksimat, uji kesukaan, uji organoleptik

---

<sup>1</sup>)Mahasiswa Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran UGM, Yogyakarta

<sup>2</sup>)Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Sardjito Yogyakarta

<sup>3</sup>)Program Studi Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran UGM, Yogyakarta

**DIFFERENCE BETWEEN THE RESULT OF PROXIMATE TEST, HEDONIC TEST,  
AND ORGANOLEPTIC TEST OF RED BEAN TEMPEH (*Phaseolus vulgaris* L.)  
AND SOYBEAN TEMPEH (*Glycine max* L.)**

**ABSTRACT**

**Tarisyah Ashilah Amaldina<sup>1</sup>, Retno Pangastuti<sup>2</sup>, Rio Jati Kusuma<sup>3</sup>**

**Background :** The use of red beans in Indonesia is still very limited due to the lack of knowledge about the use of red beans. One of the red bean fermented products is red bean tempeh. Tempeh is mostly known as a product made from fermented soybeans. Therefore, researchers want to make a new product to increase the production of red beans by using it as red bean tempeh.

**Objective :** Knowing the differences in the use of non-soy beans on nutritional content and acceptability in terms of color, aroma, taste and texture of tempeh products from non-soy beans.

**Method :** Experimental method, by measuring variables at one time on samples of red bean tempeh and soybean tempeh. Test for water content using the oven drying method, test for fat content using the Soxhlet method, test for protein content using the Kjeldahl method, test for carbohydrate content using by difference. The preference test uses 15-25 semi-trained panelists who were graduates of health nutrition.

**Result :** The results of the proximate test were then statistically analyzed using the T-test (Independent-sample t test), indicating a significant difference at moisture, ash, fat, protein, and carbohydrate content. The results of the preference test were then statistically analyzed using the T-test (Independent-sample t test), indicating a significant difference. The results of the organoleptic test which were then statistically analyzed using the T test (Independent-sample t test), obtained a value of  $P(0.37) > 0.05$  on the aroma parameter,  $P(0.01) < 0.05$  on the color parameter,  $P(0.007) < 0.05$  on the taste parameter, and  $P(0.803) > 0.05$  on the texture parameter.

**Conclusion :** There are significant differences in the result of the proximate test, hedonic test and organoleptic test on the color and taste parameters. However, there are no significant differences in aroma and texture.

**Keywords :** tempeh, red bean, proximate test, hedonic test, organoleptic test.

---

<sup>1</sup>Student of Health and Nutrition Faculty of Medicine UGM, Yogyakarta

<sup>2</sup>Nutrition Installation of Dr. Sardjito Hospital Yogyakarta

<sup>3</sup>Departement of Health and Nutrition Faculty of Medicine UGM, Yogyakarta