



PENGARUH PENYIMPANAN RAGI TEMPE TERHADAP
TEMPE YANG DIHASILKAN

Oleh

Kusumawardani

Ragi tempe merupakan bahan yang sangat penting pada pembuatan tempe, karena di dalamnya terkandung spora jamur yang berperan dalam proses fermentasi kedele menjadi tempe. Penelitian ini dimaksudkan untuk mengetahui pengaruh ragi tempe yang telah disimpan terhadap kualitas tempe yang dihasilkan.

Ragi yang digunakan adalah ragi bubuk dengan substrat dari beras, yang telah disimpan selama 2 bulan, 4 bulan dan 8 bulan. Selama penyimpanan, ragi dimasukkan dalam kantong plastik dan ditempatkan pada suhu kamar. Dalam pembuatan tempe yang bahan dasarnya dari kedele digunakan ragi sebanyak 25 gram untuk setiap 1 kg kedele, dosis ini sesuai dengan yang umum digunakan.

Analisa yang dilakukan adalah analisa nilai formol, keasaman total dan kadar air, sedangkan pertumbuhan jamur diamati secara visual. Rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan acak sempurna dan untuk mengetahui apakah ada perbedaan di antara perlakuan digunakan analisa varians, untuk mengetahui perlakuan manakah yang berbeda digunakan metode Duncan's multiple range



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENGARUH PENYIMPANAN RAGI TEMPE TERHADAP TEMPE YANG DI HASILKAN
KUSUMAWARDANI, Dr. Ir. Zuheid Noor; Dr. Ir. Djoko Wibowo; Dr. Ir. Tranggono

Universitas Gadjah Mada, 1988 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

test.

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa, penyimpanan ragi tempe dapat mengakibatkan kemunduran terhadap kualitas tempe yang dihasilkan, terutama untuk ragi yang disimpan selama 8 bulan