



ABSTRAK

Kedele merupakan tanaman yang dapat menghasilkan jumlah protein terbesar per-satuan luas dibandingkan dengan tanaman lain atau sumber-sumber hewani yang ada. Kedele mempunyai kandungan protein sebesar 40 prosen, polong-polongan sebesar 20 prosen, sedangkan untuk padi-padian seperti biji gandum sebesar lebih dari 14 prosen.

Produk kedele baik yang berupa produk fermentasi maupun yang tidak, telah banyak dikenal di berbagai negara antara lain.

Tempe merupakan salah satu produk makanan fermentasi dari kedele asli Indonesia, yang di negara lain sebelumnya tidak dikenal.

Dalam penelitian ini dipelajari mengenai pola pita gel elektroforesis pada protein kedele fermentasi atau tempe. Cara yang digunakan dalam studi ini adalah dengan melihat pola-pola pita yang terbentuk oleh adanya protein tempe melalui gel separasi elektroforesis dengan metode Laemmli (Laemmli, 1971) dalam Instruction Manual ELCAM 84.

Perlakuan A_0 (kedele mentah), A_1 (A_0 direndam 24 jam), A_2 (A_1 direndam 1/2 jam), menghasilkan 10 pita (4 pita tipis), sedangkan untuk perlakuan B_0 (A_3 diberi usar), B_2 (B_0 difermentasi 48 jam), B_3 (B_0 difermentasi 72 jam), menghasilkan 10 pita (4 pita tipis juga), sedangkan intensitas warnanya, kurang jelas, khususnya untuk perlakuan B_2 , B_3 . Untuk perlakuan B_1 (B_0 difermentasi 24 jam) terlihat hanya menghasilkan 9 pita (3 pita tipis) dengan intensitas warna yang kurang jelas sedangkan untuk A_3 (A_2 direndam 24 jam), terlihat menghasilkan 11 pita (5 pita tipis), kesemuanya kemungkinan mempunyai komposisi protein yang sama, berat molekul berkisar antara 15.580 sampai dengan 113.228. Dengan demikian protein kedele tak terfermentasi maupun yang difermentasi digolongkan sebagai protein golongan 2S, dan 7S, sedangkan protein golongan 11S dan 15S tidak terdeteksi.