



## INTISARI

Masyarakat Jawa mengenal tempe fermentasi lanjut dengan sebutan tempe semangit atau tempe busuk (Bahasa Jawa : bosok). Tempe ini kadang mempunyai harga lebih tinggi dibandingkan tempe. Sampai saat ini belum ada penelitian tentang tempe busuk yang dipublikasikan.

Dari hasil survai diperoleh gambaran mengenai variasi bahan pengemas dan proses pembusukan tempe. Kemudian dilakukan pembuatan tempe busuk di laboratorium dengan variasi bahan pengemas (daun pisang dan plastik) serta proses pembusukan (sengaja dan tidak sengaja).

Tempe yang dikemas dengan daun pisang lebih lunak, mempunyai laju peningkatan absorbansi dan laju peningkatan prosentase Nitrogen asam amino lebih tinggi dari tempe yang dikemas dengan plastik. Tempe dengan proses pembusukan tanpa simulasi lebih lunak, mempunyai laju peningkatan absorbansi dan laju peningkatan prosentase Nitrogen asam amino lebih tinggi daripada tempe dengan proses pembusukan dengan simulasi. Selama terjadinya tempe busuk aroma cenderung bertambah jumlahnya sampai suatu titik tertentu dan kemudian menurun.