



Telah dilakukan penelitian mengenai komposisi kimia tempe yang dibuat dengan proses hemat air. Proses tersebut ialah (i) proses pembuatan tempe tanpa limbah (tempe A) : perendaman 1 : 1,4 (b/v) dan tanpa dilakukan pencucian, dan (ii) proses pembuatan tempe dengan sedikit limbah (tempe B) : perendaman 1 : 2,4 (b/v) dan dilakukan satu kali pencucian dengan air pencuci 1/1 (b/v). Sebagai pembandingan (kontrol) dibuat tempe secara tradisional.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui komposisi kimia tempe yang dibuat dengan proses hemat air, terutama senyawa kimia yang berhubungan dengan nilai gizi tempe.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tempe yang dibuat dengan proses hemat air lebih rendah kandungan serat kasar dan karbohidratnya, tetapi kandungan abu dan protein kasarnya lebih tinggi daripada tempe tradisional. Pembuatan tempe dengan proses hemat air tidak berpengaruh pada kandungan minyak kasarnya. Secara keseluruhan kandungan senyawa flatulen dan asam amino tempe hemat air lebih tinggi daripada tempe tradisional.