



Masyarakat Jawa pada umumnya mengenal “tempe bosok”, yaitu tempe yang mengalami fermentasi berlanjut. “Tempe bosok” memiliki beberapa kegunaan antara lain sebagai bumbu masak, bahan baku masakan, obat tradisional dan lauk. “Tempe bosok” tidak tahan lama dalam penyimpanan, sehingga perlu diperpanjang masa simpan “tempe bosok” dan menyediakannya dalam bentuk siap pakai sebagai tepung “tempe bosok”.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan kondisi proses penepungan “tempe bosok” dan karakter tepungnya. Telah dilakukan berbagai pengeringan “tempe bosok” dengan alat pengering vakum pada suhu 40° C selama 23 jam, 50° C selama 16 jam, 60° C selama 11 jam, 75° C selama 9 jam, 90° C selama 5 jam pada kondisi vakum 30 cmHg serta pengeringan beku selama 48 jam (sebagai kontrol) dan menepungkannya. Kemudian dilakukan analisis: sifat kimiawi (analisis proksimat), sifat fungsional (kapasitas penyerapan air, kelarutan, kecepatan dispersi) dan komponen pembentuk bau tepung “tempe bosok”-nya.

Tepung “tempe bosok” yang dibuat dengan pengeringan beku memberikan hasil: kadar abu 4,85%, kadar lemak 13,6%, kadar protein 48,5%, kadar karbo-hidrat 33,1%, kapasitas penyerapan air 3,01 g air/g tepung, indeks kelarutan 15,2 ml endapan/50 ml, kecepatan dispersi 26,3 detik.

Tepung “tempe bosok” yang dihasilkan dari pengeringan vakum suhu 50°C selama 15 jam dan suhu 60°C selama 11 jam memiliki sifat kimiawi dan sifat fungsional tepung mendekati sifat tepung ideal yang dihasilkan dengan pengeringan beku. Suhu dan waktu pengeringan vakum berpengaruh terhadap sifat fungsional tepung yang dihasilkannya. Suhu pengeringan yang makin tinggi dan waktu pengeringan yang makin lama akan menurunkan sifat fungsional tepung “tempe bosok” yang dihasilkannya.