



ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian mengenai sifat-sifat fisik dan sensorik tempe yang dibuat dengan proses hemat air. Proses tersebut adalah (i) proses pembuatan tempe tanpa limbah (tempe A): perendaman 1:1,4 (b/v) tanpa dilakukan pencucian, dikukus 60 menit dan (ii) proses pembuatan tempe dengan sedikit limbah (tempe B): perendaman 1:2,4 (b/v) dicuci satu kali dengan air pencuci 1:1 (b/v), dikukus 45 menit. Sebagai pembandingan (kontrol) dibuat tempe secara tradisional.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat-sifat fisik dan sensorik tempe yang dibuat dengan proses hemat air.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tempe A mempunyai kenampakan kurang putih, tekstur kurang kompak, absorpsi minyak rendah, dan pada saat berumur 48 jam sudah terasa semangit, yang berarti sudah mulai membusuk. Tempe B mempunyai kenampakan putih, tekstur kompak, absorpsi minyak hampir sama dengan kontrol, dan pada saat berumur 48 jam belum terasa semangit.