



PERUBAHAN KADAR LEMAK , PROTEIN DAN KOMPOSISI ASAM LEMAK PERKECAMBAHAN BIJI KECIPIR (Psophocarpus tetragonolubus)

INTISARI

Telah dilakukan penelitian terhadap kecambah biji kecipir dengan tujuan untuk mengetahui kandungan lemak, protein serta komposisi asam lemak selama proses perkecambahan biji kecipir.

Sampel yang dianalisa meliputi biji kecipir kering, kecipir umur 24, 48 dan 72 jam, Analisa yang dilakukan meliputi waktu optimum perendaman, kadar air, berat biji selama perkecambahan, panjang calon akar, kadar lemak, kadar protein dan komposisi asam lemak.

Dari hasil penelitian yang dilakukan diperoleh hasil lama perendaman optimum adalah 42 jam, kadar air biji kecipir kering 6,12%, biji yang direndam 42 jam 52,97%, kecambah umur satu hari 53,06%, Kecambah umur dua hari 55,34%, dan kecambah umur tiga hari 55,92%. Pertambahan panjang akar rata-rata 3 mm.. Kadar lemak biji kecipir kering 17,43, direndam 42 jam 17,40 kecambah umur satu hari 16,37 kecambah umur 2 hari 14,43 % kecambah umur dua hari 14,43% dan kecambah umur tiga hari 2,01%. Terjadi kenaikan kadar protein sebanyak 3,2% setelah perkecambahan 72 jam. Perubahan komposisi asam lemak ditandai dengan semakin meningkatnya komposisi asam lemak berikatan rangkap dan asam, lemak rantai menengah dan menurunnya asam lemak toksik behenat dan erukat.