

INTISARI

Penelitian tentang aktivitas anti tripsin selama proses pembuatan tempe Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus*), Koro Putih (*Phaseolus lunatus*) dan Gude (*Cajanus cajan*) dilakukan untuk mengetahui pola aktivitas serta perbedaan pola aktivitas anti tripsin pada tempe yang dibuat dengan menggunakan inokulum murni (*Rhizopus oligosporus* NRRI 2710) dan inokulum tradisional (usar).

Dari hasil penelitian ternyata aktivitas anti tripsin pada Kecipir, Koro Putih dan Gude mempunyai pola yang sama. Aktivitas anti tripsin turun pada tahap sebelum fermentasi (perendaman, perebusan dan pengukusan) mencapai 37 - 94% dari aktivitas semula dan selama fermentasi mengalami kenaikan mencapai 6 - 83% dari aktivitas semula.

Penggunaan inokulum murni (*Rhizopus oligosporus*) dan inokulum tradisional (usar) pada tempe Gude dan Kecipir menunjukkan beda nyata ($P < 0,05$), dan pada tempe Koro Putih tidak ada beda nyata ($P < 0,05$).

Selama fermentasi tempe Kecipir, Koro Putih dan Gude yang dibuat dengan inokulum murni dan usar mempunyai aktivitas anti tripsin yang berbeda nyata ($P < 0,05$) antara tiap waktu fermentasi, kecuali pada tempe Gude, fermentasi 12 - 24 jam dan pada tempe Kecipir dan Koro Putih fermentasi 36 - 48 jam aktivitas anti tripsin tidak berbeda nyata ($P < 0,05$).