

## INTISARI

Koro pedang putih (*Canavalia ensiformis*) dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan tempe karena mempunyai kandungan protein yang tinggi. Proses fermentasi tempe ditandai dengan pertumbuhan miselia kapang yang merata. Selama waktu fermentasi, kapang melakukan metabolisme dan mengeluarkan enzim yang dapat memecah komponen kimia dalam biji koro pedang putih. Tempe yang banyak ditemukan saat ini dikemas menggunakan daun pisang dan plastik. Kemasan baik digunakan adalah yang memiliki banyak pori-pori sehingga kapang dapat tumbuh dengan baik. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh dari perlakuan waktu fermentasi dan jenis pengemas terhadap sifat fisik, kimia dan sensoris pada tempe koro pedang putih.

Penelitian dilakukan dalam 2 tahap. Tahap pertama yaitu pembuatan tempe koro pedang putih yang direndam dalam larutan  $\text{CaCl}_2$  10% selama 72 jam dengan waktu fermentasi 24 jam, 36 jam, 48 jam, dan 60 jam kemudian dikemas dengan daun pisang dan plastik (polietilen) dengan tujuan untuk melihat pertumbuhan miselium, tekstur, warna, pH, kandungan HCN dan kandungan proksimat. Tahap kedua uji sensoris, dilakukan dengan uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis dan uji deksriptif untuk melihat profil sensoris tempe koro pedang putih goreng.

Perlakuan waktu fermentasi berpengaruh signifikan terhadap tekstur, warna, pH, kandungan HCN, kadar air, kadar abu, kadar lemak dan sifat sensoris ( $p < 0,05$ ). Perlakuan jenis pengemas berpengaruh signifikan terhadap kadar lemak. Hasil penelitian menunjukkan tempe koro pedang putih goreng dengan waktu fermentasi 48 jam dan pengemas daun pisang paling disukai panelis.

Kata Kunci: Koro pedang putih, Tempe, Waktu Fermentasi, Jenis Pengemas, Sensoris

## ABSTRACT

Jack bean (*Canavalia ensiformis*) can be used as a raw material for making tempe because it has a high protein content. The fermentation process of tempe is characterized by the even growth of mycelia. During fermentation, mold carries out metabolism by releasing enzymes that can break down the chemical components in jack bean seeds. Tempe which is commonly found is packaged using banana leaves and plastic. Good packaging is used which has many pores so that molds can grow well. The purpose of this study was to determine the effect of fermentation time and type of packaging on physical, chemical and sensory properties of the jack bean tempe.

The research was conducted in 2 stages. The first stage is making tempe from jack bean seeds which has been immersed in 10%  $\text{CaCl}_2$  solution for 72 hours with 24 hours, 36 hours, 48 hours and 60 hours fermentation time then packed with banana leaves and plastic (polyethylene) with the aim to see mycelium growth, texture, color, pH, HCN content and proximate content. The second stage of the sensory test was carried out by a hedonic test to determine the level preference of panelists and a descriptive test to see profiles of sensory fried jack bean tempe.

The treatment of fermentation time had a significant effect on texture, color, pH, HCN content, moisture content, ash content, fat content and sensory properties ( $p < 0.05$ ). The type of packaging treatment has a significant effect on fat content. The results showed the fried jack bean tempe with 48 hours of fermentation time and banana leaves packaging was most preferred by panelists.

Keyword: Jack Bean, Tempe, Fermentation time, Packaging type, Sensory