



KARAKTERISTIK MINUMAN SARI TEMPE DARI KEDELAI IMPOR DAN LOKAL (*Glycine max L.*)

INTISARI

CHRISTIN ARDIANTO

14/369379/TP/11104

Tempe merupakan bahan makanan hasil fermentasi kacang kedelai menggunakan jamur *Rhizopus sp.* Terdapat dua jenis kacang kedelai sebagai bahan pembuatan tempe yaitu kacang kedelai impor dan lokal. Kacang kedelai yang varietasnya berbeda, berkaitan dengan sifat genetiknya, memiliki sifat fisik dan kimia berbeda. Hal tersebut dapat menentukan mutu produk olahan yang dihasilkan. Sejauh ini belum terdapat penelitian tentang pengaruh perbedaan jenis kedelai impor dan kedelai lokal terhadap sifat atau karakteristik minuman sari tempe. Oleh karena itu penelitian ini diperlukan untuk mengetahui jenis kacang kedelai yang tepat agar dihasilkan produk minuman sari tempe terbaik yang diterima dan disukai oleh konsumen.

Pada penelitian ini dilakukan pembuatan sari tempe dari dua jenis kacang kedelai yaitu kacang kedelai impor dan lokal. Parameter yang diamati meliputi atribut fisik (total padatan, viskositas, pH dan warna), atribut sensoris (rasa, warna, aroma, kekentalan, dan keseluruhan), dan analisis proksimat (kadar air, kadar abu, protein, lemak dan karbohidrat). Secara umum, tidak ada tanda perbedaan pada karakteristik fisik, sensoris, dan kimia minuman sari tempe dari kedelai impor dan lokal kecuali untuk parameter pH, kecerahan, kandungan protein, dan kandungan karbohidratnya.

Kata Kunci: kacang kedelai, kacang kedelai impor, kacang kedelai lokal, tempe, sari tempe, minuman



CHARACTERISTICS OF TEMPE BEVERAGE FROM IMPORTED AND LOCAL SOYBEAN (*Glycine max L.*)

ABSTRACT

CHRISTIN ARDIANTO

14/369379/TP/11104

Tempe is *Rhizopus sp.* fermented soybeans. There are two types of soybeans as ingredients for making tempeh, those are imported and local soybeans. Different varieties of soybeans, related to their genetic traits, as well as their physical and chemical properties. It determines the quality of processed products made of it. So far, there has been no research on the effect of imported and local soybeans on the characteristics of tempe beverage. Therefore this research is aimed to find out the right type of soybean to produce the best tempe beverage products that are best accepted and liked by consumers.

In this study, imported and local soybeans are used to make tempe beverage. The parameters observed included physical attributes (total solids, viscosity, pH and color), sensory attributes (taste, color, aroma, viscosity, and overall), and proximate analysis (moisture content, ash content, protein, fat and carbohydrate). In general, there's no sign of difference on physical, sensory, and chemical characteristics of tempe beverage from imported and local soybeans except for pH, brightness, protein and carbohydrate content.

Keywords: soybeans, imported soybeans, local soybeans, tempe, tempe beverage, drinks