

**PENGARUH JENIS BAHAN PENGEMAS TERHADAP
KARAKTERISTIK SENSORIS DAN KENAMPAKAN TEMPE KEDELAI
IMPOR**

INTISARI

Oleh :

FIDELA DEVINA AGRIPPINA

13/346451/TP/10558

Tempe merupakan salah satu makanan fermentasi khas Indonesia yang dibuat melalui fermentasi kedelai dengan kapang *Rhizopus sp.* Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh jenis bahan pengemas (plastik, daun pisang, daun jati, dan daun waru) yang digunakan sebagai kemasan tempe kedelai impor terhadap karakteristik sensoris dan kelayakan tempe. Tahapan penelitian meliputi pengemasan kedelai yang telah diberi ragi dan diinkubasi selama 48 jam. Kemudian dilakukan uji sensoris menggunakan uji deskriptif; uji warna dengan metode Papadakis, dkk (2000) dan analisis bercak hitam sampai dengan fermentasi 120 jam. Hasil analisis menunjukkan bahwa penggunaan jenis kemasan yang berbeda mempengaruhi karakteristik sensoris tempe, seperti kenampakan, aroma, dan tekstur tetapi tidak mempengaruhi rasa tempe. Tempe yang dikemas dengan daun jati memiliki tekstur yang paling keras. Secara keseluruhan, panelis menyukai tempe yang dikemas daun waru, daun pisang, dan plastik dibandingkan daun jati. Pada hasil analisis warna, tempe yang dikemas daun jati lebih cepat mengalami penurunan nilai L^* , peningkatan nilai b^* , dan peningkatan timbulnya bercak hitam pada permukaan. Namun, semua jenis kemasan memberikan batas waktu fermentasi pada tempe segar sampai dengan 72 jam.

Kata kunci : Tempe, kedelai impor, kemasan, plastik, daun pisang, daun jati, daun waru, karakteristik sensoris, kenampakan tempe.

EFFECT OF PACKAGING MATERIALS ON SENSORY CHARACTERISTICS AND APPAERANCE OF IMPORTED SOYBEAN TEMPE

ABSTRACT

By:

FIDELA DEVINA AGRIPPINA

13/346451/TP/10558

Tempe is one of the typical Indonesian fermented foods made by fermentation of soybean with *Rhizopus* sp. The purpose of this research is to know the influence of packaging materials (plastic, banana leaf, teak leaf, and waru leaves) used as imported soybean tempe packing against the sensory characteristics and feasibility of tempe. The research stages include soybeans packaging process that have been yeasted and incubated for 48 hours. Then performed sensory test using descriptive test; color test with Papadakis method, et al (2000) and black spot analysis up to 120 hours fermentation. The results showed that the use of different types of packaging affected the tempe sensory characteristics, such as appearance, aroma, and texture but did not affect the taste of tempeh. Tempe which is packed with teak leaves has the hardest texture. Overall, the panelists liked the tempe that packed waru leaves, banana leaves, and plastic compared to teak leaves. In the color analysis results, tempe packed leaf teak more quickly decreased the value of L^* , increase the value of b^* , and increased incidence of black spots on the surface. However, all types of packaging provide a fermentation time limit on fresh tempe up to 72 hours.

Keywords: Tempe, imported soybeans, packaging, plastics, banana leaves, teak leaves, waru leaves, sensory characteristics, tempe appearance.