

ABSTRAK

Monika Rahayu 24020121420011. Pemberian Variasi Jenis Ragi Terhadap Analisis Proksimat, Antinutrien dan Organoleptik Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*)(L.) Walp.) Varietas Brown Eye. Bimbingan Endang Kusdiyantini dan Wijanarka.

Tempe merupakan makanan tradisional dibuat dengan cara fermentasi dan berbahan dasar kedelai. Produksi kedelai yang dialami Indonesia saat ini semakin berkurang sehingga membuat produk makanan tempe semakin mahal yang berdampak pada ketahanan pangan. Pembuatan tempe dapat menggunakan kacang tunggak. Kacang tunggak mudah ditanam, mengandung cukup protein dan harganya relatif murah. Ragi memiliki peranan dalam proses fermentasi mempengaruhi mutu tempe. Tujuan penelitian ini mengkaji pemberian varian jenis ragi terhadap analisis proksimat, antinutrient dan organoleptik tempe kacang tunggak (*Vigna unguiculata*)(L.) Walp) varietas brown eye. Metode penelitian ini jenis ragi yang digunakan adalah ragi merk RAPRIMA, ragi dari tepung tempe kedelai, ragi dengan media nasi dan ragi dengan media ubi. Analisis proksimat terdiri dari menguji kadar air, protein, lemak, abu, karbohidrat, serat. Analisis antinutrient menguji kadar asam fitat. Uji organoleptik tempe kacang tunggak terhadap warna, tekstur, aroma, rasa sebanyak 25 panelis menggunakan angket skala hedonik. Rancangan yang digunakan Rancangan Acak Lengkap berulang sebanyak 3 kali. Analisis data menggunakan model matematik rancangan, perhitungan uji proksimat dan uji antinutrient menggunakan analisis anova pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian bahwa pemberian variasi jenis ragi mempengaruhi uji proksimat tempe kacang tunggak (*Vigna unguiculata*)(L.)Walp varietas brown eye kadar air(%) ragi merk RAPRIMA 33,17; ragi tepung tempe kedelai 38,61; ragi media nasi 45,22; ragi media ubi 51,5; kadar lemak(%) ragi merk RAPRIMA 33,36; ragi tepung tempe kedelai 25,31; ragi media nasi 23,08; ragi media ubi 15,27; kadar protein(%) ragi merk RAPRIMA 28,56; ragi tepung tempe kedelai 30,68; ragi media nasi 26,27; ragi media ubi 26,91; kadar abu(%) ragi merk RAPRIMA 0,1; ragi tepung tempe kedelai 0,07; ragi media nasi 0,08; ragi media ubi 0,07; kadar karbohidrat(%) ragi merk RAPRIMA 4,81; ragi tepung tempe kedelai 5,09; ragi media nasi 5,35; ragi media ubi 6,25; kadar serat(%) ragi merk RAPRIMA 17,54; ragi tepung tempe kedelai 22,22; ragi media nasi 19,94; ragi media ubi 22,22 Pemberian variasi jenis ragi tempe kacang tunggak (*Vigna unguiculata*)(L.)Walp varietas brown eye mempengaruhi uji antinutrient kadar asam fitat(%) 3 kali ulangan kacang tunggak rata-rata 0,3957; ragi merk RAPRIMA rata-rata 0,5368;ragi tepung tempe kedelai rata-rata 0,5083; ragi media nasi 0,5602; ragi media ubi 0,5378. Pemberian variasi jenis ragi tempe kacang tunggak (*Vigna unguiculata*)(L.)Walp varietas brown eye mempengaruhi uji organoleptik secara keseluruhan tempe kacang tunggak dapat diterima oleh panelis. Disimpulkan bahwa pemberian variasi ragi tidak berpengaruh nyata 5% pada uji proksimat, pemberian variasi ragi tidak berpengaruh nyata 5% pada uji antinutrient dan pemberian variasi ragi berpengaruh nyata 5% pada uji organoleptik.

Kata kunci: *Antinutrien, inokulum, organoleptik, proksimat, tempe kacang tunggak.*