

ABSTRAK

Vira Anggraeni. 24020120120010. **Diversifikasi Tempe Kacang Bogor (*Vigna subterranea*) dengan Penambahan Angkak : Analisis Antioksidan, Mutu dan Kandungan Nutrisi.** Dibawah bimbingan Arina Tri Lunggani dan Endang Kusdiyantini.

Tempe Kacang Bogor dengan penambahan angkak merupakan produk fermentasi dengan penambahan angkak sebagai starter. Starter merupakan salah satu pemegang peran penting dalam proses fermentasi. Produk fermentasi oleh mikroba umumnya memiliki potensi sebagai agen antioksidan seperti tempe. Kacang bogor merupakan salah satu bahan pangan alternatif yang belum dimanfaatkan dengan baik oleh masyarakat. Penelitian ini telah membuat diversifikasi produk berupa tempe kacang bogor dengan penambahan angkak 2%, 3%, dan 4%. Parameter yang diuji adalah aktivitas antioksidan dengan metode DPPH pada spektrofotometer dengan panjang gelombang 517 nm, uji kadar proksimat (protein, lemak, abu, air, karbohidrat), dan uji organoleptik (aroma, warna, tekstur) dengan metode hedonik. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan test normalitas, ANOVA dengan taraf kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tempe kacang bogor memiliki aktivitas antioksidan paling kuat dengan IC_{50} sebesar 19,7567 ppm yaitu dengan penambahan angkak konsentrasi 4%. IC_{50} merupakan konsentrasi yang memberikan hambatan radikal bebas sebanyak 50%. Uji organoleptik menunjukkan bahwa tempe kacang bogor dengan penambahan angkak memiliki penerimaan konsumen lebih baik dibandingkan dengan tempe kacang bogor tanpa penambahan angkak.

Kata Kunci : *Antioksidan, Tempe, Kacang Bogor, Angkak, DPPH*