

UJI DAYA TERIMA DAN ANALISIS KANDUNGAN PROTEIN PADA FORMULASI TEMPE LAMTORO (*Leucaena leucocephala*)

Oleh :
Nikmatus Sholihah

ABSTRAK

Tempe merupakan makanan tradisional Indonesia yang biasanya digunakan sebagai lauk nabati. Lamtoro merupakan pangan lokal murah yang ada di Indonesia yang bisa dibuat sebagai bahan baku tempe. Penelitian ini bertujuan untuk membuat formulasi tempe dari kacang kedelai dan lamtoro dengan beberapa perbandingan. Selain itu juga untuk mengetahui daya terima masyarakat serta kandungan protein dari formulasi yang dibuat.

Penelitian ini dilakukan pada bulan Oktober 2016 – Juli 2017 dengan metode eksperimental laboratorium. Formulasi tempe lamtoro kedelai yang dibuat yaitu dengan prosentase 50% : 50%, 60% : 40%, dan 25% : 75%. Hasil uji organoleptik dianalisis menggunakan uji *Kruskal Wallis* dilanjutkan dengan uji *Mann Whitney* sedangkan kandungan protein dianalisis menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL).

Hasil analisis uji organoleptik menunjukkan adanya signifikansi pada $\alpha=0,05$, dengan menyatakan suka terhadap formulasi C yaitu 25% : 75% baik dari segi tekstur, warna, aroma dan rasa. Hasil analisis statistik kandungan protein menunjukkan adanya perbedaan nyata pada $\alpha=0,05$ dan kandungan protein tertinggi adalah pada formulasi C dengan perbandingan 25% : 75% yaitu sebesar 14,76%. Meskipun kandungan protein tertinggi yang dihasilkan tidak memenuhi syarat tempe, tetapi formulasi ini bisa digunakan sebagai alternatif lauk nabati yang murah bagi masyarakat.

Kata kunci : *Lamtoro, Formulasi, Kandungan Protein*

ACCEPTANCE TEST AND ANALYSIS OF PROTEIN CONTENT IN THE FORMULATION TEMPE LAMTORO (*Leucaena Leucocephala*)

By :
Nikmatus Sholihah

ABSTRACT

Tempe is a traditional Indonesian food that is usually used as a vegetable side dish. Lamtoro is a cheap local food in Indonesia that can be made as raw material tempe. This study aims to formulate tempe from soybeans and lamtoro with some comparisons. In addition, to determine the acceptance of the community and the protein content of the formulations made.

This research was conducted in October 2016 - July 2017 by the laboratory of experimental methods. The formulation of tempe lamtoro of soybean is made with the percentage of 50%: 50%, 60%: 40%, and 25%: 75%. Organoleptic test results were analyzed using Kruskal Wallis test followed by Mann Whitney test while the protein content was analyzed using a completely randomized design (CRD).

The analysis result of organoleptic test showed significance at $\alpha = 0.05$, with states like against formulation C is 25%: 75% in terms of texture, color, scents and flavor. The result of statistical analysis of protein content showed a significant difference in $\alpha = 0,05$ and the highest protein content was in C formulation with 25%: 75% ratio of 14,76%. Although the highest protein content generated is not eligible tempeh, but these formulations can be used as a cheap alternative vegetable side dishes for the community.

Keywords : *Lamtoro, Formulation, Protein Content*