

Pengaruh waktu fermentasi dan campuran bekatul terhadap kadar thiamin tempe gembus

Nur Endah Wahyuningsih, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20328304&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Ampas tahu di Indonesia cukup besar untuk dimanfaatkan, yaitu 6.387,188 ton pada tahun 1982. Salah satu cara memanfaatkan ampas tahu menjadi bahan pangan adalah dengan cara fermentasi. Mikroorganismae yang berperan adalah kapang dari genus *Rhizopus* dan *Neurospora*. Pada pembuatan tempe gembus dengan campuran bekatul, sejauh ini belum diketahui manfaat terhadap nilai gizinya; mengingat bekatul merupakan sumber thiamin akan tetapi *Rhizopus* membutuhkan thiamin untuk pertumbuhannya. Analisis thiamin dalam tempe gembus ini dilakukan dengan memberikan enzim taka diastase dan larutan para-amino-asetofenon.

Selama proses fermentasi, pola kenaikan dan penurunan thiamin pada tempe gembus campuran bekatul 0% dan 5% sama, yaitu kadar thiamin naik sampai inkubasi 24 jam, kemudian turun pada inkubasi 30 jam dan naik lagi pada 48 jam inkubasi, Uji Tukey pada kedua campuran bekatul ini, untuk tempe dengan waktu inkubasi 24 dan 30 jam tidak berbeda nyata. Hasil itu adalah: 1353,1895 (0% bekatul, 24 jam), 1249,834 3 (0% bekatul, 30 jam), 1098,227 (5% bekatul, 24 jam), dan 865,396 (5% bekatul, 30 jam). Pada tempe campuran bekatul 10% polanya berbeda, yaitu terjadi penurunan pada inkubasi 24 jam, kemudian naik pada 30 jam dan 48 jam inkubasi.

Uji Tukey antara tempe inkubasi 24 jam (1141,648) berbeda nyata dengan tempe inkubasi 30 jam (1363,461).