

Universitas Ngudi Waluyo
Fakultas Ilmu Kesehatan
Program Studi Gizi
Skripsi, September 2020
Cicik Lestari
NIM.060116A007

**Pengaruh Fermentasi terhadap Kandungan Zat Gizi Olahan Kacang Tolo
(*Vigna unguiculata L. Walp*)**

ABSTRAK

Latar Belakang : Kacang tolo merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang terdapat di Indonesia namun pemanfaatannya belum optimal. Kacang tolo dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan tempe. Pengolahan kacang tolo dapat berupa perebusan dan fermentasi menjadi tempe. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh fermentasi terhadap kandungan zat gizi olahan kacang tolo.

Metode : Penelitian ini menggunakan Pre Eksperimen Desain dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL), pengujian di Laboratorium untuk menguji kandungan zat gizi dengan pengulangan sebanyak 3 kali. Analisis data menggunakan program aplikasi SPSS (*Statistical Product Service Solution*). Pengukuran karbohidrat metode anthron, serat kasar metode refluks, protein total metode kjeldhal, dan lemak metode soxhlet.

Hasil : Kandungan zat gizi kacang tolo rebus adalah kadar karbohidrat sebesar 31,21%, kadar serat kasar sebesar 13,94%, kadar protein total sebesar 12,50%, dan kadar lemak sebesar 7,35%. Kandungan zat gizi tempe kacang tolo adalah kadar karbohidrat 25,71%, kadar serat kasar sebesar 17,21%, kadar protein 15,38% dan kadar lemak sebesar 1,44%. Terdapat perbedaan kandungan zat gizi kacang tolo mentah, kacang tolo rebus dan tempe kacang tolo.

Simpulan : Tidak ada perbedaan nilai kandungan zat gizi kacang tolo rebus dan tempe kacang tolo secara statistik, namun berbeda nilai secara angka.

Kata Kunci : Kacang Tolo, Fermentasi, Kandungan Zat Gizi

Ngudi Waluyo University
Faculty Of Health Sciences
Nutrition Sciences Study Program
Final Assignment, September 2020
Cicik Lestari
NIM.060116A007

The Effect of Fermentation on the Nutrients of the Cowpea (*Vigna unguiculata L. Walp*) Processed

ABSTRACT

Background : Cowpea is a type of legume in Indonesia but utilization not optimal. Cowpea can be used as a basic of making tempe. Cowpea processing can be boiling and fermentation to tempe. The purpose of the study is to know the effect of fermentation on the nutrients of the cowpea processed.

Method : The design of this study was Pra Eksperimen Design with Completely Randomized Design in laboratory to test nutrients which were repeated 3 times. Data analysis used SPSS (*Statistical Product Service Solution*) application. The measurement of carbohydrates used anthron method, crude fiber used refluks method, total protein used kjeldhal method, and fat used soxhlet method.

Result : Nutrients of boiled cowpea is carbohydrate level of 31,21%; crude fiber level of 13,94%; total protein level of 12,50% and fat level of 7,35%. Nutrients of cowpea tempe is carbohydrate level of 26,71%; crude fiber level of 17,21%; total protein level of 15,38% and fat level of 1,44%. There are not statistical difference nutrients of boiled cowpea and tempe cowpea, but different values.

Conclusion : There are not statistical differences nutrients of boiled cowpea and tempe cowpea, but different values.

Keywords : Cowpea, Fermentation, Nutrients