

**PEMANFAATAN KACANG-KACANGAN SEBAGAI BAHAN BAKU
DALAM PEMBUATAN TEMPE**

SKRIPSI

Oleh
Saputri Irmayanti
NIM 1510211021



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI

2019

**PEMANFAATAN KACANG-KACANGAN SEBAGAI BAHAN BAKU
DALAM PEMBUATAN TEMPE**

SKRIPSI

**Diajukan kepada Universitas Muhammadiyah Jember
untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam
menyelesaikan Program Sarjana Pendidikan Biologi**

Oleh

Saputri Irmayanti

NIM 1510211021

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI
2019**



HALAMAN MOTTO

Tak perlu menjelaskan tentang dirimu pada siapapun, karena yang mecintaimu tidak membutuhkan itu dan yang membencimu tidak akan mempercayai itu”

Ali bin Abi Talib RA




HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi oleh Saputri Irmayanti ini telah diperiksa dan dipersetujui untuk diuji oleh
Tim Penguji


Jember, 20 Juli 2019

Pembimbing I



Dr. Kukuh Munandar, M.Kes.
NIP. 1964 11141991031003

Pembimbing II



Novy Eurika, S.Si., M.Pd
NIP. 1979 11142005012003

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi oleh Saputri irmayanti ini telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 10 Oktober 2019.

Dewan Penguji,



Ir. Effien Herrivanto, M.P
NPK. 85 07 129

Ketua



Dr. Kukuh Munandar, M.Kes
NIP. 196411141991031003

Anggota



Novy Euryka, S.Si, M.Pd
NIP. 197911142005012003

Anggota

Mengetahui
Dekan

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan



Dr. Mochamad Hatip, M.Pd
NPK. 8702 165

PRAKATA

Alhamdulillah puji syukur kepada Allah SWT. Karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Segala hal yang telah diupayakan semoga bermanfaat baik bagi penulis maupun bagi pembaca.

Skripsi ini berjudul ” Pemanfaatan Kacang-kacangan sebagai bahan baku dalam pembuatan Tempe”. Skripsi ini memuat bab I sampai bab VI. Bab I berisi pendahuluan, Bab II berisi kajian pustaka, Bab III berisi metode penelitian, Bab IV berisi hasil penelitian, Bab V berisi pembahasan, dan Bab VI berisi kesimpulan dan saran.

Atas kekurangan yang terjadi pada penulisan skripsi ini, penulis menerima kritik dan saran dalam rangka penyempurnaan skripsi ini. Semoga bisa menjadi bahan koreksi bersama untuk perbaikan selanjutnya.

Jember, 10 Oktober 2019

Penulis

UNGKAPAN TERIMAKASIH

Alhamdulillah puji syukur kepada Allah SWT atas terselesaikannya skripsi ini. Demikian juga terimakasih yang sebesar besarnya atas segala upaya, bimbingan, dan arahan dari semua pihak.

1. Dr. Mochamad Hatip, M.Pd., Dekan FKIP Universitas Muhammadiyah Jember.
2. Dr. Kukuh Munandar, M.Kes., dan Novy Eurika, S.Si., M.Pd. selaku dosen pembimbing I dan II yang telah memberikan arahan dan masukan dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Semua dosen BIOLOGI FKIP Universitas Muhammadiyah Jember.
4. Staf Pengajaran FKIP Universitas Muhammadiyah Jember.
5. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu. Disampaikan terimakasih atas semua bantuan dan bimbingannya.

Jember, 10 Oktober 2019

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini dengan hormat dipersembahkan kepada :

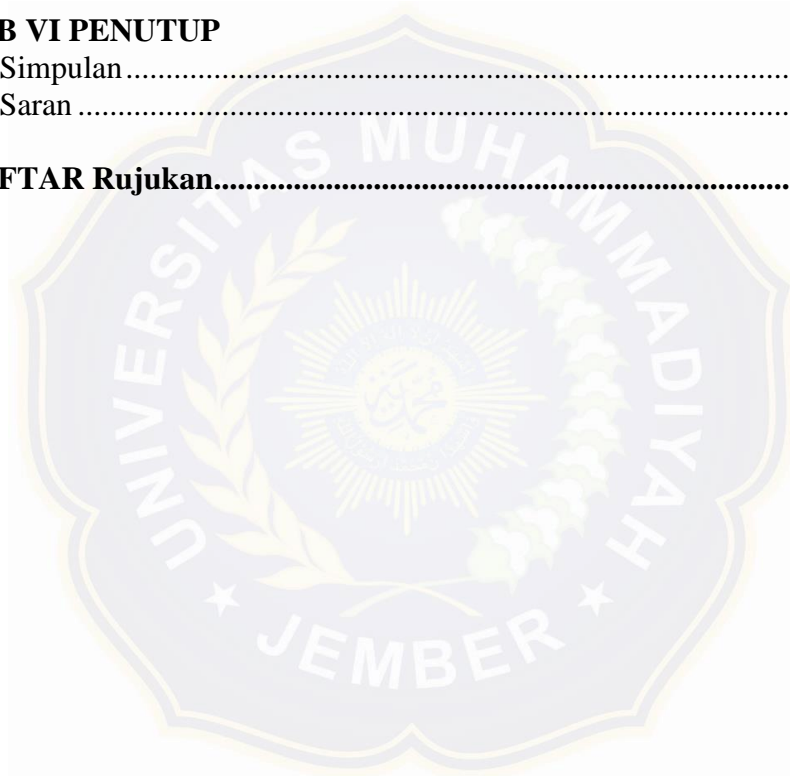
1. Ayah dan Ibu tercinta yang telah memberikan banyak hal dalam pendidikan saya.
2. Para guru saya mulai SD sampai di bangku kuliah.
3. Semua teman-teman yang memberi banyak inspirasi dan pelajaran hidup.
4. Almamaterku tercinta, Universitas Muhammadiyah Jember.



DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN LOGO.....	iii
HALAMAN MOTTO.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
PRAKATA	vii
UNGKAPAN TERIMAKASIH	viii
HALAMAN PERSEMBAHAN	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Masalah Penelitian	3
1.3 Fokus Penelitian	3
1.4 Tujuan Penelitian.....	3
1.5 Manfaat penelitian.....	4
1.6 Asumsi Penelitian.....	4
1.7 ruang Lingkup Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
2.1 Kedelai	7
2.2 Kacang Hijau	9
2.3 Kacang Tunggak	10
2.4 Tempe	11
2.5 <i>Rhizopus oligosporus</i>	15
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Jenis Penelitian	17
3.2 Data	17
3.3 Sumber Data.....	17
3.4 Lokasi dan Waktu Penelitan.....	18
3.5 Teknik Pengumpulan Data	18
3.6 Instrumen Pengumpulan Data	19
3.7 Teknik Penganalisisan Data	20
3.8 Teknik Pengujian Kesahihan Data	21

BAB IV HASIL PENELITIAN	
4.1 Uji Organoleptik.....	23
4.2 Hasil Identifikasi Proses dan Produk.....	27
4.3 kualitas Fisik Tempe dengan Bahan Dasar Kacang Kedelai, Tunggak dan Hijau	29
4.4 Analisis Potensi Proses dan Produk Sebagai Sumber Belajar.....	31
BAB V PEMBAHASAN	
5.1 Hasil Organoleptik Kacang Kedelai, Kacang Tunggak, Kacang Hijau dalam pembuatan Tempe	36
5.2 Hasil Penelitian sebagai Sumber Belajar	48
BAB VI PENUTUP	
6.1 Simpulan.....	53
6.2 Saran	53
DAFTAR Rujukan.....	54



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Zat gizi pada kacang tunggak per 100 gram BDD.....	11
2.2 Zat gizi yang terdapat pada tempe dan kedelai	12
2.3 Komposisi Jumlah Kimia Tempe	13
3.1 Skala Uji Deskripsi	19
3.3 Alat Yang Digunakan	20
3.4 Bahan Yang Digunakan Dalam Penelitian	20
4.1 Skor panelis terhadap rasa, aroma, warna, tekstur, kesukaan dengan bahan dasar Kacang Hijau.....	23
4.2 Skor panelis terhadap rasa, aroma, warna, tekstur, kesukaan dengan bahan dasar Kacang tunggak.....	25
4.3 Skor panelis terhadap rasa, aroma, warna, tekstur, kesukaan dengan bahan dasar Kacang Kedelai	26
4.4 Tests of Normality	32
4.5: Hasil Uji Anova	32
4.6 KI dan KD 3.10 dan 4.10.....	33
4.7 Perbedaan Kualitas Fisik Tempe dengan bahan dasar kacang kedelai, hijau dan tunggak	33
4.8 Analisis Produk Hasil Penelitian sebagai Sumber Belajar	34
5.1 Hasil Penelitian sebagai Sumber Belajar	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
5.1 Skor penilaian pada rasa tempe dengan bahan kacang kedelai, kacang tunggak, kacang hijau.....	36
5.2 Skor penilaian pada aroma tempe dengan bahan kacang kedelai, kacang tunggak, kacang hijau.....	38
5.3 Skor penilaian pada warna tempe dengan bahan kacang kedelai, kacang tunggak, kacang hijau.....	40
5.4 Skor penilaian pada tekstur tempe dengan bahan kacang kedelai, kacang tunggak, kacang hijau.....	42
5.5 Skor penilaian pada kesukaan tempe dengan bahan kacang kedelai, kacang tunggak, kacang hijau	44
5.6 Perbedaan kacang kedelai, tunggak dan hijau pada tempe.....	46



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kuesioner uji organoleptik	58
2. Data Mentah hasil Uji Organoleptik Kacang Kedelai	61
3. Data Mentah hasil Uji Organoleptik Kacang Hijau	62
4. Data Mentah hasil Uji Organoleptik Kacang Tunggak.....	63
5. Dokumentasi	67
6. Pernyataan Keaslian Tulisan.....	69
7. Daftar Riwayat Hidup.....	70

