

ABSTRAK

Irmayanti Saputri , **2019**. *Pemanfaatan Kacang-Kacangan Sebagai Bahan Baku Dalam Pembuatan Tempe*. Skripsi, program studi pendidikan biologi, fakultas keguruan dan ilmu pendidikan, Universitas muhammadiyah Jember.
Pembimbing (1) Dr. Kukuh Munandar, M.Kes . (2) Novy Eurika, S.Si., M.Pd.

Tempe merupakan salah satu jenis makanan tradisional khas indonesia yang berpotensi sebagai makanan fungsional karena memiliki kandungan gizi tinggi yang diperlukan oleh tubuh. Pembuatan tempe bisa menggunakan beberapa jenis kacang-kacangan seperti kacang tunggak, kacang kedelai, dan kacang hijau. Tujuan dari penelitian ini adalah Pemanfaatan kacang-kacangan sebagai bahan baku dalam pembuatan tempe. Metode penelitian ini adalah metode eksperimen dengan rancangan dasar menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Penelitian ini dilaksanakan di laboratorium biologi UPT laboratorium dasar Universitas Muhammadiyah Jember. Penelitian ini menggunakan 3 kali pengulangan dengan 1 jenis perlakuan pada setiap kacang yang digunakan. Populasi dalam penelitian ini adalah tempe yang dibuat dengan bahan baku yang berbeda, yaitu kacang kedelai, kacang tunggak, dan kacang hijau. Data dianalisis dengan uji anova melalui IMB SPSS 16. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kacang kedelai memiliki keunggulan dibandingkan dengan kacang hijau dan kacang tunggak sebagai bahan dasar tempe. Keunggulan kacang kedelai pada rasa, aroma, warna, tesktur dan kesukaan pada tempe. Berdasarkan pada hasil uji anova nilai F tabel sebesar $6.179 > f$ tabel 3.12, sehingga dapat dikatakan bahwa terdapat beda nyata yang bermakna apresiasi yang diberikan panelis dalam setiap produk kacang kedelai, kacang hijau dan kacang tunggak. Penelitian dapat dijadikan sebagai sumber belajar melalui kajian proses dan produk hasil penelitian, ditinjau dari Kurikulum 2013 SMA yang terdapat dalam silabus K.D 3.10 dan K.D 4.10.

Kata Kunci : Kacang-kacangan, Tempe, sumber belajar Biologi.