

## DAFTAR PUSTAKA

- Admin. 2010. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kecernaan Protein Makanan. [Http://agribiz-news.blogspot.com/2010/09/Faktor-factoryangmempengaruhi.html](http://agribiz-news.blogspot.com/2010/09/Faktor-factoryangmempengaruhi.html) (diakses 02 Desember 2022).
- Aryanta, I. W. R. 2020. Manfaat tempe untuk kesehatan. E-jurnal Widya Kesehatan. 2(1): 44-50.
- Anita. B. 2018. Pengaruh Konsentrasi Ragi dan lama Fermentasi Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tempe Kedelai Hitam (*Glycine soja*). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Anonimouss. 2016. Statistik Perdagangan Luar Negeri "Impor" 2016 Jilid I. Badan Pusat Statistik Indonesia. Jakarta.
- Anonim. 1997. *Cajanus cajan* (L.) Millsp (Center for New Crops and Plants Products).<http://www.hort.purdue.edu/newcrop/dukeenergy/Cajanuscajan>.(diakses 13 November 2022).
- Astawan, M. 2013. Jangan Takut Makan Enak: Sehat Dengan Makanan Tradisional.Jilid 2. Pt Kompas Media Nusantara. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 3144:2009 Tempe Kedelai. BSN. Jakarta.
- Bahri, S. 2011. Profil Asam Lemak dan Daya Terima Tempe Biji Saga Pohon (*Adenantha pavonium* L) yang Difermentasi Menggunakan Kapang Lokal. Skripsi. Program Ekstensi Kuliah Karyawan Program Studi Teknologi Industri Pertanian Institut Indonesia Serpong.
- Fathurrahman. 2005. Hasil Biji Kacang Gude (*Cajanus cajan* (L) Millsp.) Kultivar mega dan Galur ICPL 84031 Akibat Pemulsaan Jerami Padi dan Pemupukan P pada Berbagai Jarak Tanam. Jurnal Pembangunan Pedesaan. 5 (1) : 54- 59.
- Fikri, M. N. F. R. 2022. Analisis Determinan Volume Impor Kedelai Indonesia menggunakan Metode ECM (Error Correction Model) Tahun 1991-2020. Jurnal Ekonomi Bisnis. Vol 2(1), 18-30.
- Febriani, N. L. C., I P. Suparthana, & A A I S Wiadnyani. 2019. Pengaruh Lama Fermentasi Kacang Gude (*Cajanus cajan* L.) terhadap Karakteristik “Sere Undis”. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA). 8 (2), 181-188.
- Hermawan, D., & Prawoto, N. (2018). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Impor Kedelai di Indonesia Pendekatan Error Correction Model (ECM)(Tahun 1980-2017). Journal of Economics Research and Social Sciences, 2(2), 86-93.
- Irwan, W. A. 2006. Budidaya Tanaman Kedelai (*Glycine max* (L.) Merril). Ebook Universitas Padjajaran. Bandung.

- Kurniawati, dan Ayustaningwarno, F. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Tempe dan Tepung Ubi Jalar Kuning terhadap Kadar Protein, Kadar B-Karoten, dan Mutu Organoleptik Roti Manis. *Journal of Nutrition College*, 1(1), 344-351.
- Kusmanto, T. Y. (2013). Mereka yang Tercerabut dari Masa Depan: Analisis Sosiologis Problem Sosial Anak di Indonesia. *Sawwa: Jurnal Studi Gender*, 8(2), 225-244.
- Kusnanto, F., Sutanto, A., Mulyani, H. 2013. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Tempe Dari Biji Karet (*Hevea Brasiliensis*) Sebagai Sumber Belajar Biologi SMA Pada Materi Bioteknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Metro. Lampung.
- Kusuma, Y. D., 2005. Kemampuan *Rhizopus oligosporus* pada fermentasi tempe kedelai sindoro americana dan campuran masing-masing kedelai dengan kecipir dalam menghasilkan isoflavon aglikon. Skripsi. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto
- Khoiriyah, N., Yuniastuti, E. & Purnomo, D. 2018. Genetic diversity of pigeonpea (*Cajanus cajan.*) based on molecular characterization using randomly amplified polymorphic DNA (RAPD) markers. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 129 (1), 1–8.
- Laksono, A. S., Marniza, dan Rosalina, Y. 2019. Karakteristik Mutu Tempe Kedelai Lokal Varietas Anjasmoro dengan Variasi Lama Perebusan dan Penggunaan Jenis Pengemas. *Jurnal Agroindustri*, 9(1),8-18.
- Lusiyatiningsih, T., & Asngad, A. (2014). Uji Kadar Serat, Protein Dan Sifat Organoleptik Pada Tempe Dari Bahan Dasar Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Dengan Penambahan Bekatul Dan Tepung Jagung (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Logo, N. J. B., Zubaidah, S., & Kuswanto, H. 2017. Prosiding Seminar Nasional Hayati V 2017 Karakteristik Morfologi Polong Beberapa Genotipe Kedelai. *Prosiding Seminar Nasional Hayati V*. ISBN: 978-602-61371-1-1. 37–45
- Lestari, E. 2005. Pengaruh Penambahan Bekatul Sebagai Bahan Pengisi Tempe Terhadap Kadar Protein Tempe Kedelai. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Maintang, Hanifa, A.P. & Agustin, R. 2014. Potensi kacang gude sebagai komponen diversifikasi pangan. Dalam: Marzuki (editor) *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*. Sulawesi Selatan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Selatan. 917–924.

- Malianti, L. 2019. Profil Asam Amino dan Nutrien Limbah Biji Durian (*Durio zibethinus murr*) yang Difermentasi dengan Ragi Tape (*Saccharomyces cerevisiae*) dan Ragi Tempe (*Rhizopus oligosporus*). Jurnal Penelitian Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan, 8, 59-66.
- Nurhidayah. K. 2017. Peranan Kapang (*Rhizopus oligosporus*) pada Tempe Kacang Gude (*Cajanus cajan*) Terhadap Kandungan Senyawa Isoflavon. Universitas PGRI Madiun. Madiun.
- Nursiwi, A., Ishartani, D., Sari, A. M., dan Nisyah, K. 2018. Perubahan Kadar Protein, Kadar Serat, dan Kadar Fenol Selama Fermentasi Tempe Lamtoro (*Leucaena leucocephala*). Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian UNS, 2(1) F, 81-87.
- Purba, L.S., Ginting, S., dan Nurminah, M. 2013. Perbandingan Berat Kacang Kedelai Bergerminasi dan Biji Nangka dan Konsentrasi Laru pada Pembuatan Tempe. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, 1(2), 19-26.
- Primiani, C. N., & Pijiati, P. 2017. *Leguminoceae* Kacang Gude (*Cajanus cajan*) dan Manfaatnya Untuk Kesehatan. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian LPPM Universitas PGRI. Madiun. 31-35.
- Priyanto. 2016. Kandungan Asam Fitat dan Hcn pada Berbagai Macam Pengolahan Kacang Gude (*Cajanus cajan L.*).
- Proverawati, A., Nuraeni, I., Sustrawan, B., & Zaki, I. (2019). Upaya Peningkatan Nilai Gizi Pangan Melalui Optimalisasi Potensi Tepung Kulit Pisang Raja, Pisang Kepok, dan Pisang Ambon. J. Gipas, 3(1), 49-63.
- Radiati, A. & S. 2016. Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Gizi pada Produk Tempe dari Kacang Non-Kedelai. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 5 (1), 16-22.
- Riyadi. 2003. Kebiasaan Makan Masyarakat dalam Kaitannya Dengan Penganekaragaman Konsumsi Pangan. Prosiding Simposium Pangan dan Gizi serta Kongres IV Bergizi dan pangan Indonesia. Jakarta.
- Radiati, A. & S. 2016. Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Gizi pada Produk Tempe dari Kacang Non-Kedelai. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 5 (1), 16-22.
- Riyadi. 2003. Kebiasaan Makan Masyarakat dalam Kaitannya Dengan Penganekaragaman Konsumsi Pangan. Prosiding Simposium Pangan dan Gizi serta Kongres IV Bergizi dan pangan Indonesia. Jakarta.

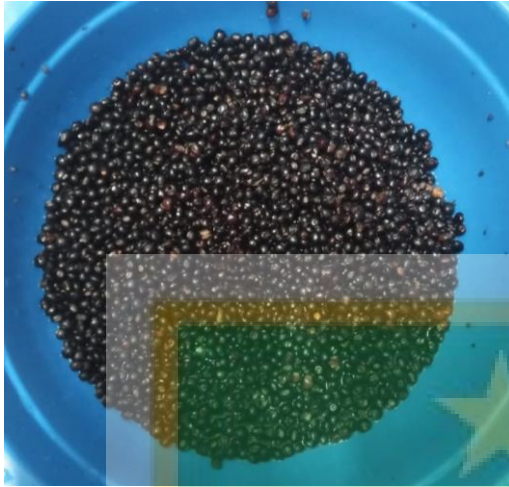
- Sayuti. 2015. Pengaruh bahan kemasan dan lama inkubasi terhadap kualitas tempe kacang gude sebagai sumber belajar IPA. *Jurnal Pendidikan Biologi*. 6 (2), 148–158.
- Salim, R. 2017. Analisis Jenis Kemasan Terhadap Kadar Protein Dan Kadar Air Pada Tempe. *Jurnal Katalisator*. 2(2), 106 – 111.
- Saxena, K.B., R.V. Kumar. C.L. Gowda. 2010. Vegetable pigeon pea- a review, *Journal of Food Legumes*. 23(2): 91 – 98.
- Sine, Y., & Soetarto, E. S. 2018. Perubahan Kadar Vitamin Dan Mineral Pada Fermentasi Tempe Gude (*Cajanus cajan* L.). *Jurnal Saintek Lahan Kering*. 1 (1), 1–3.
- Sitorus, S. R., 2014. Perubahan Alergenisitas Protein Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Kacang Bogor (*Vigna subterranea*) Akibat Pengolahan dengan Panas. Insitut Pertanian Bogor.
- Silvia, I. 2009. Pengaruh Penambahan Variasi Berat Inokulum Terhadap Kualitas Tempe Biji Durian (*Durio zibhetinus*). Skripsi Departemen Kimia Fakultas 81 Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Susila, A. D., M. Syukur, H. Purnamawati, K. Dharma, E. Gunawan, dan Evi. 2012. Koleksi dan Identifikasi Tanaman Sayuran Indigenous. Pusat Kajian Hortikultura Tropika Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sofiyatin, R., Jaya, K. S., & Handayani, L. R. 2013. Studi Pembuatan Tempe Gude Dengan Berbagai Konsentrasi Ragi Dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Organoleptik Dan Sifat Kimia. *Jurnal Kesehatan Prima*. 7(1), 1058- 1066.
- Suprpti, M. L. 2003. Pembuatan tempe Kanisius. Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Suparmo, and S. Raharjo (eds). 1997. Reinventing The Hidden Miracle of Tempe. Indonesian Tempe Foundation. Jakarta.
- Suter, I. K., & Suter, I. K. 2014. Pangan tradisional: Potensi dan prospek pengembangannya. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*. 1(1), 96-109.
- Suharyanto, tripanji, M. Irfan. A dan Khaswar. S. 2006. Biokonservasi dengan Desaturase Amobil Sistem Kontinyu pada Skala Semipilot untuk Produksi Minyak Mengandung Gla. *Jurnal Menara Perkebuan*. vol (2): 97 - 108.
- Susila, A.D., M. Syukur, H. P. K. Dharma, E. Gunawan dan Evi. 2012. Tanaman Sayuran Indigenous. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Sukardi, W., & Purwaningsih, I. 2008. Uji coba penggunaan inokulum tempe dari kapang *Rhizopus oryzae* dengan substrat tepung beras dan ubi kayu pada unit produksi tempe Sanan Kodya Malang. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9(3), 207-215.
- Sediaoetama, Achmad Djaeni. 2010. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Jakarta: Dian Rakyat.
- Sharfinah. 2019. Aplikasi Konsentrasi Bakteri *Acetobacteracetti* dan Waktu Inkubasi Terhadap Kualitas Asam Cuka Dari Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). Skripsi. Universitas Nasional. Jakarta.
- Steinkraus, K.H. (ed). 1996. *Handbook of Indigenous Fermented Foods*. Second Edition, Revised and Expanded. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Syukur, M., Sujiprihati, S. & Yuniarti, R. 2012. Teknik Pemuliaan Tanaman. Jakarta, Penebar Swadaya.
- Tarumingkeng, I.R.C., Coto, I.Z. & Hardjanto, I. 2004. Enzim Fitase Dan Peranannya Dalam Memecah Ikatan Asam Fitat Pada Bahan Pakan.
- Utama, D.M., dan Baroto, T. 2018. Penggunaan SAW untuk Analisis Proses Perebusan Kedelai dalam Produksi Tempe. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 12(2), 90-98.
- Utari, D. M., 2011. Efek Intervensi Tempe Terhadap Profil Lipid, Superoksida Dismutase, LDL Teroksidasi dan Malondialdehyde Pada Wanita Menopause. *Insitut Pertanian Bogor*.
- Waluyo, L. 2012. *Mikrobiologi Umum*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Winarno. F. G. 1989. Dalam Skripsi Pravita Mahardhany. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. 2010. *Kajian Sifat Kimia dan Sifat Sensorik pada Tempe Koro Babi (*Vicia faba*) dengan Variasi Pengecilan Ukuran dan Lama Fermentasi*. Surakarta.
- Yuniastuti, E., Sukaya, S., Fauziyah, R. S., & Delfianti, M. N. I. 2020. Keragaman Kacang Gude Putih (*Cajanus cajan* [L.] Millsp.) di Kabupaten Wonogiri, Jawa Tengah. *Buletin Plasma Nutfah*. 26(1),

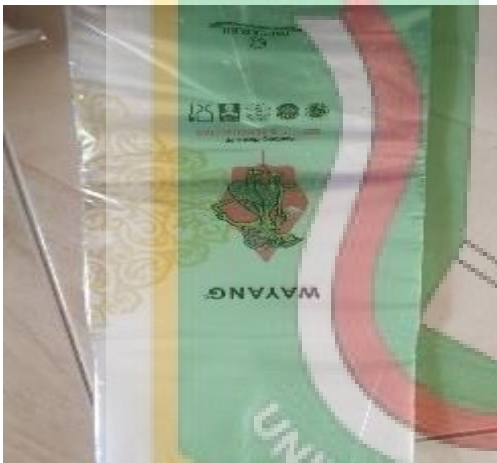


## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Bahan Pembuatan tempe



Kacang Kedelai dan Kacang Gude



Plastik

Ragi



Tusuk Sate



Lilin

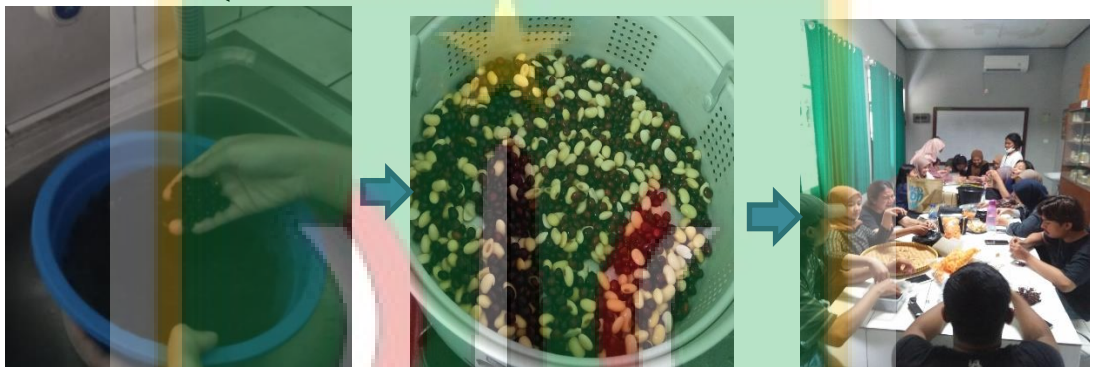
## Lampiran 2. Tahapan Pembuatan Tempe



Gude+Kedelai

Ditimbang

Direndam 24



Dicuci

Direbus

Kulit dibuka



Dicuci

Kacang+ragi

Dibungkus



Siap Fermentasi



Setelah 24 jam





Setelah 48 jam



Tempe Perbandingan Kedelai+Gude



### Lampiran 3. Hasil Salah Satu Analisis Kandungan Tempe dari Laboratorium Balai Besar Industri Agro



BADAN STANDARDISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI  
BALAI BESAR INDUSTRI AGRO  
Center for Agro-Based Industry  
LABORATORIUM PENGUJI  
Jalan Ir. H. Juanda No. 11, Bogor 16122  
Telp. (0251) 8324068, 8323339 Fax. (0251) 8323339



Kepada :  
To Mawaddah Sari  
UNIVERSITAS NASIONAL  
Jl. Bambu Kuning  
Gg. Jati Kuning 1 RT. 002 RW. 01 No. 17  
Jati Padang Pasar Minggu, Jakarta Selatan 12520

**LAPORAN HASIL UJI**  
*REPORT OF ANALYSIS*

**Nomor Seri** : 4037/BSKJI/BBIA/LHU.1/X/2022  
*Serial Number*

**Nomor Analisis** : 5516  
*Analysis Number*

**Tanggal Penerbitan** : 03 Oktober 2022  
*Date of Issue*

**Halaman** : 1 dari 2  
*Page of*

**IDENTITAS CONTOH**  
*Sample Identity*

**Nama Contoh** : Tempe P3R1  
*Sample Name*

**Merek** :  
*Brand*

**Keterangan Contoh** : Dikemas dalam plastik tidak berlabel  
*Description of sample*

**Nomor BAPC** :  
*Sampling Report Number*

**Tanggal Pengambilan Contoh** :  
*Date of Sampling*

**TANGGAL PENERIMAAN** : 22 September 2022  
*Date of Sample*

**TANGGAL PELAKSANAAN** : 27 September 2022 - 03 Oktober 2022  
*Date of Analysis*

**JENIS PENGUJIAN** : Kimia  
*Type of Analysis*

**HASIL PENGUJIAN** : Terlampir  
*Result of Analysis*

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik

Laporan Hasil Uji ini hanya berlaku untuk contoh tersebut diatas. Laporan Hasil Uji tidak boleh digandakan kecuali seluruhnya  
*Report of Analysis relate only to sample analyzed. Report of Analysis shall not be reproduced except in full*

F.7.8.3

Ed/Rev : 3/0

# HASIL PENGUJIAN

Result of Analysis

Nomor : 4037/BSKJI/BBIA/LHU.1/X/2022  
Number  
Nomor Analisis : 5516  
Analysis Number  
Halaman : 2 dari 2  
Page of

Parameter	Satuan	Hasil	Metode Uji / Teknik
Protein (N x 5,71)	%	15,7	SNI 3144:2015, lampiran A.5
Serat kasar	%	2,71	SNI 3144:2015, lampiran A.6



Laporan Hasil Uji ini hanya berlaku untuk contoh tersebut diatas. Laporan Hasil Uji tidak boleh digandakan kecuali seluruhnya  
Report of Analysis relate only to sample analyzed. Report of Analysis shall not be reproduced except in full

F.7.8.3

Ed/Rev : 3/0

#### Lampiran 4. Data Kadar Protein Tempe

Perlakuan	Kelompok		Total	Rata- rata
	1	2		
P0R1	16,54	16,63	33,17	16,58
P0R2	16,06	15,81	31,87	15,93
P0R3	15,61	15,80	31,41	15,71
P1R1	12,82	13,03	25,85	12,92
P1R2	14,12	13,96	28,08	14,04
P1R3	13,12	13,31	26,43	13,21
P2R1	13,85	13,56	27,41	13,70
P2R2	14,72	14,69	29,41	14,70
P2R3	16,29	15,98	32,27	16,13
P3R1	15,51	15,80	31,31	15,71
P3R2	17,01	16,68	33,69	16,84
P3R3	17,16	16,78	33,94	16,97

Keterangan:

P0: Perbandingan kedelai 1:0 gude  
P1: Perbandingan kedelai 1:1 gude  
P2: Perbandingan kedelai 1:2 gude  
P3: Perbandingan kedelai 2:1 gude

R1: Ragi 2,25 g  
R2: Ragi 2,50 g  
R3: Ragi 2,75 g

#### Lampiran 5. Data Kadar Serat Kasar Tempe

Perlakuan	Serat Kasar		Total	Rata-rata
	1	2		
P0R1	2,40	2,38	4,78	2,39
P0R2	2,03	2,03	4,06	2,03
P0R3	1,69	1,66	3,35	1,67
P1R1	2,48	2,43	4,91	2,46
P1R2	2,08	2,11	4,19	2,10
P1R3	1,62	1,59	3,21	1,60
P2R1	1,43	1,46	2,89	1,44
P2R2	2,53	2,52	5,05	2,52
P2R3	1,85	1,88	3,73	1,86
P3R1	2,69	2,73	5,42	2,71
P3R2	3,41	3,33	6,74	3,37
P3R3	3,15	3,13	6,28	3,14

Keterangan :

P0: Perbandingan kedelai 1:0 gude  
P1: Perbandingan kedelai 1:1 gude  
P2: Perbandingan kedelai 1:2 gude  
P3: Perbandingan kedelai 2:1 gude

R1: Ragi 2,25 g  
R2: Ragi 2,50 g  
R3: Ragi 2,75 g



### Lampiran 6. Data Uji Organoleptik Tekstur Tempe

PERLAKUAN	TOTAL	RATA-RATA
P0R1	35	3,5
P0R2	35	3,5
P0R3	37	3,7
P1R1	36	3,6
P1R2	39	3,9
P1R3	34	3,4
P2R1	38	3,8
P2R2	39	3,9
P2R3	35	3,5
P3R1	41	4,1
P3R2	40	4,0
P3R3	40	4,0

Keterangan:

P0: Perbandingan kedelai 1:0 gude

P1: Perbandingan kedelai 1:1 gude

P2: Perbandingan kedelai 1:2 gude

P3: Perbandingan kedelai 2:1 gude

R1: Ragi 2,25 g

R2: Ragi 2,50 g

R3: Ragi 2,75 g

### Lampiran 7. Hasil Analisis Ragam Uji Organoleptik Tekstur Tempe

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F-Hit	F-Tab	
					F 0,05	F 0,01
Petak Utama:						
Kelompok	9	33,575	3,731	13,268**	2,250	3,149
P	3	3,825	1,275	4,535**	2,960	4,601
Galat P	27	7,592	0,281			
Total	39					
Anak Petak:						
R	2	0,617	0,308	0,704 <sup>tn</sup>	3,124	4,913
P*R	6	1,85	0,308	0,704 <sup>tn</sup>	2,227	3,063
Galat R	72	31,533	0,438			
Total	80					

Keterangan:

\*\* : Berbeda sangat nyata

tn : Berbeda tidak nyata

### Lampiran 8. Data Uji Organoleptik Aroma Tempe

PERLAKUAN	TOTAL	RATA-RATA
P0R1	35	3,5
P0R2	33	3,3
P0R3	40	4,0
P1R1	40	4,0
P1R2	38	3,8
P1R3	35	3,5
P2R1	39	3,9
P2R2	40	4,0
P2R3	35	3,5
P3R1	38	3,8
P3R2	37	3,7
P3R3	39	3,9

Keterangan:

P0: Perbandingan kedelai 1:0 gude

P1: Perbandingan kedelai 1:1 gude

P2: Perbandingan kedelai 1:2 gude

P3: Perbandingan kedelai 2:1 gude

R1: Ragi 2,25 g

R2: Ragi 2,50 g

R3: Ragi 2,75 g

### Lampiran 9. Hasil Analisis Ragam Uji Organoleptik Aroma Tempe

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F-Hit	F-Tab	
					F 0,05	F 0,01
Petak Utama:						
Kelompok	9	12,908	1,434	1,881**	2,250	3,149
P	3	0,825	0,275	0,361	2,960	4,601
Galat P	27	20,592	0,763			
Total	39					
Anak Petak:						
R	2	0,217	0,108	0,189	3,124	4,913
P*R	6	5,25	0,875	1,572**	0,268	3,063
Galat R	72	41,2	0,572			
Total	80					

Keterangan:

\*\* : Berbeda sangat nyata

tn : Berbeda tidak nyata

### Lampiran 10. Data Uji Organoleptik Warna Tempe

PERLAKUAN	TOTAL	RATA-RATA
P0R1	34	3,4
P0R2	34	3,4
P0R3	33	3,3
P1R1	39	3,9
P1R2	30	3,0
P1R3	36	3,6
P2R1	37	3,7
P2R2	38	3,8
P2R3	35	3,5
P3R1	38	3,8
P3R2	39	3,9
P3R3	39	3,9

Keterangan:

P0 : Perbandingan kedelai 1:0 gude  
 P1 : Perbandingan kedelai 1:1 gude  
 P2 : Perbandingan kedelai 1:2 gude  
 P3 : Perbandingan kedelai 2:1 gude

R1 : Ragi 2,25 g  
 R2 : Ragi 2,50 g  
 R3 : Ragi 2,75 g

### Lampiran 11. Hasil Analisis Ragam Uji Organoleptik Warna Tempe

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F-Hit	F-Tab		
					F 0,05	F 0,01	
Petak Utama:							
Kelompok	9	11,133	1237	2,753**	2,250	3,149	
P	3	4,2	1,4	3,115**	2,960	4,601	
Galat P	27	12,133	0,449				
Total	39						
Anak Petak:							
R	2	0,65	0,325	0,82	3,124	4,913	
P*R	6	4,15	0,692	1,745**	3,063	3,063	
Galat R	72	28,533	0,396				
Total	80						

Keterangan:

\*\* : Berbeda sangat nyata  
 tn : Berbeda tidak nyata



### Lampiran 12. Data Uji Organoleptik Rasa Tempe

PERLAKUAN	TOTAL	RATA-RATA
P0R1	39	3,9
P0R2	39	3,9
P0R3	39	3,9
P1R1	30	3,0
P1R2	34	3,4
P1R3	39	3,9
P2R1	40	4,0
P2R2	34	3,4
P2R3	40	4,0
P3R1	40	4,0
P3R2	44	4,4
P3R3	42	4,2

Keterangan:

P0 : Perbandingan kedelai 1:0 gude

P1 : Perbandingan kedelai 1:1 gude

P2 : Perbandingan kedelai 1:2 gude

P3 : Perbandingan kedelai 2:1 gude

R1 : Ragi 2,25 g

R2 : Ragi 2,50 g

R3 : Ragi 2,75 g

### Lampiran 13. Hasil Analisis Ragam Uji organoleptik Rasa Tempe

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F-Hit	F-Tab	
					F 0,05	F 0,01
Petak Utama:						
Kelompok	9	14,333	1,593	1,466	2,250	3,149
P	3	9	3	2,761**	2,960	4,601
Galat P	27	29,333	1,086			
Total	39					
Anak Petak:						
R	2	1,717	0,858	1,682	3,124	4,913
P*R	6	5,55	0,925	1,813	2,227	3,063
Galat R	72	36,733	0,51			
Total	80					

Keterangan:

\*\* : Berbeda sangat nyata

tn : Berbeda tidak nyata

**Lampiran 14. Rekapitulasi Hasil Pengamatan Tempe Kedelai+Gude**

PERLAKUAN	Indikator Mutu			
	Uji Organoleptik			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
P0R1	3,4 <sup>9</sup>	3,5 <sup>9</sup>	3,5 <sup>9</sup>	3,9 <sup>6</sup>
P0R2	3,4 <sup>10</sup>	3,3 <sup>12</sup>	3,5 <sup>10</sup>	3,9 <sup>7</sup>
P0R3	3,3 <sup>11</sup>	4,0 <sup>1</sup>	3,7 <sup>7</sup>	3,9 <sup>8</sup>
P1R1	3,9 <sup>1</sup>	4,0 <sup>2</sup>	3,6 <sup>8</sup>	3,0 <sup>12</sup>
P1R2	3,0 <sup>12</sup>	3,8 <sup>6</sup>	3,9 <sup>4</sup>	3,4 <sup>10</sup>
P1R3	3,6 <sup>7</sup>	3,5 <sup>10</sup>	3,4 <sup>12</sup>	3,9 <sup>9</sup>
P2R1	3,7 <sup>6</sup>	3,9 <sup>4</sup>	3,8 <sup>6</sup>	4,0 <sup>3</sup>
P2R2	3,8 <sup>4</sup>	4,0 <sup>3</sup>	3,9 <sup>5</sup>	3,4 <sup>11</sup>
P2R3	3,5 <sup>8</sup>	3,5 <sup>11</sup>	3,5 <sup>11</sup>	4,0 <sup>4</sup>
P3R1	3,8 <sup>5</sup>	3,8 <sup>7</sup>	4,1 <sup>1</sup>	4,0 <sup>5</sup>
P3R2	3,9 <sup>2</sup>	3,7 <sup>8</sup>	4,0 <sup>2</sup>	4,4 <sup>1</sup>
P3R3	3,9 <sup>3</sup>	3,9 <sup>5</sup>	4,0 <sup>3</sup>	4,2 <sup>2</sup>

**Lampiran 15. Peringkat Indikator Kualitas Tempe Kedelai+Gude**

Perlakuan	Peringkat Indikator				Total
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
P0R1	9	9	9	6	33
P0R2	10	12	10	7	39
P0R3	11	1	7	8	27
P1R1	1	2	8	12	23
P1R2	12	6	4	10	32
P1R3	7	10	12	9	38
P2R1	6	4	6	3	19
P2R2	4	3	5	11	23
P2R3	8	11	11	4	34
P3R1	5	7	1	5	18
P3R2	2	8	2	1	13
P3R3	3	5	3	2	13

# turnitin skripsi sari

## ORIGINALITY REPORT

9%

SIMILARITY INDEX

10%

INTERNET SOURCES

2%

PUBLICATIONS

2%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1	<a href="http://repository.ub.ac.id">repository.ub.ac.id</a> Internet Source	2%
2	<a href="http://docplayer.info">docplayer.info</a> Internet Source	2%
3	<a href="http://e-journal.undikma.ac.id">e-journal.undikma.ac.id</a> Internet Source	1%
4	<a href="http://edoc.pub">edoc.pub</a> Internet Source	1%
5	<a href="http://eprints.uns.ac.id">eprints.uns.ac.id</a> Internet Source	1%
6	<a href="http://carano.pustaka.unand.ac.id">carano.pustaka.unand.ac.id</a> Internet Source	1%
7	<a href="http://poltekkes-mataram.ac.id">poltekkes-mataram.ac.id</a> Internet Source	1%
8	<a href="http://www.researchgate.net">www.researchgate.net</a> Internet Source	1%