

## INTISARI

Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh perbandingan tempe koro pedang dengan ampas tahu yang memberikan pengaruh paling baik terhadap mutu kecap yang dihasilkan serta konsentrasi larutan garam yang paling tepat. Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi tentang perbandingan bahan baku yang tepat yaitu kacang koro dan ampas tahu dalam pembuatan kecap serta konsentrasi larutan garam yang tepat. Selain itu penelitian ini juga diharapkan dapat memperkaya jenis diversifikasi bahan baku pembuatan kecap sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis bahan tersebut.

Metode penelitian dilakukan dalam dua tahap, yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan adalah untuk menentukan lama waktu fermentasi koji tempe koro pedang dan tempe ampas tahu yang akan digunakan pada penelitian utama menggunakan uji mutu hedonik. Rancangan perlakuan terdiri dari dua faktor, yaitu faktor perbandingan tempe koro pedang dengan tempe ampas tahu (k) terdiri dari k1 (1:1), k2 (2:1) dan k3 (1:2), dan faktor konsentrasi larutan garam (g) terdiri dari g1 (15%), g2 (20%) dan g3 (25%). Rancangan respon terdiri dari respon kimia yaitu kadar protein dan kadar garam, respon fisika yaitu viskositas, dan respon organoleptik yaitu uji *duo-trio* terhadap warna, aroma dan rasa.

Hasil penelitian yang didapat bahwa perbandingan tempe koro pedang dengan tempe ampas tahu berpengaruh pada semua respon. Konsentrasi larutan garam berpengaruh pada semua respon. Interaksi antara perbandingan tempe koro pedang dengan tempe ampas tahu dan konsentrasi larutan garam berpengaruh pada semua respon. Perlakuan terbaik adalah perlakuan k2g3 dengan perbandingan tempe koro pedang dan tempe ampas tahu (2:1) dan konsentrasi larutan garam 25% dengan kadar protein 17,71%, kadar garam 22,50% dan viskositas 12 m.Pas.

**Kata kunci:** *Kecap, fermentasi, kacang koro, ampas tahu dan konsentrasi larutan garam.*

## ABSTRACT

The purpose of the research was to obtain a proportion between jack bean tempeh and tofu dregs tempeh and concentration of salt solution that gave the best influence to the quality of the sauce. The benefits of this research was to provide information about the proper proportion between jack bean and tofu dregs as well as the proper concentration of salt solution in making jack bean sauce. In addition, this research was also expected to enrich the kind of diversification of raw materials in making soy sauce so that can increase the economic value of such materials.

The method of the research was done in two stages, namely the preliminary research and primary research. The purposes of preliminary research was to determine the length of time of mold fermentation at jack bean tempeh and tofu dregs tempeh that will be used for primary research by using hedonic's quality test. The method of primary research used completely randomized design with 3x3 factorial and repeated for three times. The first factor was a proportion of jack bean tempeh and tofu dregs tempeh (k) consist of three levels that was k1 (1:1), k2 (2:1) and k3 (1:2). The second factor was concentration of the salt solution (g) consist of three levels that was g1 (15%), g2 (20%) and g3 (25%). The analysis of this research were chemical analysis (protein and salt levels), physical analysis (viscosity) and organoleptic test (the color, flavour and taste) used *duo-trio* method.

The result of the research showed that the proportion of jack bean tempeh and tofu dregs tempeh, concentration of the salt solution and their interaction gave *significant effect to all responses*. The best treatment of this research was k2g3 (proportion of jack bean tempeh and tofu dregs tempe was 2:1 and the concentration of the salt solution was 25%) which consist of 17.71% protein content, 22.50% salt content and its viscosity was 12 m.Pas.

**Keywords:** *soy sauce, fermentation, jack beans, tofu-dregs and salt concentration.*