

## **ABSTRACT**

### **THE EFFECT OF TEMPEH YEAST CONCENTRATION AND FERMENTATION TIME OF CORN ON ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF WEANING FOOD WITH SOYBEAN TEMPEH FLOUR**

**By**

**NOVENTI RIANA SARI**

The objective of this research was to know the effect of tempeh yeast concentration and fermentation time of corn on organoleptic properties of weaning food with soybean tempeh flour and to obtain the concentration of tempeh yeast and fermentation time of corn of weaning food with soybean tempeh flour that produces the best organoleptic properties. This study used a Complete Randomized Design (RAKL) with two factors and five replications. The first factor was the concentration of tempeh yeast that consists of 2 levels (2% and 3%) and the second factor was fermentation time that consists of 2 standard (48 hours and 72 hours). Data were analyzed using ANOVA with further testing LSD on the level of significance 5%. The results showed that the concentration of tempeh yeast and fermentation time of corn had no significant effect on the color, flavor, taste, and texture, of the resulting weaning food. The best treatment was observed to have at tempeh yeast treatment concentration of 3% and a fermentation time of 48 hours with an score of color 3,19 (amber), score flavor 2,86 (neutral), score taste 2,44 (rather typical tempeh), and score texture 3,14 (medium).

Keywords: weaning food (MP-ASI), fermented corn flour, soybean tempeh flour.

## **ABSTRAK**

### **PENGARUH KONSENTRASI RAGI TEMPE DAN LAMA FERMENTASI JAGUNG TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK MP-ASI DENGAN TEPUNG TEMPE KEDELAI**

**Oleh**

**NOVENTI RIANA SARI**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi ragi tempe dan lama fermentasi jagung terhadap sifat organoleptik MP-ASI dengan tepung tempe kedelai dan untuk mendapatkan konsentrasi ragi tempe dan lama fermentasi jagung untuk MP-ASI dengan tepung tempe kedelai yang menghasilkan sifat organoleptik terbaik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan dua faktor dan lima ulangan. Faktor pertama adalah konsentrasi ragi tempe yang terdiri dari 2 taraf (2% dan 3%) dan faktor kedua adalah lama fermentasi yang terdiri dari 2 taraf (48 jam dan 72 jam). Data dianalisis dengan sidik ragam dengan uji lanjut yaitu uji BNT pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi ragi tempe dan lama fermentasi jagung tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur MP-ASI yang dihasilkan. Perlakuan terbaik produk MP-ASI adalah konsentrasi ragi 3% dan lama fermentasi jagung 48 jam dengan nilai rata-rata warna 3,19 (kuning tua), aroma 2,86 (netral), rasa 2,44 (agak khas tempe), dan tekstur 3,14 (sedang).

Kata kunci : MP-ASI, tepung jagung terfermentasi, tepung tempe kedelai.