

BINGKASAN

Masyarakat di daerah Trenggalek dan Kenogiri telah memasyarakatkan biji lentoro gung untuk diolah menjadi tempe.

Pada penelitian ini dilakukan pengolahan tempe dari lentoro gung dengan beberapa variasi pada proses pembuatannya yaitu perendaman biji dengan air, perbedaan lama fermentasi dan perbedaan pemakaian laru. Kemudian dilakukan penetapan kadar protein dari tempe yang diolah tadi.

Contoh biji lentoro gung didapat dari desa Sinaan, Pandaan Jawa Timur. Tempe tersebut diidentifikasi secara kualitatif dengan beberapa reaksi warna ternyata menunjukkan reaksi yang positif untuk protein. Penetapan kadar protein total dilakukan menurut metode Kjeldahl dengan modifikasi Gunning dan Arnold.

Dari hasil analisis data dapat ditarik kesimpulan bahwa variasi pada proses pembuatan tempe lentoro gung tidak menyebabkan perbedaan yang bermakna pada kandungan total protein tempe lentoro gung.