

PENENTUAN KADAR PROTEIN PADA TEMPE GEMBUS DENGAN METODE GUNNING

(DETERMINATION OF PROTEIN IN TEMPE GEMBUS BY USING GUNNING METHOD)

Anggraini Rizky Dwi Kuswanti, Drs. Soebiyanto, M.Or., M.Pd
Program Studi D-III Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Setia Budi Surakarta, Jl. Let. Jend. Sutoyo, Mojosongo, Surakarta
Telp. (0271) 852 518, Fax (0271) 835 275
Website: www.setiabudi.ac.id, E-mail: info@setiabudi.ac.id

Abstrak

Tempe gembus merupakan bahan makanan hasil fermentasi dari ampas tahu. Tempe gembus memiliki harga yang relatif lebih murah dan mempunyai kandungan zat gizi yang cukup sehingga dapat digunakan sebagai pengganti bahan makanan yang lain. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kadar protein yang terdapat pada tempe gembus.

Sampel tempe gembus diperoleh dari pasar Mojosongo, Surakarta. Penentuan kadar protein tempe gembus dilakukan dengan metode Gunning. Pada prosesnya terdapat tiga tahap yaitu destruksi, destilasi dan titrasi. Kadar protein yang terdapat di dalam tempe gembus dihitung dengan menggunakan faktor konversi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar protein pada tempe gembus adalah 3,83%

Kata Kunci : Tempe Gembus, Protein, Metode Gunning

Abstract

Tempe gembus is a fermented food ingredient of dregs of tofu. Tempe gembus have the price is relatively cheaper and have enough nutrient content so that it can be used as a replacement for other ingredients. This research done to know the level of proteins that are located on the tempe gembus.

The samples used in this research obtained from Mojosongo, market. The protein content in Tempe Gembus were evaluated using Gunning Method by calculating the total nitrogen content and converted. The procedures of Gunning method involve destruction, destillation and filtration.

The result of the research protein content in Tempe Gembus was 3,83%

Key Word : Tempe Gembus, Protein, Gunning Method