

INTISARI

Wardani, L. A, 2019. *Penetapan Kadar Protein Pada Tempe Koro Benguk Dengan Metode Gunning*. Karya Tulis Ilmiah, Program Studi D-III Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi.

Tempe koro benguk merupakan olahan makanan jenis tempe yang terbuat dari kacang benguk atau kacang koro. Tempe koro benguk memiliki harga yang relatif lebih murah dan mempunyai kandungan zat gizi yang cukup sehingga dapat digunakan sebagai variasi bahan baku pembuatan tempe. Penelitian ini terdapat dua variasi yaitu tempe koro benguk utuh dan tempe koro benguk cacah, sehingga dapat diketahui ada tidaknya pengaruh terhadap kandungan protein. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kadar protein yang terdapat pada tempe koro benguk.

Sampel yang digunakan terdapat dua macam variasi, yaitu tempe koro benguk utuh dan tempe koro benguk cacah. Biji koro benguk diperoleh dari Gunung Kidul. Penentuan kadar protein ini menggunakan metode Gunning. Pada prosesnya terdapat tiga tahap yaitu destruksi, destilasi dan titrasi. Kadar protein yang diperoleh dihitung dengan menggunakan faktor konversi.

Hasil penetapan kadar protein pada tempe koro benguk utuh sebesar 13,00 % sedangkan cacah sebesar 9,59%.

Kata Kunci : tempe koro benguk, protein, metode Gunning