**SIFAT KIMIA DAN AKSEPTABILITAS KECAP MANIS KECAMBAH KACANG TUNGGAK DENGAN PENAMBAHAN AIR KELAPA**

**DINA TRI DEWI**

**14032075**

**INTISARI**

Kecap merupakan penyedap makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Selama ini kecap yang dikenal berbahan baku kedelai. Indonesia sampai saat ini masih mengimpor kedelai. Berdasarkan permasalah tersebut maka dilakukan penelitian dengan tujuan mengetahui sifat kimia (kadar air, abu, protein total, protein terlarut dan zat padatan terlarut) dan akseptabilitas (aroma, warna, kekentalan, rasa dan keseluruhan) kecap manis kecambah kacang tunggak yang terbaik, paling disukai oleh panelis dan mempunyai kadar protein terlarut tertinggi.

Rancangan percobaan yang digunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) Faktorial dengan 2 faktor perlakuan yaitu lama perkecambahan (12 jam, 24 jam dan 36 jam) dan perbandingan air kelapa dan air biasa (100:0, 50:50, 0:100). Penelitian ini dilaksanakan dengan 2 batch (2 kali produksi) dan setiap formula di analisis kimia dan sensoris dilakukan 2 kali ulangan disetiap analisis. Data yang diperoleh dihitung secara statistik dan jika terdapat perbedaan yang nyata (P<0,05) antar formula akan dilanjutkan dengan analisis *Duncan Multiple Range Test* (DMRT) untuk mengetahui beda nyata antar formula.

Hasil analisis penelitian menunjukkan bahwa kecambah kacang tunggak dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan kecap manis. Perlakuan 36 jam perkecambahan kacang tunggak dengan penambahan 100% air kelapa sangat disukai panelis dan memiliki kadar protein terlarut tertinggi. Kecap manis yang dihasilkan mempunyai kandungan kimia (kadar air, abu, protein total, protein terlarut dan zat padatan terlarut) berturut-turut 40,87%, 4,22%, 4,85%, 3,36%, dan 92,90% dan akseptabilitas (aroma, warna, kekentalan, rasa dan keseluruhan) berturut-turut 3,53, 3,94, 3,90, 3,36, dan 3,74.

Kata kunci : Kecambah kacang tunggak, air kelapa, kecap