**KARAKTERISTIK ISOTERM SORPSI LEMBAB OYEK BERPROTEIN TINGGI**

**Agnes Anggra Kusuma Yekti**

**11031004**

**INTISARI**

Oyek digunakan sebagai pengganti beras, namun kadar proteinnya rendah yaitu 1,48%. Untuk meningkatkan kadar protein oyek ditambah tepung kecambah kacang tunggak dan isolat protein rendaman kacang tunggak. Kacang tunggak baik direndam ataupun dikecambahkan akan mengalami hidrolisis protein menjadi peptida sederhana dan asam amino bebas. Adanya perubahan tersebut menyebabkan oyek berprotein tinggi mempunyai karakteristik penyerapan air yang berbeda. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan pola isoterm sorpsi lembab oyek berprotein tinggi. Penelitian ini dilakukan melalui beberapa tahap yaitu pembuatan growol, pembuatan tepung kecambah kacang tunggak, pembuatan isolat rendaman kacang tunggak serta pembuatan oyek berprotein tinggi. Oyek berprotein tinggi didapatkan dari penambahan growol dengan tepung kecambah serta isolat protein. Oyek berprotein tinggi dianalisis kadar air kesetimbangannya dengan metode *gravimetric statis* pada suhu 25C. Hasil penelitian menunjukkan karakteristik isoterm sorpsi lembab oyek berprotein tinggi berbentuk sigmoid atau tipe II. Peningkatan kadar air kesetimbangan oyek tepung kacang tunggak lebih lambat dibanding oyek isolat protein rendaman kacang tunggak. Kadar air oyek tepung kecambah kacang tunggak yaitu 6,04% bk dan memiliki 0,27 sedangkan kadar air oyek isolat protein rendam kacang tunggak yaitu 15,47% bk dan memiliki . 0,40.

Kata kunci : oyek, growol, isoterm sorpsi lembab