

ABSTRAK

Tempe merupakan produk fermentasi dari kacang kedelai yang menggunakan ragi dengan kandungan jamur *Rhizopus oligosporus* dan *Rhizopus oryzae* agar fermentasi bisa terjadi, kandungan ragi ini berperan agar bahan baku seperti kacang kedelai mudah dicerna oleh tubuh. Penelitian ini bertujuan untuk mencari preferensi masyarakat tentang pilihan tempe kedelai atau tempe dengan aneka kacang. Tempe dengan aneka kacang merupakan produk yang dibuat dengan tujuan memberikan kandungan nutrisi dan gizi yang lebih kompleks dibanding dengan tempe kacang kedelai. Penelitian organoleptik ini menggunakan teknik uji organoleptik dengan data yang disajikan dalam bentuk tabel dan di jabarkan melalui teknik deskriptif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tempe dengan aneka kacang memiliki penampilan yang lebih menarik sedangkan tempe kacang kedelai memiliki rasa, aroma, tekstur yang lebih digemari.

Kata kunci: Tempe, tempe dengan aneka kacang, uji organoleptik

ABSTRACT

*Tempeh is a fermentation product from soybeans that uses yeast with the content of *Rhizopus oligosporus* and *Rhizopus oryzae* fungi so that fermentation can occur, this yeast content plays a role so that raw materials such as soybeans are easily digested by the body. This study aims to find people's preferences about the choice of soybean tempeh or tempeh with various beans. Tempeh with various beans is a product made with the aim of providing more complex nutritional and nutritional content than soybean tempeh. This organoleptic research uses a organoleptic test technique with data presented in the form of a table and described through descriptive techniques. The results of this study show that healthy tempeh has a more attractive appearance while soybean tempeh has a more popular taste, aroma, and texture.*

Keywords: Tempeh, tempeh with various beans, organoleptic test