

OPTIMIZATION OF ADDITION OF *GLUCONO DELTA  
LACTONE* AND *BACK-SLOPPING TECHNOLOGY* IN  
MAKING TEMPE FROM PAGAR ALAM  
SOYBEANS

**ABSTRACT**

Tempe is a type of food that is in great demand, apart from the high vitamin content, the price of tempe is relatively cheap. The large consumption of tempe causes a gap between tempe producers and consumers due to the long production time of tempe. So, an innovation was made by adding Glucono Delta Lactone (GDL) to shorten the soaking process which takes 2-3 hours. And uses the Back-slopping technology method to reduce water use when washing. The purpose of this study was to determine the optimal level of GDL addition to tempe, to determine the effect of Glucono Delta Lactone (GDL) addition and back-slopping technology on the quality of tempe, and to determine the water content of tempe with the addition of GDL and back-slopping technology. The tests carried out were organoleptic tests and determination of water content. The results of the organoleptic test showed that of the six variations of immersion, GDL 0.6% was the most preferred by the panelists. The best results of the water content test were the 0.6% GDL variation which was 12.75%.

***Keywords : Tempe, Kacang Kedelai Pagaralam, GDL, Back-slopping***

OPTIMASI KADAR PENAMBAHAN *GLUCONO DELTA LACTONE* DAN TEKNOLOGI *BACK-SLOPPING* PADA PEMBUATAN TEMPE DARI KACANG KEDELAI PAGAR ALAM

**ABSTRAK**

Tempe merupakan jenis makanan yang banyak diminati, selain kandungan vitamin yang tinggi harga tempe yang relatif murah. Konsumsi tempe yang banyak sehingga menyebabkan kesenjangan antara pengrajin tempe dan konsumen dikarenakan pembuatan tempe yang lama. Sehingga, dilakukan inovasi dengan menambahkan *Glucono Delta Lactone* (GDL) untuk mempersingkat proses perendaman yaitu membutuhkan waktu 2-3 jam. Menggunakan metode teknologi *Back-slopping* untuk mengurangi penggunaan air saat pencucian. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar optimal penambahan GDL pada tempe, untuk mengetahui pengaruh penambahan *Glucono Delta Lactone* (GDL) dan teknologi *back-slopping* terhadap kualitas pada tempe, dan untuk mengetahui kadar air pada tempe dengan penambahan GDL dan *teknologi-back slopping*. Pengujian yang dilakukan adalah uji organoleptik dan penentuan kadar air. Hasil penelitian uji organoleptik menunjukkan pada enam variasi perendaman, GDL 4%, yang paling disukai oleh panelis. Hasil penelitian uji kadar air yang paling bagus yaitu variasi GDL 4% yaitu 12,75%.

**Kata kunci : Tempe, Kacang Kedelai Pagaralam GDL, *Back-slopping***

