

ABSTRAK

ANEU NANDYA INDAYANTI : PEMANFAATAN BIJI NANGKA SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN TEMPE (Penelitian Kimia Terapan untuk Pengembangan Format Lembar Kerja Berbasis Sainifik Melalui Model SWH)

Buah nangka termasuk buah yang memiliki banyak biji. Biji nangka atau yang sering dikenal dengan sebutan *beton pongge* biasanya hanya menjadi limbah buangan. Padahal biji nangka dapat dijadikan olahan. Salah satu bentuk pengolahan biji nangka ialah tempe. Tempe pada umumnya berbahan baku kedelai, namun kini harga kedelai melonjak tinggi. Sehingga limbah biji nangka dapat menjadi alternatif dalam pembuatan tempe. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis waktu optimum fermentasi pembuatan tempe biji nangka, mendeskripsikan karakteristik tempe biji nangka yang dihasilkan, mendeskripsikan format lembar kerja pembuatan tempe biji nangka berbasis saintifik melalui model SWH dan mendeskripsikan hasil uji kelayakan lembar kerja. Metode penelitian adalah *Reasearch and Development* yang terdiri dari empat tahapan yaitu penelitian pendahuluan pembuatan tempe biji nangka, penelitian utama untuk mengetahui waktu optimum fermentasi, analisis produk untuk mengetahui karakteristik tempe biji nangka dan pembuatan lembar kerja. Teknik pengambilan sampel penelitian dilakukan secara random. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa waktu fermentasi yang paling optimum adalah dua hari, hasil organoleptik menunjukkan tempe biji nangka yang paling disukai (sampel B), memiliki nilai organoleptik untuk tekstur, warna, aroma dan rasa berturut-turut 3,79 ; 3,95 ; 3,86 ; 3,80. Karakteristik tempe biji nangka sampel B mengandung kadar air 68,274% , kadar abu 1,3043%, kadar protein 2,8955%, dan kadar lemak 0,2162%. Format lembar kerja dengan model SWH diawali dengan pertanyaan pralab, observasi, dugaan, bukti dan kesimpulan. Hasil uji kelayakan lembar kerja menunjukan lembar kerja pemanfaatan biji nangka sebagai bahan baku pembuatan tempe layak untuk digunakan.

Kata kunci : *tempe, biji nangka, fermentasi, uji organoleptik, analisis kadar air, abu, protein, lemak.*