

**PEMANFAATAN BIJI NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*) SEBAGAI  
BAHAN PEMBUAT TEMPE**

**Hendra Addeli Hutagaol (NIM 072244710009)**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh data tentang upaya pemanfaatan biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*). Pengolahan biji nangka diawali dengan penjemuran terlebih dahulu. Tempe dibuat dengan menggunakan ragi tempe yaitu 100 gram biji nangka dan 1 gram ragi tempe. Tempe dibuat dengan variasi lama fermentasi yaitu 36 jam, 48 jam, 60 jam dan 72 jam dan di uji kadar gizinya yaitu kadar protein, kadar air, kadar abu, kadar lemak dan kadar karbohidrat. Dari hasil penelitian diketahui bahwa kadar protein, kadar abu, kadar lemak tertinggi diperoleh dengan lama fermentasi 48 jam yaitu 6,65 %; 1,67 % dan 0,73 %. Sedangkan kadar karbohidrat tertinggi adalah lama fermentasi 36 jam yaitu 27,09 %. Kadar air yang memenuhi standar SNI untuk tempe adalah lama fermentasi 36 jam dan 48 jam yaitu 64,89 % dan 65,58 %.