

### Cara Membuat

- Rebus koro pedang kurang lebih 30 menit kemudian angkat dan tiriskan.
- Rendam dengan air dingin selama 3–5 jam.
- Tiriskan lalu kupas kulitnya.
- Potong-potong koro pedang menjadi 4–6 bagian.
- Cuci bersih potongan koro pedang lalu kukus kurang lebih 30 menit.
- Angkat dan angin-anginkan hingga suam-suam kuku.
- Taburi koro pedang dengan ragi tempe hingga rata, biarkan sampai dingin.
- Bungkus dengan daun pisang atau plastik. Jika dibungkus plastik, buat lubang-lubang kecil dengan cara ditusuk.
- Simpan/peram selama 2 hari.
- Tempe koro pedang siap diolah menjadi aneka produk olahan.



*Tempe koro pedang*

### Prospek Pengembangan

Koro pedang memiliki potensi cukup besar untuk dikembangkan karena mudah dibudidayakan dan ditumpangsarikan dengan ubi kayu, jagung, sengon, kopi, kakao, dan lain-lain. Tanaman ini juga

toleran kekeringan dan adaptif di lahan kering masam. Juga dapat tumbuh di segala jenis tanah, termasuk tanah marginal. Produktivitasnya rata-rata 7 t/ha dengan potensi hasil mencapai 12 t/ha, sementara hasil pupuk hijau berkisar 40–50 t/ha.

Salah satu masalah dalam pemanfaatan koro pedang untuk bahan baku tempe ialah pengupasan kulit dan pencacahan biji. Oleh karena itu, tersedianya alat pengupas dan pencacah akan sangat membantu perajin tempe koro pedang. Kegiatan pengupasan dan pencacahan ini dapat menjadi salah satu usaha produktif bagi kelompok tani, sehingga perajin tempe dapat langsung memprosesnya. Melalui cara ini pula petani dapat menikmati nilai tambah koro pedang.

Masyarakat juga harus dibiasakan menerima tempe koro pedang sebagai produk baru, bukan untuk dibandingkan dengan tempe kedelai. Untuk kepentingan tersebut, tempe koro pedang mulai diperkenalkan dengan nama Valia. Masyarakat perlu diedukasi agar memahami pentingnya memberdayakan dan bangga dengan tempe koro pedang.

### Sumber informasi:

Tim Peneliti Koropedang. 2015. Koro Pedang Potensial sebagai Bahan Baku Tempe. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 37(1): 5–7.

**Untuk memperoleh informasi lebih lanjut hubungi:**  
Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian  
Jalan Tentara Pelajar No. 12A, Bogor 16114  
Telepon : (0251) 8321762  
Faksimile : (0251) 8350920  
Email : [bbpascapanen@litbang.pertanian.go.id](mailto:bbpascapanen@litbang.pertanian.go.id)



## Koro Pedang Potensial untuk Tempe



Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian  
Kementerian Pertanian Republik Indonesia  
2018

Tempe umumnya dibuat dari kedelai yang sebagian besar masih diimpor. Karena itu, pemerintah bertekad untuk menggenjot produksi kedelai dalam negeri agar dapat memenuhi sebagian besar kebutuhan. Upaya lain yang tak kalah penting ialah pemanfaatan kacang-kacangan lokal untuk substitusi kedelai. Koro benguk (*Mucuna pruriens*), misalnya, telah lama dimanfaatkan sebagian masyarakat Jawa untuk membuat tempe, yang populer dengan sebutan tempe benguk. Jenis kacang lain yang potensial untuk tempe ialah koro pedang.

Tanaman koro pedang telah lama dikenal di Indonesia, yang dimanfaatkan sebagai pupuk hijau dan polong muda untuk sayur. Tanaman koro pedang ada dua jenis, yaitu yang tumbuh merambat dengan biji merah (*Canavalia gladiata*) dan yang tumbuh tegak dengan biji putih (*Canavalia ensiformis*). Jenis yang dapat diolah menjadi tempe ialah yang bijinya putih.

### Sosok Tanaman

Tanaman koro pedang *Canavalia ensiformis* berbentuk perdu setinggi 1 m. Perakarannya cukup dalam yang membuatnya mampu bertahan dalam kondisi kering. Batang bercabang pendek dan lebat. Tanaman mulai berbunga pada umur 2–3 bulan. Bunga berbentuk tandan dengan mahkota bunga berwarna putih. Buah berupa polong dengan panjang sekitar 30 cm dan lebar 3,5 cm. Polong muda berwarna hijau dan setelah tua menjadi kuning jerami. Biji berwarna putih dan dapat dipanen terus-menerus mulai umur 4–6 bulan. Namun, jenis yang berumur dalam baru bisa dipanen pada umur 9–12 bulan.

### Kaya Manfaat

Koro pedang mengandung protein cukup tinggi, lebih dari 27%, tidak berbeda jauh dari kandungan protein kedelai yakni 35%. Selain protein, biji koro



Tanaman koro pedang

pedang mengandung komponen bioaktif, yakni senyawa fenolik dan flavonoid. Keduanya memiliki aktivitas antioksidan sebagai penangkal radikal bebas.

Seperti kedelai dan kacang-kacangan pada umumnya, koro pedang juga mengandung zat antigizi, salah satunya lektin Concanavalin A (Con A). Zat antigizi ini bersifat tahan panas dan memiliki aktivitas hemaglutinasi. Namun, aktivitas hemaglutinasi protein dapat dihilangkan secara sempurna melalui perendaman, perebusan, pengupasan kulit biji, dan fermentasi.

Con A di satu sisi memang merupakan zat antigizi, namun juga memiliki manfaat luas. Con A merupakan molekul antivirus dan imunomodulator untuk terapi kanker. Tim peneliti Balitbangtan melaporkan tempe koro pedang mengandung peptida aktif yang mampu menghambat aktivitas *angiotensin converting enzyme*, suatu enzim yang bertanggung jawab dalam peningkatan tekanan darah. Aktivitas penghambatannya jauh lebih baik dibandingkan dengan peptida serupa dari tempe kedelai.

Biji koro pedang memiliki kandungan canavanine yang sangat tinggi (88–91%). Canavanine merupakan senyawa asam amino yang mirip arginin. Arginin adalah satu dari 20 asam amino yang digunakan oleh organisme untuk menyusun protein. Apabila canavanine dikonsumsi, senyawa ini akan bergabung ke dalam protein yang biasa ditempati oleh arginin. Biji koro pedang juga mengandung vitamin B1 dan B2.



Koro pedang utuh (a), kupas (b), dan cacah (c)

### Tempe Koro Pedang

Tahapan penting pembuatan tempe koro ialah membuang kulit ari yang tebal dan mencacah biji karena ukurannya 2–3 kali biji kedelai. Pencacahan bertujuan agar permukaan biji cukup luas untuk pertumbuhan ragi tempe. Proses pembuatan tempe koro pedang sebagai berikut.

#### Bahan

- Koro pedang 1 kg
- Ragi tempe 1/4 sendok teh

#### Alat

Kompas, panci, dandang, baskom, pisau, telenan, tampah, dan daun pisang/plastik.