

Tempe Koro

Tempe Koro

Inventor : Endang Yuli Purwani
Balai Besar Penelitian dan Pengembangan
Pascapanen Pertanian
*Indonesian Center for Agricultural Postharvest
Research and Development*
Status Perlindungan HKI : Paten No. P00201405302
IPR Protection Status : Patent No. P00201405302



Tempe merupakan sumber protein nabati penting dengan bahan baku kedelai. Rasanya enak dengan harga yang relatif murah, sehingga tempe sangat populer menjadi lauk di seluruh lapisan masyarakat Indonesia. Namun bahan baku kedelai masih terbatas dan bergantung pada impor, sehingga diperlukan diversifikasi penggunaan bahan baku yang berasal dari kacang-kacang lokal seperti kacang koro. Potensi usaha tempe koro cukup tinggi didukung oleh kemampuan tumbuh kacang koro di lahan marginal sekalipun, sehingga ketersediaan bahan baku bisa selalu ada.

Meskipun proses pembuatannya membutuhkan teknik tersendiri, namun manfaat dari tempe berbahan baku kacang koro dapat memberikan efek fisiologis bagi kesehatan, yakni menghambat kerja *Angiotensin Converting Enzyme* (ACE) yang menyebabkan hipertensi (darah tinggi). Teknik pembuatan yang berbeda adalah didahului dengan pencacahan ukuran Kacang Koro, kemudian direbus dan diturunkan pH-nya menjadi <5 . Proses perebusan dilakukan sebanyak 2 kali sebelum diinokulasi dengan ragi (khamir) dan difermentasi sampai menjadi tempe. Tempe kacang koro dapat meningkatkan citra pangan lokal dengan rasa lezat yang ditunjukkan dengan tingginya hasil uji organoleptik.

Tempe (fermented soybean cake) is an important source of vegetable protein with soybean-based. It tastes good with a relatively cheap price, therefore it is very popular in Indonesian society. But the availability of soybean as raw material is limited and high dependency on imports, so it needs to diversify the use of raw materials from local bean such as koro. The potential of koro tempe business is quite high supported by high ability to grow for koro beans on marginal land, so the raw material is always available.

Although the production process requires specific technique, but the benefits of tempe koro can provide physiological effects for health, which inhibits the work of *Angiotensin Converting Enzyme* (ACE) that causes hypertension. The production techniques are as follows: by chopping up the size of koro beans, then boiled and lowered its pH to <5 . Boiling process is done 2 times before inoculated with yeast and fermented until become tempe. Tempe koro can improve local food image with delicious flavor as shown in high organoleptic test result.