

Kualitas Tahu Kacang Nagara (*Vigna Unguiculata ssp. Cylindrica*) dengan Berbagai Koagulan

Quality of Nagara Peanut Tofu (*Vigna Unguiculata ssp. Cylindrica*) with Various Coagulants

Ery Yunita Permata Sari¹, Uswatun Hasanah¹, Noor Maulida Sari¹, Zaitun Aulia¹, Muhammad Syaifullah¹, Adzani Ghani¹

¹Program Studi Agroindustri, Politeknik Negeri Tanah Laut, Jl. A. Yani km 6, Desa Panggung, Kec. Pelaihari, Kab. Tanah Laut, Kalimantan Selatan 70815, Indonesia

*Email: adzani@politala.ac.id

Naskah diterima: 9 November 2022; naskah disetujui: 24 November 2022

ABSTRACT

Tofu contains several nutritional values, such as protein, fat, carbohydrates, calories, minerals, phosphorus, and B-complex vitamins. People usually consume tofu which is made from soybeans. However, this was constrained, namely in the last period, the price of soybeans, which is the main raw material for tofu, has continued to soar. Thus it is necessary to have an alternative to soybeans and legumes originating from local sources, one of which is nagara beans with a protein content of 22.9%, carbohydrates 61.6%, but a low fat content of 1.4%, with water content 11%. (Anonymous, 2012a). Tofu was made with variations of coagulants, namely vinegar, lime, and starfruit with a coagulant concentration of 2.8% and then the quality was tested which included moisture content, ash content, protein content, hedonic and hedonic quality. Based on the results of the study, coagulant variations on the quality of Nagara Peanut Tofu had an effect on the yield of tofu, especially its water and protein content. An alternative to Nagara Peanut Tofu as a substitute for Soybean Tofu can be seen from the best test of water content, ash content and protein content, namely tofu with Belimbing Wuluh coagulant.

Keywords: Nagara beans, tofu, vinegar, lime, starfruit

ABSTRAK

Tahu mengandung beberapa nilai gizi, seperti protein, lemak, karbohidrat, kalori, mineral, fosfor, dan vitamin B- kompleks. Masyarakat biasanya mengonsumsi tahu yang terbuat dari bahan dasar kedelai. Namun, hal itu terkendala, yaitu dalam kurun waktu terakhir, harga kedelai yang merupakan bahan baku utama tahu terus melonjak. Dengan demikian diperlukan adanya alternatif pengganti kacang kedelai dan merupakan kacang-kacangan yang berasal dari sumber daya lokal, dimana salah satunya adalah kacang nagara dengan kandungan protein 22,9%, karbohidrat 61,6%, namun kandungan lemaknya rendah 1,4%, dengan kadar air 11%. (Anonim, 2012a). Tahu dibuat dengan variasi koagulan yaitu cuka, jeruk nipis, dan belimbing wuluh dengan konsentrasi koagulan 2,8% kemudian diuji kualitasnya yang meliputi kadar air, kadar abu, kadar protein, hedonik dan mutu hedonik. Berdasarkan hasil penelitian, variasi koagulan terhadap kualitas Tahu Kacang Nagara berpengaruh pada hasil tahu terutama kadar air dan protein nya. Alternatif Tahu Kacang Nagara sebagai pengganti Tahu Kacang Kedelai dapat dilihat dari uji kadar air, kadar abu dan kadar protein yang terbaik yaitu tahu dengan koagulan belimbing wuluh.

Kata kunci: Kacang Nagara, tahu, cuka, jeruk nipis, belimbing wuluh

PENDAHULUAN

Tahu adalah salah satu produk makanan yang sudah banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia dari berbagai kalangan. Selain itu, tahu juga memiliki nilai gizi yang tinggi. Selain protein, tahu juga mengandung kadar lemak, kalori, mineral, fosfor, dan vitamin B-kompleks. Tahu juga memiliki kandungan karbohidrat yang rendah sehingga sering dikonsumsi sebagai menu diet rendah kalori (Utami, 2012). Masyarakat biasanya mengkonsumsi tahu yang terbuat dari bahan dasar kedelai. Namun, terkadang harga kedelai sebagai bahan baku utama tahu terus melonjak sehingga produsen tahu banyak yang merugi. Di lain pihak, kebutuhan gizi para konsumen juga masih harus dipenuhi mengingat tahu sebagai salah satu sumber protein nabati yang mudah dijangkau oleh sebagian masyarakat Indonesia.

Kementerian Pertanian RI melaporkan bahwa dari tahun 2014 hingga 2018, kedelai di Indonesia mengalami penurunan produktifitas hingga sebesar 4,62%. Selain itu, sifat kacang kedelai yang merupakan tanaman subtropis, di Indonesia kebanyakan masih merupakan komoditas impor. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengatasi hal tersebut adalah dengan melakukan alternatif pengembangan tahu dengan substitusi sebagian kedelai menggunakan bahan baku lokal kaya protein (Mushollaeni, 2022). Dalam pembuatan tahu, bahan baku selain kacang kedelai dapat menggunakan bahan dari beraneka biji-bijian atau kacang-kacangan yang lain seperti, kacang nagara. (*Vigna unguiculata* sp *Cylindrica*) yang merupakan kacang lokal Kalimantan Selatan yang tumbuh di daerah rawa lebak, kecamatan Nagara, kabupaten Hulu Sungai Selatan. Kacang nagara adalah jenis kacang yang telah beradaptasi dengan lingkungan daerah rawa di daerah Nagara Kalimantan Selatan.



Gambar 1.1 kenampakan Tanaman Kacang Nagara

(Sumber : <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/07/kacang-tunggak-vigna-unguiculata-l/>)

Kacang nagara merupakan tanaman jenis Leguminosae yang memiliki kadar lemak yang relatif rendah, serta protein yang relatif tinggi. Selain itu, kacang Nagara mengandung asam amino esensial, tokoferol, serta mineral yang dibutuhkan tubuh seperti zat besi, sehingga sangat berpotensi sebagai alternatif pengganti kacang kedelai untuk menghasilkan produk pangan olahan yang bergizi. Beberapa penelitian sebelumnya telah membuktikan bahwa kacang nagara dapat pula dijadikan tahu, meskipun masih memiliki kelemahan, seperti aroma yang langu serta tekstur tahu yang yang lunak (Hardiyanti, 2011). Oleh sebab itu diperlukan eksplorasi penggunaan koagulan, proses pengolahan, serta proporsi campuran kacang nagara dan kedelai yang tepat untuk menghasilkan tahu yang berkualitas

Salah satu sumber penggumpal tahu yang sering digunakan dan dianggap efektif oleh pengrajin tahu adalah biang atau sisa air tahu yang telah didiamkan selama satu malam serta asam cuka. Namun demikian, kombinasi yang tepat dari proporsi kacang nagara dan jenis bahan penggumpal tahu belum diungkapkan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menentukan kualitas tahu kacang nagara berdasarkan kadar air, kadar abu, kadar protein, uji hedonic dan uji mutu hedonik dengan berbagai jenis penggumpal diantaranya cuka, sari jeruk nipis, dan sari belimbing wuluh serta pemanfaatan Kacang Nagara sebagai alternative pengganti kacang kedelai dalam pembuatan tahu.

METODE PENELITIAN

Bahan

Bahan yang digunakan yaitu biji Kacang Nagara, sari jeruk nipis, belimbing wuluh,

tepung kentang (pengental tahu) dan air.

Alat

Alat yang digunakan pada pengujian tahu biji Kacang Nagara antara lain kompor gas merk rinai, panci stainless, sendok stainless, baskom stainless dan plastik, timbangan analitik, gelas ukur, corong, kain belacu, blender merk philips, pisau stainless, cetakan.

Prosedur Pembuatan Tahu

Adapun prosedur penelitian pembuatan tahu dimulai dengan menimbang kacang Nagara sebanyak 500 gram. Selanjutnya kacang Nagara direndam dengan air selama 12 jam sampai kulit luarnya terkelupas. Kacang Nagara tanpa kulit luar selanjutnya dicuci hingga bersih dan ditiriskan. Selanjutnya Kacang Nagara diblender dengan 250 ml air selama kurang lebih 4 menit dengan kecepatan maksimal. Susu Kacang Nagara kemudian disaring menggunakan kain belacu. Susu Kacang Nagara tanpa ampas kemudian direbus pada suhu 80°C hingga terbentuknya gelembung-gelembung dan mengental yang menjadi penanda bahwa susu Kacang Nagara sudah matang. Susu Kacang Nagara yang sudah matang kemudian didinginkan hingga suhunya turun menjadi 40°C. Selanjutnya Susu kacang Nagara dibagi menjadi 3 dan diberi label 112, 331, dan 001 pada masing-masing wadah terpisah. Selanjutnya ditambahkan 7 ml sari jeruk nipis pada sampel 331, belimbing wuluh 7 ml pada sampel 001 dan cuka 7 ml pada sampel 112 sebagai perlakuan jenis koagulan. Serta ditambahkan pula tepung kentang untuk mempercepat pengentalan tahu sebanyak 5 gram pada masing-masing sampel. Susu Kacang Nagara kemudian diaduk perlahan sesekali selama kurang lebih 15 menit sampai tercampur rata dan disaring gumpalan yang terbentuk dengan kain belacu. Kemudian gumpalan susu biji kacang Nagara yang tertahan ditutup dengan menggunakan sisa kain belacu pada wadah cetakan tahu. Selanjutnya, pemberat diletakkan di atas kain belacu untuk membuang sisa air pada adonan tahu. Setelah tahu memadat dan tidak ada air yang keluar, tahu kacang Nagara kemudian dipotong kecil-kecil dan dikukus serta disimpan di lemari pendingin dengan suhu 4°C.

Prosedur Analisis

1. Analisis kadar air

Sampel tahu Kacang Nagara ditimbang sebanyak 5 gram diatas cawan petri yang telah ditimbang beratnya sebelumnya. Cawan dan sampel tahu kacang Nagara kemudian dipanaskan di dalam oven dengan suhu 100-105°C selama 4 jam atau hingga beratnya menjadi konstan. Cawan dan sampel kemudian dimasukkan ke dalam desikator dan ditimbang setelah mencapai suhu kamar. Dilakukan pemanasan, pendinginan dan pengukuran berat hingga tercapai berat yang konstan (AOAC, 2005). Kadar air dari sampel dihitung menggunakan rumus sebagai berikut:

$$Kadar\ Air = \frac{B - C}{B - A} \times 100\%$$

Keterangan :

A = berat cawan kosong

B = Berat cawan kosong + sampel sebelum dioven

C = Berat cawan + sampel sesudah dioven

2. Analisis kadar abu

Sampel tahu kacang Nagara ditimbang sebanyak 5 gram pada kush proselin yang telah ditimbang sebelumnya. Selanjutnya, sampel dan kush dimasukkan ke dalam Tanur pengabuan dengan 550°C selama 24 jam atau atau hingga beratnya konstan. Sampel kemudian dimasukkan ke dalam desikator dan ditimbang setelah mencapai suhu kamar (AOAC, 2005). Perhitungan kadar abu adalah sebagai berikut:

$$Kadar\ abu = \frac{B - C}{B - A} \times 100\%$$

Keterangan :

A = berat cawan kosong

B = berat cawan kosong + sampel sebelum ditanur

C = berat cawan + sampel sesudah ditanur

3. Analisis Kadar Protein

Ke dalam labu Kjeldahl yang berisi sampel ditambahkan 7 g K₂SO₄ dan 0,8 g CuSO₄. Selanjutnya ditambahkan pula larutan H₂SO₄ sebanyak 12 ml dalam lemari asam. Selanjutnya dilakukan proses destruksi dalam lemari asam dengan cara memanaskan sampel menggunakan kompor listrik hingga berubah warna menjadi hijau tosca. Sampel kemudian didinginkan dengan dibiarkan selama 20 menit. Akuades sebanyak 25 ml serta 50 ml NaOH 40% dan beberapa butir batu didih kemudian ditambahkan ke dalam labu. Selanjutnya ditambahkan 30 ml H₃BO₃ ke dalam labu dan ditambahkan indikator BCG-

MR sebanyak 3 tetes untuk menangkap destilat dan didistilasi. Destilat yang diperoleh kemudian dititrasi dengan menggunakan larutan standar HCl 0,1 N hingga warna larutan berubah menjadi merah muda. Lakukan prosedur yang sama untuk menghitung % N blanko dengan mengganti sampel dengan akuades (Metode Kjeldahl, AOAC 2005)

Kadar protein dihitung menggunakan rumus sebagai berikut:

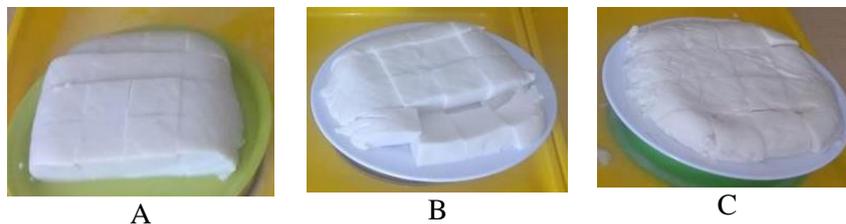
$$\% N = \frac{\text{ml HCl (sampel - blanko)}}{\text{berat sampel (g)} \times 1000} \times N \text{ HCl} \times 14,008 \times 100\%$$

4. Uji kesukaan terhadap tekstur, aroma, rasa dan warna

Uji kesukaan terhadap tekstur, aroma, rasa dan warna dilakukan dengan metode uji hedonik dan mutu hedonic (SNI 01-2346-2006), dengan menggunakan 30 panelis tidak terlatih yang dilakukan oleh mahasiswa semester 4 Program Studi Agroindustri Politeknik Negeri Tanah Laut. Skor yang digunakan 9 = amat sangat suka, 7 = suka, 5 = netral, 3 = tidak suka, 1= amat sangat tidak suka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian, variasi koagulan terhadap kualitas Tahu Kacang Nagara berpengaruh pada hasil tahu terutama kadar air dan proteinnya. Alternatif Tahu Kacang Nagara sebagai pengganti Tahu Kacang Kedelai dapat dilihat dari uji kadar air, kadar abu dan kadar protein. Dapat dilihat gambar 1. Hasil tahu kacang Nagara dengan variasi koagulan (cuka, sari jeruk nipis dan sari belimbing wuluh) didapatkan warna tahu putih, tekstur padat, dan rasa tidak asam dari variasi koagulan.



**Gambar 1. Tahu kacang nagara dengan variasi koagulan
A (cuka) ; B (sari jeruk nipis) ; C (sari belimbing wuluh)**

Tabel 1.1 Rerata Kadar Air, Kadar Abu dan Kadar Protein Tahu Kacang Nagara dengan variasi koagulan yang berbeda (SNI 01-3142-1998)

Sampel	Kode	Kadar Air	Kadar Abu	Kadar Protein
		(%) SNI (83%)	(%) SNI (1,0%)	(%) SNI (9%)
Tahu Cuka	112	78,3	0,53	7,66
Tahu Jeruk Nipis	331	75	0,31	6,15
Tahu Belimbing wuluh	001	74	0,51	8,96

Kadar Air

Kacang Nagara seperti komoditas pertanian lainnya cenderung memiliki kadar air yang relatif tinggi dan sangat mempengaruhi rasa, warna, serta daya simpannya. Kadar air tahu dapat dipengaruhi oleh proses dan proses perebusan dan pencetakan. Waktu pencetakan (penekanan dengan pemberat) dalam pembuatan tahu diduga memiliki korelasi negatif dengan kadar air dimana semakin lama waktu yang digunakan maka kadar air akan semakin menurun. Proses perebusan sari kacang nagara hingga sari mengental juga dapat menurunkan kadar air. Kadar air yang semakin rendah akan meningkatkan tingkat kekerasan tekstur dan tahu menjadi semakin padat (Arziyah, 2019). Berdasarkan tabel 1.1 nilai kadar air terendah terdapat pada sampel tahu dengan koagulan sari jeruk nipis dan sari belimbing wuluh yaitu sebesar 74 % sedangkan sampel tertinggi terdapat pada tahu dengan koagulan cuka yaitu 78%.

Kadar Abu

Abu merupakan zat anorganik sisa hasil pembakaran suatu bahan organik. Jenis bahan dan cara pengabuan mempengaruhi nilai komposisi suatu produk dan nilai kadar abu. Kadar abu berhubungan dengan mineral suatu bahan. (Sudarmadji, 2010). Unsur mineral bahan pembuatan tahu dalam hal ini kacang nagara akan mempengaruhi kadar abu produk tahu. Garam (NaCl) termasuk dalam kelompok abu, namun keberadaan garam dalam produk tahu merupakan hal disengaja dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas, daya tahan dan cita rasa. Kadar abu yang terdapat dalam tahu menurut SNI berkisar maksimal 1,0 % (Arziyah, 2019).

Kadar Protein

Penggumpalan tahu sangat dipengaruhi oleh tingkat keasaman bahan penggumpal. Tingkat keasaman ini mempengaruhi pH proses sebagai titik isoelektrik untuk penggumpalan optimum. Gumpalan tahu ini juga mempengaruhi kandungan gizi yang

berbeda bergantung dari karakteristik masing-masing bahan baku, seperti kandungan protein. Kandungan protein tahu berhubungan dengan kemampuan koagulan untuk menggumpalkan atau membentuk padatan tahu. Padatan tahu diperoleh melalui denaturasi protein utamanya yang diakibatkan oleh panas dan koagulasi yang juga dipengaruhi oleh kation (Kohyama et al., 1995 dalam Wulandari, 2020). Protein yang terdenaturasi ini bermuatan negatif, sehingga proton yang berasal dari pelarut (ion hidrogen) dan larutan koagulan (ion amida dan ion amina) akan menetralkan muatan protein. Selanjutnya interaksi hidrofobik dari protein yang ternetralkan menjadi lebih dominan dan menginduksi terjadinya agregasi (pengumpulan/pengikatan) (Nishinari et al, 2014 dalam Aryanti, 2016).

Sampel yang memiliki kadar protein terendah yaitu pada sampel tahu jeruk nipis sebesar 6,15%, sedangkan sampel yang memiliki kadar protein paling tinggi yaitu pada tahu belimbing wuluh sebesar 8,96%. Hal ini berhubungan dengan kadar asam dari koagulan. Sari belimbing wuluh sebagai koagulan mempunyai kadar asam yang lebih tinggi dibandingkan dengan jeruk nipis.

Uji Hedonik dan Mutu Hedonik

Hasil uji organoleptik yang dilakukan dengan uji hedonik dan mutu hedonik tahu yang dibuat dari kacang nagara dengan variasi koagulan yang berbeda terhadap nilai aroma (Tidak asam, spesifik kacang nagara), rasa (enak, rasa kacang nagara dominan), warna (putih susu) dan tekstur (Padat, kompak, lembut) dengan 30 orang panelis tidak terlatih yang dilakukan oleh mahasiswa semester 4 Program Studi Agroindustri Politeknik Negeri Tanah Laut, memperlihatkan 73% panelis menyukai tahu tersebut, dapat dilihat pada Tabel 1.2. Berdasarkan hasil uji, warna tahu baik dengan penambahan jeruk nipis, maupun belimbing wuluh menunjukkan warna yang sama yaitu krem kusam. Warna krem disebabkan penambahan sari jeruk nipis dan belimbing wuluh yang berwarna kuning sehingga mempengaruhi kualitas dari warna tahu. Rasa tahu kacang nagara menunjukkan rasa yaitu asam dan agak asam. Hal tersebut dikarenakan baik pada jeruk nipis maupun pada belimbing wuluh mengandung vitamin C. Di dalam 100 gram buah jeruk nipis terkandung asam askorbat sebanyak 49 mg. Sedangkan belimbing wuluh memiliki kandungan vitamin C sebesar 25mg/ 100g (Asngad, 2017).

Aroma tahu kacang nagara pada semua sampel perlakuan dalam penelitian ini memiliki aroma yang kurang enak. Tekstur pada tahu kacang nagara agak lembek, pemanasan pada biji kacang tunggak lebih lama, sehingga mempengaruhi protein dan

akan mempengaruhi teksturnya. Tekstur sangat menentukan dalam mutu tahu. Tekstur tahu yang baik adalah strukturnya kompak, halus dan lembut. Kondisi penggumpalan seperti pH, suhu bahan penggumpal, dan tingkat denaturasi protein juga akan memengaruhi tekstur tahu. Penggunaan jenis koagulan yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata terhadap tekstur tahu, hal ini diduga disebabkan oleh keefektifan koagulan dalam membentuk agregat (Putri, 2016).

Tabel 1.2 Hasil Pengujian Hedonik

Sampel	Kode	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Tahu cuka	112	5,68 (agak suka)	5,33 (netral)	4,97 (netral)	4,81 (netral)
Tahu Jeruk Nipis	331	2,53 (tidak suka)	2,57 (tidak suka)	2,55 (tidak suka)	2,46 (tidak suka)
Tahu Belimbing Wuluh	001	6,19 (suka)	5,47 (netral)	4,91 (netral)	5,17 (netral)

Tabel 1.3 Hasil Pengujian Mutu Hedonik

Sampel	Kode	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Tahucuka	112	1,99 (krem kusam)	2,29 (asam)	3,44 (kurang enak)	1,50 (agak lembek)
Tahu Jeruk Nipis	331	2,55 (krem kusam)	2,65 (agak asam)	1,80 (tidak enak)	1,84 (agak lembek)
Tahu Belimbing Wuluh	001	2,75 (krem agak kusam)	2,69 (agak asam)	2,96 (kurang enak)	3,45 (padat, kompak)

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan dapat diambil kesimpulan yakni variasi jenis koagulan terhadap kualitas Tahu Kacang Nagara berpengaruh pada hasil tahu terutama kadar air dan proteinnya. Dilihat dari uji tersebut Tahu Kacang Nagara bisa menjadi alternatif pengganti Tahu Kacang Kedelai, hasil yang terbaik berdasarkan uji hedonik dan mutu hedonik yaitu tahu dengan koagulan belimbing wuluh.

DAFTAR PUSTAKA

Aryanti, Nita, Dessy Kurniawati, Amelia Maharani dan Dyah Hesti Wardhani. 2016. Karakteristik Dan Analisis Sensorik Produk Tahu Dengan Koagulan Alami. Jurnal Ilmiah Teknosains Volume 2 No 2

- Arziyah, Dewi, Lisa Yusmita, dan Ariyetti. 2019. Analisis Mutu Tahu Dari Beberapa Produsen Tahu Di Kota Padang. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* Vol. 23, No.2
- Asngad, Aminah, Irma Ayuningtyas Novitasari, Fiska Yeni Rahmawati. 2017. Kandungan Protein dan Kualitas Organoleptik Tahu Kacang Tunggak dan Tahu Biji Munggur dengan Pemanfaatan Sari Jeruk Nipis dan Belimbing Wuluh sebagai Koagulan dan Pengawet Alami. *Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek*
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2012. Peraturan Kepala BPOM Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) untuk Industri Rumah Tangga (IRT). Jakarta: BPOM
- Mushollaeni, Wahyu, Lorine Tantalu, Melkianus Malo. 2022. Komposisi gizi tahu kombinasi dari kacang tunggak dan kedelai yang dibuat dengan bahan penggumpal asam cuka dan biang tahu. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian* Volume 13 No 1
- Putri, Diwyacitta Antya, 6. Sudarminto Setyo Yuwono. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu Dan Jenis Koagulan Pada Pembuatan Tahu Berserat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 4 No 1 p.321-328
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2010. *Prosedur Analisis Untuk bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sutarmi, S. (2013). Produksi Kedelai Gunung Kidul 21.000 Ton, online pada <http://jogja.antaranews.com/berita> , diakses tanggal 15 Desember 2016.
- Utami, Citra Perdani, Sukma Ayu Ftirianingrum, Ir. Kristinah Haryani, M.T.2012. Pemanfaatan Iles-iles (*Amorphophallus oncophylus*) sebagai Bahan Pengenyal pada Pembuatan Tahu. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 1:79-85.
- Wulandari, Endah, Hanaa Rachmawati Sari, Een Sukarminah, Dian Kurniati, Elazmanawati Lembong, dan Fitry Filianty. 2020. Pengaruh Penambahan Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) terhadap Komposisi Proksimat Nasi Kecambah Sorgum (*Sorghum Bicolor* (L) Moench). *agriTECH* 40 (2)