

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tempe merupakan makanan tradisional khas Indonesia, yang digemari oleh semua kalangan, baik dari anak-anak sampai kakek nenek. Tempe merupakan hasil fermentasi biji-bijian oleh beberapa jamur diantaranya adalah jamur *Rhizopus oligosporus*, *Rhizopus oryzae* atau *Rhizopus stolonifer* yang membentuk padatan kompak berwarna putih. Tempe mengandung berbagai nutrisi seperti protein, karbohidrat, lemak dan mineral yang sangat baik untuk tubuh (Maryanto, 2017). Adapun penelitian menyebutkan bahwa tempe dapat menurunkan kadar kolesterol dalam darah, mampu mencegah kemungkinan terkena penyakit jantung, mencegah dan mengendalikan diare, mempercepat proses penyembuhan duodenitis dan memperlancar pencernaan, mengurangi toksinitas, meningkatkan vitalitas, mencegah anemia, menghambat penuaan dan mampu menghambat penyakit diabetes mellitus dan kanker, serta dapat dimanfaatkan sebagai antibiotik (Maulana, 2007).

Tempe yang diproduksi saat ini hampir semua berasal dari biji kedelai, dimana berdasarkan data yang dimiliki Primer Koperasi Tahu Tempe Indonesia (Primkopti) kebutuhan biji kedelai pertahun mencapai 2.2 juta ton. Sedangkan biji kedelai yang dihasilkan oleh petani hanya 0.6 juta ton dan untuk menutupi kebutuhan tersebut negara harus mengimport biji kedelai sekitar 1.6 juta ton dari Amerika Serikat (BSN, 2012). Sebenarnya banyak biji-bijian lain di Indonesia yang berpotensi untuk meningkatkan protein, dengan keadaan ini membuat para peneliti melakukan penelitian membuat tempe dari biji-biji lain seperti kara

benguk (tempe benguk), biji lamtara (tempe lamtara), kacang tanah (tempe bungkil), dan biji kecipir (tempe kecipir) (Sarwono, 2002).

Dari beberapa jenis biji-bijian yang diteliti untuk pembuatan tempe, biji kecipirlah yang nilai gizinya mendekati nilai gizi biji kedelai. Nilai gizi biji kecipir per 100 gram meliputi: protein 29.8 – 39.0 gram, energi 375 – 410 kal, karbohidrat 23.9 – 42.0 gram, lemak 15 – 20.4 gram, serat 3.7 – 16.1 gram, abu 3.3 – 4.9 gram dan air 8.7 – 24.6 gram. Namun, dari hasil penelitian sebelumnya menyebutkan bahwa tempe biji kecipir yang dihasilkan memiliki bau “*langu*” sehingga kurang disukai oleh responden (Haryoto, 1995). Dan pada penelitian pembuatan susu biji kecipir pun memiliki kendala yang sama yaitu bau “*langu*” pada susu, adapun perlakuan yang digunakan untuk menghilangkan bau “*langu*” pada susu biji kecipir dengan penambahan biji wijen dan lama perebusan. Hasilnya pada penggunaan biji wijen 95 gram dari 1000 gram biji kecipir, bau “*langu*” pada susu biji kecipir tidak tercium (Wirnaningsih, 2014).

Menurut Haryoto (1996) biji wijen (*Sesamum indicum*) merupakan salah satu bahan pembantu yang berfungsi menghilangkan bau “*langu*”. Dimana biji wijen yang telah disangrai mengeluarkan minyak yang beraroma sangat harum dan gurih. Minyak biji wijen juga berperan sebagai pengikat aroma dan katalisator, sehingga bau “*langu*” pada tempe biji kecipir dapat dihilangkan. Biji wijen juga memiliki beberapa khasiat yaitu memperlancar air susu ibu (laktogoga), mencegah kanker dan penuan.

Selain itu, tahap perebusan harus diperhatikan dimana biji kecipir memiliki daging dan kulit biji yang bertekstur keras, bau “*langu*” serta

mengandung asam sianida. Sehingga perebusan pada biji kecipir harus diperhatikan untuk menghasilkan tekstur yang lunak, kulit biji kecipir mudah untuk dikupas, mengurangi bau “*langu*” dan kadar asam sianida (Wirnaningsih, 2014). Dimana pada uji coba penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa variasi lama perebusan 30 menit : 30 menit menghasilkan tempe yang bertekstur agak keras dan bau “*langu*” dan variasi lama perebusan 60 menit : 30 menit menghasilkan tempe yang bertekstur agak lunak dan agak berbau “*langu*”. Tetapi, dari beberapa penelitian menyebutkan bahwa perebusan yang terlalu lama akan menyebabkan denaturasi protein, namun dapat mengurangi asam sianida. Sehingga perlunya analisis proksimat dan sensoris yang disesuaikan dengan syarat mutu tempe kedelai (SNI 3144:2015) (BSN, 2015).

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, dapat dirumuskan permasalahannya sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh penambahan biji wijen terhadap analisis proksimat dan sensoris tempe biji kecipir?
2. Bagaimana pengaruh variasi lama perebusan terhadap analisis proksimat dan sensoris tempe biji kecipir?
3. Bagaimana pengaruh interaksi penambahan biji wijen dan variasi lama perebusan terhadap analisis proksimat dan sensoris tempe biji kecipir?
4. Manakah perlakuan yang memiliki hasil analisis proksimat (kandungan gizi) dan sensoris terbaik?

C. Tujuan

Tujuan dari dilaksanakannya penelitian adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh penambahan biji wijen terhadap analisis proksimat dan sensoris tempe biji kecipir.
2. Mengetahui pengaruh variasi lama perebusan terhadap analisis proksimat dan sensoris tempe biji kecipir.
3. Mengetahui pengaruh interaksi penambahan biji wijen dan variasi lama perebusan terhadap analisis proksimat dan sensoris tempe biji kecipir.
4. Mengetahui perlakuan yang memiliki hasil analisis proksimat (kandungan gizi) dan sensoris terbaik.

D. Manfaat

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan referensi dan memberi alternatif bahan dasar pembuatan tempe sehingga dapat menjadi suatu produk olahan yang memiliki nilai tambah.

E. Hipotesis

Diduga penambahan biji wijen dapat menghilangkan bau "*langu*" biji kecipir dan meningkatkan protein tempe biji kecipir dan variasi lama perebusan dapat memberikan tekstur yang lunak pada biji kecipir dan mengurangi kandungan asam sianida pada tempe biji kecipir.