

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Tempe merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang dibuat melalui proses fermentasi dengan cara menumbuhkan jamur *Rhizopus sp* pada kacang kedelai yang telah dikupas kulitnya dan dimasak. Tempe memiliki nilai gizi yang lebih tinggi dibandingkan dengan kedelainya. Hal ini disebabkan karena kapang yang tumbuh pada tempe dapat menghidrolisis sebagian selulosa menjadi bentuk yang lebih sederhana dan mudah dicerna oleh tubuh manusia. Selain itu tempe juga merupakan sumber protein nabati, vitamin, mineral dan asam amino esensial yang memang sudah ada dalam kedelai sebagai bahan bakunya. Proses fermentasi yang berlangsung dalam pembuatan tempe dapat mempertahankan sebagian besar zat gizi yang terkandung dalam kedelai, mampu meningkatkan daya cerna protein dan meningkatkan kadar vitamin B (Muchtadi, 2010).

Produksi kedelai tahun 2015 hanya sebesar 963,183 ribu ton, sementara kebutuhan kedelai secara nasional mencapai 2,3 juta ton (BPS, 2015). Padahal kedelai merupakan bahan baku utama untuk produk pangan yang dibuat di dalam negeri seperti tempe, tahu, tauco, kecap, susu kedelai, dan lain sebagainya. Kedelai merupakan salah satu bahan pangan dengan sumber protein nabati utama bagi masyarakat, khususnya di Indonesia (Muchtadi, 2010). Karena produksi kedelai belum mampu memenuhi kebutuhan kedelai bagi masyarakat Indonesia, akhirnya pemerintah Indonesia terpaksa melakukan impor kedelai dari negara lain dengan tujuan memenuhi kekurangan akan kedelai di dalam negeri.

Agus dan Supiyandi (2015), telah melakukan penelitian tentang dampak yang akan ditimbulkan apabila melakukan impor kedelai secara terus menerus antara lain kurs rupiah akan melemah, harga kedelai akan semakin tinggi, selain itu juga akan mempengaruhi persediaan kedelai dalam negeri dan mengakibatkan harga pasar yang rendah. Hal ini nantinya akan mengakibatkan penurunan minat petani untuk membudidayakan kedelai karena tidak sesuai dengan harga produksi yang dikeluarkan selama masa tanam.

Jika dilihat dari potensi Indonesia yang mempunyai keanekaragaman hayati yang sangat besar, seharusnya kita mampu memberikan solusi guna mengatasi kelangkaan bahan baku kedelai di Indonesia khususnya untuk pembuatan tempe. Beberapa kacang-kacangan sangat berpotensi untuk dikembangkan menjadi bahan baku tempe. Banyak jenis kacang-kacangan dalam penelitian yang sudah dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan produk tempe diantaranya yaitu kacang merah, kacang hijau, kacang tanah, kacang koro, kacang beras dan biji-bijian lain (Matthews, 1989).

Penelitian sebelumnya terkait dengan pengembangan produk tempe dari bahan baku kacang non-kedelai telah dilakukan oleh Wicaksono dan Lestari, (2014) mereka mengembangkan tempe dari bahan baku kacang merah dan kacang hijau. Wicaksono dan Lestari memberikan perlakuan persen aerasi di dalam kemasan plastik yang digunakan pada proses fermentasi tempe kacang merah dan menunjukkan hasil bahwa tempe dengan perlakuan aerasi 4% dan ketebalan 1 cm mempunyai kadar protein tertinggi sebesar 41,13%, protein terlarut 23,31 g/100 g dan daya cerna protein tertinggi 91,26%. Iswandari (2006) telah melakukan penelitian tentang pembuatan tempe kacang hijau dan menganalisis kandungan

isoflavon yang ada di dalamnya, hasilnya adalah jumlah isoflavon yang terkandung dalam 100 g tempe kacang hijau segar adalah 71,59 mg dan jumlah isoflavon pada kacang hijau segar adalah 59,00 mg. Dari data tersebut maka menunjukkan bahwa kandungan isoflavon 100 g kacang hijau segar sebelum dan sesudah fermentasi (sudah menjadi tempe) tidak berbeda nyata.

Untuk menyempurnakan penelitian-penelitian tersebut, maka perlu dilakukan penelitian lanjutan yang diharapkan dapat menghasilkan pengembangan kacang non-kedelai menjadi tempe dengan berbagai metode pengolahan sehingga didapatkan alternatif bahan baku tempe selain kedelai dengan cita rasa yang dapat diterima oleh masyarakat. Ada beberapa jenis kacang yang dapat dijadikan alternatif bahan baku pembuatan tempe diantaranya seperti kacang koro benguk, kacang tunggak, kacang bogor, kacang gude, kacang komak, kacang hijau, kacang tanah dan kacang merah. Dan pada kesempatan kali ini, peneliti akan melakukan penelitian tentang beberapa jenis bahan baku yang digunakan pada pembuatan tempe, bahan baku yang digunakan meliputi kacang tanah, kacang hijau, kacang merah dan kacang kedelai karena beberapa jenis kacang-kacangan tersebut mudah ditemukan dan banyak dijual di pasar-pasar tradisional maupun warung yang ada disekitar kita.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Adapun permasalahan pada penelitian ini :

1. Bagaimana pengaruh jenis kacang yang digunakan pada pembuatan tempe terhadap rasa dan sifat fisik tempe ?
2. Bagaimana pengaruh metode pemasakan yang digunakan pada pembuatan tempe terhadap rasa dan sifat fisik tempe ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengidentifikasi pengaruh pembuatan tempe dengan berbagai jenis bahan baku terhadap rasa dan sifat fisik tempe.
2. Mengidentifikasi pengaruh metode pemasakan pada pembuatan tempe terhadap rasa dan sifat fisik tempe.

## **1.4 Manfaat penelitian**

Memberikan informasi tentang pengaruh jenis kacang dan metode pemasakan yang digunakan pada pembuatan tempe terhadap rasa dan sifat fisik tempe serta diharapkan dapat menambah alternatif pilihan masyarakat dalam proses pembuatan tempe yang nantinya dapat menjadi suatu produk olahan yang memiliki nilai tambah yang lebih baik.

## **1.5 Hipotesis**

Diduga jenis bahan baku dan metode pemasakan yang digunakan pada proses pembuatan tempe berpengaruh terhadap rasa dan sifat fisik tempe.