

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang Penelitian

Indonesia mempunyai beraneka ragam jenis kacang dan biji-bijian yang dapat dimanfaatkan untuk pembuatan tempe seperti kacang merah, kacang hijau, kacang tanah, biji kecipir, biji koro, kacang tunggak dan sebagainya. Tempe telah dikenal sebagai pangan fungsional dengan bahan baku kedelai kuning melalui proses fermentasi dengan bantuan jamur *Rhizopus oryzae*, *Rhizopus stolonifer*, atau *Rhizopus oligosporus* (Winarno, 2003, hal.13).

Tempe merupakan salah satu jenis makanan tradisional khas Indonesia yang berpotensi sebagai makanan fungsional karena memiliki kandungan gizi tinggi yang diperlukan oleh tubuh. Beberapa khasiat tempe bagi kesehatan antara lain memberikan pengaruh hipokolesterolemik, anti diare. Antioksidan, meningkatkan penyerapan kalsium dan zat besi, juga sebagai senyawa antitrombotik, serta menurunkan kolestrol dan sebagainya (Risni dkk, 2013, hal.4). dalam referensi yang sama mengatakan, tempe mengandung berbagai nutrisi yang diperlukan oleh tubuh seperti protein, lemak, karbohidrat, dan mineral. Tempe mengandung gizi yang cukup tinggi, mencakup 25 % protein, 5% lemak, 4% karbohidrat serta kaya akan mineral dan vitamin B₁₂.

Hingga pada saat ini bahan utama yang digunakan dalam pembuatan tempe adalah kacang kedelai yang difermentasikan dengan menggunakan ragi. Namun mengingat kejadian yang terjadi beberapa bulan terakhir kedelai sempat menghilang dari pasar, harganya pun menjadi sangat tinggi dan tidak terjangkau.

Hal seperti ini dapat terjadi dikarenakan sampai saat ini negara kita masih mengimpor kedelai dari negara lain.

Pada saat ini dibutuhkan suatu pengembangan baru produk tempe, maka perlu dilakukan modifikasi bahan baku dalam pembuatan tempe. Modifikasi yang dilakukan yaitu dengan memvariasikan jenis kacang yang digunakan dalam pembuatan tempe tersebut (Hidayat, 2008, hal. 138-147). Selain itu hal yang paling penting dalam pengembangan jenis bahan baku tempe ini yaitu untuk meningkatkan kadar nutrisi yang terkandung pada tempe itu sendiri, seperti protein dan kadar seratnya.

Berbeda halnya dengan jenis kacang-kacangan lainnya seperti kacang hijau maupun kacang tunggak, jika dibandingkan dengan kacang kedelai kacang hijau masih sangat mudah dijumpai dipasaran. Kacang hijau masih sangat melimpah dikarenakan masyarakat kita lebih gemar menanam kacang hijau dibanding kacang kedelai. Hal itu disebabkan kacang hijau lebih mampu untuk bertahan di tanah yang kering. Kacang hijau juga dinilai lebih tahan lama serta tahan terhadap serangan penyakit atau hama tanaman.

Selain bisa memvariasikan bahan baku tempe menggunakan kacang hijau, ternyata kacang tunggak juga bisa divariasikan sebagai bahan baku dalam pembuatan tempe. Mengingat kurangnya pemanfaatan kacang tunggak dalam kehidupan masyarakat, sedangkan banyak kandungan gizi serta serat yang terkandung didalam kacang tunggak.

Berdasarkan paparan diatas maka dilakukan penelitian dengan judul “Pemanfaatan kacang-kacangan sebagai bahan baku dalam pembuatan tempe”.

1.2 Masalah Penelitian

1. Apakah kacang hijau dan kacang tunggak dapat digunakan sebagai bahan baku dalam membuat tempe
2. Apakah tempe dari kacang hijau dan kacang tunggak memiliki kualitas fisik yang sama dengan tempe yang terbuat dari kacang kedelai.
3. Bagaimana penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber belajar

1.3 Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka fokus penelitian ini adalah “Bagaimana pemanfaatan kacang-kacangan sebagai bahan baku dalam pembuatan tempe?”. Fokus penelitian tersebut kemudian dijabarkan menjadi tiga sub fokus sebagai berikut:

1. Bagaimana pemanfaatan kacang hijau, dan kacang tunggak dapat digunakan sebagai bahan baku untuk membuat tempe.
2. Bagaimanakah kualitas fisik tempe dari kacang hijau dan kacang tunggak sama baiknya dengan tempe dari kedelai.
3. Bagaimanakah hasil penelitian sebagai sumber belajar?

1.4 Tujuan penelitian

1. Mengetahui kacang hijau, dan kacang tunggak dapat digunakan sebagai bahan baku untuk membuat tempe.
2. Mengetahui kualitas fisik tempe dari kacang hijau dan kacang tunggak sama baiknya dengan tempe dari kedelai.

3. Untuk mengetahui hasil penelitian ini sebagai sumber belajar

1.5 Manfaat penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat antara lain:

1. Manfaat bagi peneliti
 - a. Memperoleh informasi tentang sifat organoleptik dan daya terima tempe dari berbagai jenis kacang-kacangan (kacang hijau, dan kacang tunggak).
 - b. Menambah pengetahuan dan pengalaman penulis.
 - c. Memberikan informasi dasar untuk penelitian lebih lanjut tentang sifat organoleptik dan daya terima pada tempe dari beberapa jenis kacang-kacangan yang berbeda.
2. Manfaat bagi masyarakat
 - a. Menambah pengetahuan masyarakat mengenai warna, aroma, rasa, tekstur dan kekompakan terhadap sifat organoleptik dan daya terima tempe dari jenis kacang-kacangan yang berbeda.
 - b. Memberikan sumbangan informasi kepada masyarakat terkait bahan lain yang dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan tempe.

1.6 Asumsi Penelitian

Asumsi dasar adalah anggapan terhadap hal-hal yang diyakini kebenarannya oleh peneliti. Adapun asumsi dasar dalam penelitian ini adalah :

1. Kacang-kacang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan tempe seperti kacang hijau dan tunggak.

2. Tempe dengan bahan dasar kedelai memiliki keunggulan dibandingkan dengan jenis kacang-kacangan lainnya.

1.7 Ruang Lingkup Penelitian

1. Penelitian ini menggunakan kacang kedelai dengan varietas unggul biji besar, kacang hijau dengan varietas Vima -1, dan yang terakhir yaitu menggunakan kacang tunggak varietas lokal.
2. Penelitian dilakukan di laboratorium Biologi UPT Lab dasar Universitas Muhammadiyah Jember.
3. Dilaksanakan pada tanggal 29 Juni hingga 03 juli 2019

1.8 Definisi Istilah

1. Kacang-kacangan
Kacangan-kacangan adalah biji dari tanaman kedelai, tunggak dan kacang hijau. Jenis kacang-kacangan yang digunakan dalam penelitian ini terbatas pada tiga jenis kacang-kacangan, yaitu kacang kedelai (kontrol) varietas unggul biji besar, kacang hijau dengan varietas Vima -1, dan yang terakhir yaitu menggunakan kacang tunggak varietas lokal.
2. Tempe
Tempe adalah makanan yang dibuat dari fermentasi terhadap biji kacang kedelai , kacang tunggak dan biji kacang hijau.

3. Kualitas Fisik

Pengujian secara fisik yang dilakukan panelis terhadap tempe meliputi rasa, aroma, warna, tesktur dan kesukaan.

