

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada tahun 1971-2010 penduduk Indonesia yang dilaporkan dari hasil sensus penduduk yaitu berkisar 237.641.326 jiwa. Jumlah penduduk yang besar ini akan diikuti dengan peningkatan konsumsi pangan.

Di Indonesia dari tahun ke tahun terjadi peningkatan permintaan akan kedelai, yang sebagian besar diolah menjadi tempe. Badan Pusat Statistik melaporkan konsumsi maksimum perkapita per jenis bahan makanan tempe yaitu 7,00 kg dan kacang kedelai 7,00 kg.

Tempe adalah pangan yang sangat digemari masyarakat secara khusus masyarakat di Indonesia disekitar pulau Jawa, hal tersebut berpengaruh pada produksi dari kacang kedelai. Pada tahun 2010 Indonesia memproduksi kedelai sebesar 907031.00 ton. Tahun 2011 memproduksi kedelai sebesar 85287.00 ton, dan tahun 2012 memproduksi kedelai sebesar 851647.00 ton.

(Sumber : Badan Pusat Statistik 2010-2012)

Dewasa ini tempe tengah diarahkan sebagai pangan dunia. Bambang Setiadi Kepala BSN mengatakan peluang mengangkat tempe menjadi industri besar bukanlah hal yang mustahil. Peluang itu terbuka dengan disetujuinya usulan standar tempe yang diajukan Indonesia pada sidang Codex Alimentarius Commission (CAC) ke-34 di Jenewa 4-9 Juli 2011 lalu. Pada sidang tersebut, tempe berhasil di sahkan sebagai *New Work item* di CAC.

Dengan disetujuinya tempe sebagai *New Work of Standard Regional Codex*, usaha Indonesia untuk memperjuangkan standar tempe di tingkat Internasional terbuka lebar, pasalnya usulan Indonesia tersebut diterima oleh Codex, yakni wadah bersama antara Organisasi Pangan dan Pertanian (FAO) dengan Organisasi Kesehatan Dunia (WHO).

Sejak itu, standarisasi internasional untuk tempe pun disiapkan. Indonesia menjadi salah satu negara yang ditugasi sebagai tim penyusun standarisasi. Dengan demikian Indonesia mempunyai kesempatan untuk menyusun standar tersebut dengan memperhatikan kemampuan industri nasional serta mengacu kepada SNI yang telah kita miliki.

Sejak Oktober 2009 lalu, sudah ditetapkan Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk tempe dengan kode SNI 13144:2009.

Dalam standar tersebut, tempe kedelai didefinisikan sebagai produk yang diperoleh dari fermentasi biji kedelai dengan menggunakan kapang *Rhizopus* sp, berbentuk padatan kompak, berwarna putih sedikit keabu-abuan, dan berbau khas tempe.

Sayangnya, masih banyak produksi tempe yang tidak memenuhi standar tersebut, hanya tempe yang berorientasi ekspor yang berusaha keras memenuhi standar tersebut. Namun, standar tersebut belum tentu diterima semua negara sehingga dibutuhkan standar internasional.

Kacang hijau (*Phaseolus Radiatus*) merupakan jenis kacang-kacangan yang menempati posisi ketiga setelah kacang kedelai. Kacang hijau memiliki kalsium sebesar 223 gram dan kandungan serat yang lebih tinggi dibanding kacang kedelai yaitu 7.5 gram per 100 gram. Kandungan serat ini mencukupi kebutuhan serat harian sebesar 30 %. Serat berguna membantu melancarkan pencernaan dan mencegah konstipasi.

Badan Penelitian dan Pengembangan (LITBANG) pernah membuat tempe yang berbahan dasar kacang hijau, namun berapa komposisi kacang yang dipergunakan belum pernah dilaporkan. Peneliti ingin mempromosikan berapa komposisi kacang hijau yang dapat diterima menjadi tempe.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti tertarik untuk mengangkat kedalam penelitian dengan judul “ Substitusi kacang kedelai dengan kacang hijau terhadap nilai gizi dan daya terima tempe ”.

1.2 Identifikasi Masalah

Potensi tempe yang disubstitusi dengan kacang hijau masih perlu dikembangkan mengingat kacang hijau kaya akan manfaat, nilai gizi dan tempe merupakan pangan yang digemari oleh masyarakat. Oleh sebab itu peneliti membuat produk tempe dengan bahan dasar yang berbeda dari biasanya.

1.3 Pembatasan Masalah

Mengingat ada keterbatasan sumber daya pada penulisan maka hanya dibatasi pada penelitian pembuatan tempe kacang kedelai dengan substitusi kacang hijau.

Mengingat adanya keterbatasan biaya, untuk uji Proksimat hanya dilakukan terhadap produk yang sudah diterima oleh panelis dalam uji Organoleptik, yaitu tempe kedelai substitusi kacang hijau 50 %.

1.4 Perumusan Masalah

Bagaimana nilai gizi dan mutu organoleptik dari substitusi kacang kedelai dengan kacang hijau di masyarakat ?

Bedasarkan rumusan masalah tersebut timbul pertanyaan, yaitu :

- a. Apakah terdapat perbedaan terhadap nilai gizi tempe kedelai yang disubstitusi dengan kacang hijau ?
- b. Apakah ada pengaruh substitusi terhadap warna tempe kedelai yang di substitusi dengan kacang hijau ?
- c. Apakah ada pengaruh substitusi terhadap aroma tempe kedelai yang di substitusi dengan kacang hijau ?
- d. Apakah ada pengaruh substitusi terhadap tekstur tempe kedelai yang di substitusi dengan kacang hijau ?
- e. Apakah ada pengaruh substitusi terhadap rasa tempe kedelai yang di substitusi dengan kacang hijau ?

1.5 Tujuan Penelitian

1.5.1 Tujuan umum

- a. mengetahui pengaruh substitusi kacang kedelai dengan kacang hijau terhadap nilai gizi, dan daya terima tempe.

1.5.2 Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi pengaruh substitusi kacang kedelai dengan kacang hijau terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa tempe pada panelis agak terlatih.
- b. Mengidentifikasi perbedaan daya terima tempe berdasarkan tingkat kesukaan pada panelis agak terlatih.
- c. Menganalisa nilai gizi tempe yang disubstitusi dengan kacang hijau.

1.6 Manfaat Penelitian

1.6.1 Bagi Peneliti

Diharapkan dapat menambah pengetahuan baru dan memberikan inovasi baru dalam mengembangkan tempe kepada produsen tempe.

1.6.2 Bagi Ahli Gizi

Dapat menjadi inspirasi dalam memanfaatkan kekayaan hayati disekitar untuk menciptakan produk-produk bergizi yang kreatif dan inovatif.

1.6.3 Bagi Fikes Universitas Esa Unggul

Diharapkan dapat menambah wawasan dalam peningkatan produk tempe yang pada saat ini masih belum populer dan memberikan informasi bagi mahasiswa Fikes akan manfaat mengkonsumsi tempe bagi kesehatan tubuh.

1.6.4 Bagi Masyarakat

Diharapkan dapat memperkaya aneka ragam produk tempe yang ada selama ini, dan juga dapat meningkatkan perhatian masyarakat bahwa tempe dapat dibuat dari jenis kacang-kacangan selain kacang kedelai, yaitu kacang hijau.