

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan produsen tempe terbesar di dunia (Alvina *et al.*, 2019). Saat ini, rata-rata jumlah tempe yang dikonsumsi setiap orang per tahun di Indonesia adalah sekitar 6,45 kilogram dan umumnya dikonsumsi sebagai pendamping nasi (Samsul, 2019).

Tempe yang biasa dikenal oleh masyarakat Indonesia adalah tempe yang menggunakan bahan baku kedelai (Adu *et al.*, 2022). Nilai gizi tempe lebih baik jika dibandingkan dengan kedelai mentah karena pada kedelai mentah terdapat zat-zat anti gizi seperti antitripsin, fitat, oksalat, dan zat lainnya, yang dapat menghambat kerja enzim dalam menghidrolisis protein kedelai menjadi asam amino (Rahmi *et al.*, 2018). Untuk mengurangi atau bahkan menghilangkan zat antitripsin dan zat lainnya dalam kacang kedelai maka dapat dilakukan proses fermentasi. Fermentasi merupakan proses yang dapat mengubah zat kompleks menjadi lebih sederhana oleh enzim yang dibuat oleh mikroba (Rahayu *et al.*, 2023).

Semakin merebaknya industri tempe di Indonesia mendorong munculnya berbagai inovasi dalam pengembangan teknologi pengolahan dan citarasa pada tempe (Wijaya *et al.*, 2012). Dikarenakan pengolahan pada tempe dengan penggunaan berbagai macam bumbu belum banyak dilakukan maka diharapkan dapat menjadi inovasi baru dalam pembuatan tempe (Rahmi *et al.*, 2018).

Andaliman atau dikenal sebagai *Zanthoxylum acanthopodium* merupakan salah satu jenis bumbu dengan cita rasa yang khas yaitu memiliki aroma citrus yang kuat serta sensasi bergetar dan kebas pada rongga mulut dan lidah ketika dikonsumsi (Suharta *et al.*, 2022). Beberapa jenis masakan yang menggunakan andaliman seperti ikan mas arsik atau masakan gulai ikan mas tanpa santan, natinombur atau ikan yang dipanggang dengan bumbu andaliman (Daniela, 2020). Andaliman mengandung senyawa antioksidan yang stabil bahkan pada suhu tinggi

(Sinaga *et al.*, 2023). Namun andaliman mengandung minyak atsiri yang tinggi sebanyak 8.01% w/w, hal ini berpotensi dapat menghentikan perkembangan mikroba (Asbur & Khairunnisyah, 2018). Karena andaliman bersifat dapat menghentikan atau menghambat pertumbuhan bakteri kapang pada proses pembuatan tempe maka dapat dilakukan proses blansir. Blansir merupakan pemanasan dengan air panas dan uap terhadap suatu bahan dengan tujuan menginaktivasi enzim, melunakkan jaringan, dan mengurangi jumlah mikroorganisme (Suri dan Priyanto, 2022).

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk mengembangkan produk tempe kacang kedelai dengan penambahan bumbu khas Sumatera Utara yaitu andaliman. Tempe dengan penambahan andaliman akan memiliki beragam kandungan gizi dan cita rasa yang khas sehingga diharapkan dapat dijadikan penganekaragaman pangan dan dapat diterima oleh masyarakat.

B. Perumusan Masalah

Bagaimana pengaruh lama blansir andaliman dengan uap panas terhadap mutu fisik dan mutu organoleptik tempe andaliman?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh lama blansir andaliman dengan uap panas terhadap mutu fisik dan mutu organoleptik tempe andaliman

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai pengaruh lama blansir andaliman dengan uap panas terhadap mutu fisik warna tempe andaliman
- b. Menilai pengaruh lama blansir andaliman dengan uap panas terhadap mutu fisik aroma tempe andaliman
- c. Menilai pengaruh lama blansir andaliman dengan uap panas terhadap mutu fisik tekstur tempe andaliman
- d. Menilai pengaruh lama blansir andaliman dengan uap panas terhadap mutu organoleptik warna tempe andaliman

- e. Menilai pengaruh lama blansir andaliman dengan uap panas terhadap mutu organoleptik aroma tempe andaliman
- f. Menilai pengaruh lama blansir andaliman dengan uap panas terhadap mutu organoleptik tekstur tempe andaliman
- g. Menilai pengaruh lama blansir andaliman dengan uap panas terhadap mutu organoleptik rasa tempe andaliman

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Mengembangkan dan meningkatkan kemampuan serta keterampilan penulis dalam melaksanakan usulan penelitian.

2. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian diharapkan dapat mengenalkan dan memberi pengetahuan kepada masyarakat mengenai pengembangan produk tempe baru dengan cita rasa bumbu khas Sumatera Utara.

3. Bagi Keilmuan

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi sumber informasi mengenai inovasi tempe berbumbu yang bermanfaat dalam pengembangan dan peningkatan kualitas produk tempe.