

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara produsen tempe terbesar di dunia dan menjadi pasar kedelai terbesar di Asia, rata rata 50% orang di Indonesia mengkosumsi tempe terutama di wilayah Jawa (Kristiningrum dan Susanto 2015). Tempe berprotensi sebagai makanan fungsional karna mempunyai kandungan gizi yang tinggi yang di perlukan oleh tubuh. Tempe dibuat dari fermentasi terhadap biji kedelai atau beberapa bahan lain oleh kapang *Rhizopus sp*, tempe yang berkualitas memiliki karakteristik yaitu berbentuk padatan kompak, berwarna putih serta memiliki aroma khas tempe, di dalam tempe terkandung berbagai zat gizi yang diperlukan oleh tubuh seperti protein, karbohidrat, lemak, dan mineral (Tapilouw 2022).

Nilai gizi tempe lebih baik jika dibandingkan dengan kedelai mentah karena pada kedelai mentah terdapat zat-zat antinutrisi seperti antitripsin, fitat, oksalat, dan zat lainnya yang dapat menghambat kerja enzim dalam menghidrolisis protein kedelai menjadi asam amino, untuk mengurangi kandungan antitripsin pada kacang kedelai, maka kacang kedelai tersebut harus diproses melalui fermentasi, karena selama fermentasi kapang *Rhizopus sp* mampu menghasilkan enzim hidrolitik yang dapat mendegradasi substratnya menjadi komponen yang lebih sederhana sehingga lebih mudah dicerna. Fermentasi dapat digunakan sebagai daya cerna protein dan kandungan berbagai jenis vitamin B dalam tempe, selain itu, zat gizi yang terkandung dalam kedelai mentah juga dapat dipertahankan (Purwantiningrum 2014).

Pemanfaatan tempe secara optimal dan agar tempe semakindigemari oleh masyarakat adalah dengan diversifikasi produk tempe yang memiliki variasi pada warna, bentuk, aroma dan rasa (Asyik 2017). Dikarenakan pengolahan pada tempe dengan penggunaan berbagai macam bumbu belum banyak dilakukan maka diharapkan dapat menjadi inovasi baru dalam pembuatan tempe dengan melakukan diversifikas

rasa tempe dalam campuran bumbu seperti kecombrang (Rahmi, Mursyid, and Wulansari 2018).

Kecombrang (*Etlingera elatior*) merupakan salah satu jenis tanaman rempah-rempah dan salah satu tanaman dari famili *Zingiberaceae* yang telah lama dikenal dan dimanfaatkan sebagai pemberi cita rasa pada masakan (Rusanti Dkk. 2017). Kecombrang memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi karna mengandung senyawa flavonoid, terpenoid, saponin, minyak atsiri, dan tanaman ini mempunyai aktivitas antimikroba. Bunga kecombrang mempunyai rasa dan bau yang khas serta kandungan kalsium yang cukup tinggi (Farida dan Maruzy 2016).

Tepung tapioka merupakan tepung yang tinggi karbohidrat, dan nilai gizi per 100 gram tepung tapioka adalah 362 kkal, protein 0,59%, lemak 3,39%, kadar air 12,9%, karbohidrat 6,99%. Tepung ini juga memiliki beberapa vitamin dan mineral, dalam hal ini jika tepung tapioka dicampurkan dengan proses pembuatan tempe dapat meningkatkan nilai gizi pada tempe (Rahmawati 2020).

Tempe harus diproses lebih lanjut untuk menghasilkan produk turunan yang dapat disimpan lebih lama. Keripik tempe adalah alternatif produk turunan tempe yang baik untuk di produksi. Keripik tempe merupakan makanan ringan yang banyak disukai kalangan masyarakat (Meganingsih dkk 2015). Keripik tempe berasal dari tempe yang sudah dibuat berukuran tipis atau diiris dahulu, yang biasanya digoreng menggunakan campuran adonan tepung, teksturnya kering dan keras. Keripik tempe dapat bertahan sampai beberapa minggu jika disimpan di tempat kering dan bersih (Rahmawati dan Dhewantara 2022).

Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk mengolah dan mengembangkan produk tempe dengan penambahan kecombrang dan perbandingan tepung tapioka kedalam fermentasi tempe kacang kedelai dan diolah menjadi keripik tempe rasa kecombrang, dengan melakukan variasi terhadap perbandingan tepung tapioka dan kacang kedelai dalam daya terima keripik tempe kecombrang.

A. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh variasi perbandingan tepung tapioka dan kacang kedelai terhadap daya terima keripik tempe kecombrang ?

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh variasi perbandingan tepung tapiokadan kacang kedelai terhadap daya terima keripik tempe kecombrang

2. Tujuan Khusus

- a) Menilai pengaruh variasi perbandingan tepung tapioka dan kacang kedelai terhadap daya terima warna keripik tempe kecombrang.
- b) Menilai pengaruh variasi perbandingan tepung tapioka dan kacang kedelai terhadap daya terima aroma keripik tempe kecombrang
- c) Menilai pengaruh variasi perbandingan tepung tapioka dan kacang kedelai terhadap daya terima tekstur keripik tempe kecombrang.
- d) Menilai pengaruh variasi perbandingan tepung tapioka dan kacang kedelai terhadap daya terima rasa keripik tempe kecombrang.
- e) Menentukan variasi perbandingan kacang kedelai dan tepung tapioka terhadap daya terima Keripik tempe kecombrang yang lebih disukai dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Sebagai salah satu sarana untuk mengembangkan dan meningkatkan wawasan serta keterampilan penulis dalam melaksanakan usulan penelitian

2. Bagi Masyarakat

Sumber informasi dan pengetahuan bagi masyarakat tentang inovasi baru dalam pengolahan tempe dengan penambahan kecombrang sebagai bumbu khas sumatra dan tepung tapioka yang mengandung karbohidrat diolah menjadi keripik tempe dengan melakukan variasi perbandingan kacang kedelai dan tepung tapioka.

3. Bagi keilmuan

Sumber informasi mengenai inovasi tempe berbumbu yang bermanfaat dalam pengembangan dan peningkatan kualitas produk tempe.