

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tempe merupakan makanan tradisional Indonesia yang sudah dikenal sejak berabad-abad yang lalu. Tempe menjadi sumber protein nabati yang populer di Indonesia pada umumnya terbuat dari kedelai yang direbus dan difermentasi dengan kapang *Rhizopus sp.* Kandungan protein dalam tempe kedelai merupakan alternatif sumber protein nabati, yang kini semakin populer dalam gaya hidup manusia modern (Safitry *et al.*, 2021). Sepotong tempe mengandung berbagai unsur bermanfaat, seperti karbohidrat, lemak, protein, serat, vitamin, enzim, daidzein, genisten. Tempe memiliki potensi sebagai pangan fungsional mulai dari meningkatkan kadar hemoglobin pada penderita anemia hingga sebagai pangan anti diabetes (Nurhidajah, 2010)

Kedelai merupakan kacang yang sering digunakan dalam pembuatan tempe untuk memenuhi kebutuhan pangan dalam rangka perbaikan gizi masyarakat, karena merupakan sumber protein nabati yang relatif murah bila dibandingkan sumber protein lainnya seperti daging, susu, dan ikan. Kadar protein biji kedelai lebih kurang 40,4 g, karbohidrat 30,1 g, dan lemak 15,6. Di samping itu, kedelai juga mengandung mineral seperti kalsium, fosfor, besi, vitamin A dan B (Kemenkes, 2017)

Ubi jalar ungu merupakan salah satu tanaman pangan lokal yang dapat dimanfaatkan dalam penganekaragaman pangan. Warna ungu yang kuat menunjukkan bahwa ada banyak antosianin dan antioksidan. Ubi jalar ungu memiliki kandungan vitamin C dan betakaroten melindungi dari kanker dan berbagai penyakit kardiovaskuler dan kandungan serat dan pektin ubi jalar membantu mengurangi masalah pencernaan seperti wasir, sembelit, dan kanker kolon (Ayirezang, 2015)

Pengolahan ubi jalar ungu menjadi tepung ubi jalar ungu merupakan salah satu langkah untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu, meskipun kandungan protein yang dimiliki lebih rendah. Apabila dibandingkan dengan terigu yang mengandung protein sebanyak 9%

tepung ubi jalar ungu hanya mengandung protein sebanyak 2,79% per 100 g (Ayirezang, 2015)

Tepung ubi jalar ungu dapat dimanfaatkan menjadi bermacam produk pangan seperti kripik tempe, roti, mie, biskuit dan lain-lain. Namun tepung ubi jalar ungu memiliki kelemahan yaitu kandungan protein yang rendah yakni 2,79% (Jairani, 2010). Untuk melengkapi kandungan maka ditambahkan kedelai, kedelai memiliki kandungan gizi yang tinggi dan sumber terbesar isoflavon. Di antara kacang-kacangan, kadar protein kedelai paling tinggi yaitu 40,4 gram dalam 100 gram bahan, maka selain tinggi protein tempe ini juga tinggi karbohidrat (Andri, 2015).

Berdasarkan latar belakang dan keinginan untuk mengembangkan penelitian tersebut penulis tertarik melakukan penelitian yang diberi judul **“Pengaruh Variasi Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Kacang Kedelai Terhadap Mutu Fisik dan Mutu Organoleptik Tempe”**

B. Perumusan Masalah

Bagaimana pengaruh variasi perbandingan tepung ubi jalar ungu dan kacang kedelai terhadap mutu organoleptik tempe

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui pengaruh variasi perbandingan tepung ubi jalar ungu dan kacang kedelai terhadap mutu fisik dan mutu organoleptik tempe

2. Tujuan khusus

- a. Menilai pengaruh variasi perbandingan tepung ubi jalar ungu dan kacang kedelai terhadap mutu fisik mentah terhadap warna tempe
- b. Menilai pengaruh variasi perbandingan tepung ubi jalar ungu dan kacang kedelai terhadap mutu fisik mentah terhadap aroma tempe
- c. Menilai pengaruh variasi perbandingan tepung ubi jalar ungu dan kacang kedelai terhadap mutu fisik mentah terhadap tekstur tempe
- d. Menilai pengaruh variasi perbandingan tepung ubi jalar ungu dan kacang kedelai terhadap mutu organoleptik matang terhadap warna tempe
- e. Menilai pengaruh variasi perbandingan tepung ubi jalar ungu dan

kacang kedelai terhadap mutu organoleptik matang terhadap aroma tempe

- f. Menilai pengaruh variasi perbandingan tepung ubi jalar ungu dan kacang kedelai terhadap mutu organoleptik matang terhadap tekstur tempe
- g. Menilai pengaruh variasi perbandingan tepung ubi jalar ungu dan kacang kedelai terhadap mutu organoleptik matang terhadap rasa tempe

3. Manfaat Bagi Penulis

Menambah pengetahuan peneliti tentang pengolahan variasi perbandingan tepung ubi jalar ungu dan kacang kedelai terhadap mutu organoleptik tempe.

4. Manfaat Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang inovasi baru didalam pengolahan pangan lokal khususnya dengan penambahan tepung ubi jalar ungu pada tempe kacang kedelai dalam menambah nilai gizinya.

5. Bagi Keilmuan

Untuk menjadi sumber informasi mengenai inovasi tempe dengan penggunaan tepung ubi jalar ungu yang bermanfaat dalam pengembangan dan peningkatan kualitas produk tempe