

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Di negara yang sedang berkembang seperti Indonesia, kebutuhan akan protein dan kalori yang dianjurkan yaitu 2100 kal dan 50 gram/hari/individu rata-rata telah dapat diatasi. Namun dalam kenyataannya masih ada masyarakat yang kekurangan gizi. Konsumsi protein bagi masyarakat kurang mampu umumnya masih di bawah konsumsi rata-rata yang dianjurkan. Oleh karena itu masih perlu dilakukan usaha untuk mencukupi kebutuhan protein tersebut dengan mencari sumber protein yang murah harganya, tetapi tinggi mutunya (Anonim, 1985).

Kacang-kacangan merupakan bahan pangan sumber protein terbesar diantara nabati lainnya. Oleh karena itu pada daerah-daerah yang kurang tersedia makanan hewani, kacang-kacangan memegang peranan penting dalam hal menu masyarakat.

Kacang tolo (*Vigna sinensis* L) adalah salah satu jenis kacang-kacangan yang dapat dijadikan sumber protein. Kandungan proteinnya cukup tinggi (22,9%), biji lamtoro hanya 10%, biji kecipir 32% dan koro benguk 24% (Anonim, 1967). Berdasarkan hal tersebut di atas, maka besar sekali kemungkinannya kacang tolo dapat digunakan sebagai alternatif pengganti untuk bahan dasar kecap.

Kecap merupakan salah satu bentuk makanan tradisional yang dapat dibuat dari kedele ataupun kacang-kacangan melalui proses fermentasi. Untuk

memperoleh kecap yang baik harus dipilih galur kapang yang cocok yaitu yang mempunyai aktifitas proteolitik dan amilolitik yang cukup tinggi, mudah ditumbuhkan dan mampu menghasilkan cita rasa yang khas pada kecap.

*Aspergillus* adalah kapang yang sudah dikenal dalam pembuatan kecap. Beberapa contoh spesiesnya adalah *A. oryzae*, *A. soyae* dan *A. wentii*.

### **B. Perumusan Masalah**

Dari uraian di atas, muncul permasalahan bagaimana peningkatan kualitas kacang tolo (*Vigna sinensis* L) sebagai substrat kecap yang menggunakan berbagai inokulum kapang *Aspergillus* ?

### **C. Tujuan Penelitian**

Mengetahui peningkatan kualitas kacang tolo (*Vigna sinensis* L) sebagai substrat kecap yang menggunakan berbagai inokulum kapang *Aspergillus*.

### **D. Manfaat Penelitian**

1. Dapat diperoleh informasi mengenai kapang *Aspergillus* yang sesuai untuk pembuatan kecap kacang tolo (*Vigna sinensis* L).
2. Kacang tolo (*Vigna sinensis* L) dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar dalam pembuatan kecap.