

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Protein merupakan bagian yang penting dan mutlak diperlukan oleh tubuh. Tidak saja pada anak dimasa pertumbuhannya, tetapi juga pada orang dewasa, orang tua dan lansia karena fungsi protein antara lain sebagai zat pembangun dan pengatur metabolisme. Pemenuhan kebutuhan protein dapat diperoleh dari sumber protein hewani maupun dari protein nabati.

Salah satu sumber protein nabati yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat adalah tempe. Tempe merupakan makanan yang disenangi oleh segenap lapisan masyarakat Indonesia dan mulai digemari pula oleh kalangan masyarakat barat.<sup>(1)</sup>

Tempe dapat dibuat dari berbagai bahan baku, tetapi biasanya dikenal oleh masyarakat adalah tempe yang dibuat dari bahan baku kedelai.<sup>(2)</sup>

Akan tetapi tempe khususnya tempe dari kedelai dalam menu masyarakat kurang mampu berfungsi sebagai sumber protein.<sup>(3)</sup>

Pembuatan tempe masih dilakukan secara tradisional dengan kondisi higienis yang kurang, penampakan dan estetika kurang diperhatikan, sehingga tempe yang dihasilkan masih dipandang rendah derajatnya.<sup>(4)</sup>

Secara umum bahan baku tempe yang banyak dipakai adalah kedelai. Karena protein yang dihasilkan dari bahan baku kedelai mempunyai nilai gizi yang tinggi. Akan

tetapi tidak menutup kemungkinan dicoba bahan baku lain yang mempunyai kandungan gizi yang baik dan harga relatif murah dibandingkan dengan kedelai.

## **1.2. Perumusan Masalah**

Penelitian tentang proses pembuatan dan proses fermentasi tempe dari bahan baku selain kedelai belum banyak dilakukan. Kenyataan ini mendorong untuk dilakukannya penelitian tentang proses pembuatan dan proses fermentasi tempe dari bahan baku kedelai putih, kedelai hitam, kacang hijau dan kacang gude. Alternatif ini dimaksudkan untuk mengurangi ketergantungan pada satu jenis bahan, juga untuk melengkapi kebutuhan akan zat gizi yang diperlukan oleh tubuh. Masalahnya adalah apakah bahan-bahan tersebut memenuhi kualitas bahan baku tempe.

Sebagai parameter uji kualitas tempe meliputi tekstur, cita rasa, kadar protein, kadar asam amino dan kadar vitamin. Pada penelitian ini dilakukan penentuan kualitas tempe melalui parameter kadar protein dengan metode Lowry, penentuan tekstur dan cita rasa dilakukan dengan uji organoleptik.

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Dari penelitian diharapkan dapat menemukan alternatif lain bahan baku tempe sehingga tidak ada ketergantungan pada satu jenis bahan, juga untuk melengkapi kebutuhan akan zat gizi yang diperlukan oleh tubuh. Disamping itu untuk memanfaatkan bahan baku secara optimal.