

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tempe merupakan salah satu makanan tradisional yang telah dikenal luas di Indonesia. Makanan ini dibuat secara fermentasi oleh jamur *Rhizopus oligosporus*.^[1,2]

Tempe dapat dibuat dari berbagai macam bahan baku, sehingga dapat dijumpai tempe kecipir, tempe koro benguk, tempe gembus, tempe bongkreng, dan sebagainya. Bila disebut tempe saja, maka umumnya diartikan sebagai tempe kedelai^[2].

Tempe merupakan makanan yang penting karena kandungan gizinya yang tinggi, juga mempunyai kelebihan lain, yaitu: mempunyai kandungan senyawa aktif^[1,2].

Dari beberapa penelitian terdahulu diketahui tempe mengandung senyawa aktif antioksidan.^[3,4,5,6]

Tempe gembus terbuat dari ampas tahu yang juga berasal dari kedelai. Oleh karena itu diharapkan tempe ini mempunyai kandungan senyawa aktif yang hampir sama dengan tempe kedelai. Untuk itu maka dilakukan penelitian kandungan senyawa aktif pada tempe gembus.

1.2 Rumusan Masalah

Tempe mengandung senyawa bioaktif salah satunya adalah sebagai senyawa antioksidan.

Tempe gembus terbuat dari bahan dasar kedelai yang telah dimasak, diharapkan mempunyai kandungan senyawa aktif yang hampir sama dengan tempe. Untuk itu, penulis berusaha mengisolasi dan mengetahui aktivitas antioksidan pada tempe gembus dengan variasi waktu fermentasi 0; 12;24; 36; 48 jam.

1.3 Tujuan dan Manfaat

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh senyawa isoflavon dalam tempe gembus dan membandingkan aktivitas antioksidan antara masing-masing filtrat tempe gembus pada variasi waktu fermentasi 0; 12; 24; 36; dan 48 jam terhadap minyak kedelai.

Dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi ilmu pengetahuan kesehatan.