

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Koro merupakan sejenis tanaman budidaya dan palawija yang dikenal luas di daerah tropika. Tumbuhan yang termasuk suku polong-polongan ini memiliki banyak manfaat dalam kehidupan sehari-hari sebagai sumber bahan pangan berprotein nabati tinggi sekitar 27%. Menurut Khomsan (2006) protein kacang-kacangan umumnya memiliki asam amino pembatas lebih banyak sehingga pemanfaatan oleh tubuh tidak dapat menandingi protein hewani.

Seiring kemajuan teknologi, koro tidak hanya dimanfaatkan sebagai cemilan, namun koro sudah dapat difermentasikan menjadi tempe. Tempe koro menjadi makanan yang memiliki nilai gizi tinggi dan harganya murah, tekstur dan rasa tempe koro yang khas menjadikan tempe koro sangat populer di wilayah Jawa Tengah. Tempe juga mempunyai manfaat untuk melawan radikal bebas, sehingga dapat menghambat proses penuaan dan mencegah terjadinya penyakit degeneratif (Sutikno, 2009).

Tempe koro adalah makanan yang dibuat dari kacang-kacangan dengan proses fermentasi oleh jamur *Rhizopus oligosporus* sebagai mikroorganisme yang dominan. Campuran koro dengan massa kapang mengakibatkan hifa kapang tumbuh dengan intensif dan membuat jalinan yang mengikat koro satu dengan koro yang lain sehingga menjadi kuat dan kompak. Pertumbuhan kapang menyebabkan terjadinya pemutusan beberapa ikatan

peptida pada protein koro sehingga protein koro lebih mudah dicerna dan nilai gizinya meningkat.

Kadar protein pada tempe koro dapat ditingkatkan diantaranya dengan menambahkan nanas seperti pada penelitian yang dilakukan oleh Mujiastutik (2007) yang meneliti adanya pengaruh perendaman ekstrak kulit dan bonggol nanas terhadap kadar protein dan kualitas tempe koro. Semakin banyak ekstrak kulit dan bonggol nanas yang digunakan semakin baik kadar protein dan kualitas tempe koro, karena pengaruh enzim bromelin yang merupakan enzim protease yang mampu memecah protein sehingga dapat meningkatkan protein. Enzim ini mempunyai arti penting seperti halnya enzim papain yang dihasilkan tanaman pepaya.

Pepaya merupakan tanaman yang hampir semua bagiannya memiliki banyak manfaat untuk pangan, pakan maupun bahan baku industri. Buah pepaya dapat dikonsumsi dalam keadaan segar atau disajikan dalam produk olahan makanan. Semua bagian dari pepaya memiliki khasiat dari daun, batang, buah dan getah berwarna putih atau enzim papain. Enzim papain merupakan getah pepaya baik dari batang maupun buah, enzim papain juga mengandung suatu zat yang mampu memecah protein atau disebut protease.

Berdasarkan analisis bahan makanan Direktorat Gizi Depkes RI dalam Khomsan (2006) bahwa kandungan gizi dan unsur penting dalam buah pepaya muda dengan kadar 100 g bahan mengandung energi 26 kal; protein 2,1 g; lemak 0,1 g; karbohidrat 4,9 g dan kalsium 50 mg; vitamin A 50 SI; vitamin B 0,02 mg; vitamin C 19 mg dan air 92,3 g.

Dengan adanya protease di dalam buah pepaya muda maka peneliti ingin melakukan penelitian tentang pengaruh perendaman ekstrak buah pepaya muda terhadap kadar protein tempe koro dengan penelitian yang berjudul” **Pengaruh Perendaman Ekstrak Buah Pepaya Muda Terhadap Kadar Protein Tempe Koro**”.

B. Pembatasan Masalah

Adapun pembatasan masalah, guna memfokuskan penyelesaian masalah, sebagai berikut:

1. Subjek : buah pepaya muda (enzim papain)
2. Objek : tempe koro
3. Parameter dalam penelitian ini adalah kadar protein

C. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas maka dapat dirumuskan permasalahan, “Adakah pengaruh perendaman ekstrak buah pepaya muda terhadap kadar protein tempe koro?”

D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perendaman ekstrak buah pepaya muda terhadap kadar protein tempe koro.

E. Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi bahwa dalam pembuatan tempe dapat digunakan berbagai aneka bahan (kacang-kacangan dan biji-bijian) diantaranya koro.
2. Memberikan masukan bahwa buah pepaya muda dapat meningkatkan kadar protein tempe koro.
3. Menambah khasanah keilmuan, pengetahuan dan pengalaman penulis serta pembaca pada umumnya.