

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu masalah gizi yang utama di Indonesia adalah Kekurangan Energi Protein (KEP). KEP yaitu kondisi yang kurang gizi disebabkan oleh rendahnya konsumsi energi dan protein dalam makanan sehari-hari (Supriasa, 2001). Prevalensi KEP mengalami peningkatan dari 8,98 % pada tahun 2006 menjadi 10,78 % pada tahun 2007 (Depkes, 2008).

Kekurangan Energi Protein dapat diakibatkan oleh konsumsi protein. Sumber utama protein biasanya berasal dari protein hewani tetapi harga daging relatif mahal. Salah satu produk protein nabati yang dapat menggantikan sumber protein hewani adalah tempe karena mutu protein tempe mendekati mutu protein daging sapi. Tempe merupakan produk olahan kedelai yang terbentuk atas jasa kapang jenis *Rhizopus sp* melalui proses fermentasi. *Rhizopus sp* dapat mengubah kedelai menjadi tempe yang berasa lebih enak, lebih bergizi, dan berfungsi sebagai makanan sehat (Winarno, 1997). Daging merupakan sumber protein hewani bermutu tinggi yang mampu memenuhi kebutuhan asam amino esensial, juga sebagai sumber vitamin B kompleks dan kandungan vitamin-vitamin yang larut dalam lemak yaitu vitamin A, D, E dan K.

Keunggulan tempe bukan hanya terletak pada vitamin B-12 nya saja, tetapi juga pada proteinnya. Kadar protein pada tempe tidak kalah dibandingkan dengan daging, bahkan tempe bisa menjadi pengganti daging

yang baik. Seratus gram tempe kedelai murni mengandung 18,3 gram protein, bahkan bisa mencapai 21 gram, sedangkan kadar protein daging sapi 18,8 gram (Kuntaraf, 1999). Tempe berpotensi melawan radikal bebas sehingga dapat mencegah berbagai penyakit, menghambat proses penuaan, dan mencegah terjadinya penyakit degeneratif, yaitu arteriosklerosis, jantung koroner, diabetes mellitus dan kanker (Astawan,2004).

Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan tempe adalah dengan mengolahnya menjadi tepung tempe, karena tempe tidak dapat bertahan lama, setelah dua hari, tempe akan mengalami pembusukan. Manfaat pembuatan tepung ini antara lain mudah dicampur dengan tepung lain untuk meningkatkan nilai gizinya dan mudah disimpan dan diolah menjadi makanan yang cepat dihidangkan (Tsaqqofa, 2010). Tempe dapat menjadi pensubstitusi daging sapi karena kandungan protein tempe setara dengan protein pada daging sapi, dengan alasan itulah maka tempe dapat dijadikan sebagai bahan pensubstitusi daging sapi dalam pembuatan sosis (Babu, 2009).

Sosis merupakan salah satu produk olahan daging yang sudah lama dikenal. Sosis terbuat dari daging atau ikan yang telah mengalami penghalusan, pemberian bumbu-bumbu, pemberian *binder* dan bahan pengisi, pengisian ke dalam selongsong dan perebusan. Sosis mempunyai bentuk khas bulat memanjang, berselongsong, dan teksturnya kenyal (Astawan, 2008). Sosis merupakan salah satu cara proses pengawetan atau pengolahan menjadi bentuk olahan dapat dilakukan untuk mempertahankan kualitas agar daging dapat dikonsumsi untuk jangka waktu yang lama dan lebih meningkatkan daya terima konsumen.

Penggunaan tepung tempe sebagai bahan pensubstitusi daging sapi dalam pembuatan sosis perlu dilakukan dengan melakukan tinjauan terhadap analisis proksimat agar diperoleh informasi nilai gizi tentang produk yang diperbaharui tersebut. Untuk uji daya terima persepsi panelis sebagai alat atau instrument yang bertujuan menilai sifat/ mutu terhadap formula tersebut dan menghasilkan produk yang lebih disukai. Analisis proksimat adalah analisis komponen mayor dari bahan pangan seperti air, abu, lemak, protein, dan karbohidrat. Komponen yang dianalisis disebut sebagai komposisi proksimat. Proses pengolahan akan mempengaruhi kandungan zat gizi (komposisi proksimat) (Nurhidajah, Anwar dan Nurrahman, 2009).

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dilakukan penelitian tentang pengaruh penggunaan tepung tempe sebagai bahan pensubstitusi daging sapi terhadap komposisi proksimat dan daya terima sosis.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut maka rumusan masalah yang dikemukakan adalah “Apakah ada pengaruh penggunaan tepung tempe sebagai bahan pensubstitusi daging sapi terhadap komposisi proksimat dan daya terima sosis”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh penggunaan tepung tempe sebagai bahan pensubstitusi daging sapi terhadap komposisi proksimat dan daya terima sosis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur komposisi proksimat sosis yang dibuat menggunakan tepung tempe sebagai bahan pensubstitusi daging sapi.
- b. Mengukur daya terima sosis yang dibuat menggunakan tepung tempe sebagai bahan pensubstitusi daging sapi.
- c. Menganalisis pengaruh penggunaan tepung tempe sebagai bahan pensubstitusi daging sapi terhadap komposisi proksimat sosis.
- d. Menganalisis pengaruh penggunaan tepung tempe sebagai bahan pensubstitusi daging sapi terhadap daya terima sosis.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Menambah wawasan dan pengetahuan tentang pengaruh penggunaan tepung tempe sebagai bahan pensubstitusi daging sapi terhadap komposisi proksimat dan daya terima sosis. Penelitian ini dapat dipakai sebagai bahan masukan apabila mengadakan penelitian selanjutnya.

2. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengaruh penggunaan tepung tempe sebagai bahan pensubstitusi daging sapi terhadap komposisi proksimat dan daya terima sosis.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup materi pada penelitian ini dibatasi pada pembahasan mengenai pengaruh penggunaan tepung tempe sebagai bahan pensubstitusi daging sapi terhadap komposisi proksimat dan daya terima sosis.