

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu masalah gizi yang utama di Indonesia adalah Kurang Energi Protein (KEP). KEP merupakan suatu keadaan seseorang yang kurang gizi disebabkan oleh rendahnya konsumsi energi dan protein dalam makanan sehari-hari. Pada umumnya penderita KEP berasal dari keluarga yang berpenghasilan rendah. Kurangnya energi protein dapat mengakibatkan terganggunya pertumbuhan dan gangguan perkembangan mental anak. Anak balita dengan KEP tingkat berat akan menunjukkan tanda klinis kwashiorkor/marasmus (Supariasa, 2002).

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 ayam dan sapi (Winarno, 1993).

Tempe berbahan dasar kedelai yang merupakan sumber gizi yang baik bagi manusia. Kedelai utuh mengandung 35 sampai 38% protein tertinggi dari kacang-kacangan lainnya dan yang paling tinggi proteinnya adalah kedelai kuning. Hasil olahan kedelai kuning salah satunya adalah tempe (Winarno, 1993).

Kedelai setelah mengalami fermentasi dikonsumsi oleh masyarakat dalam bentuk tempe. Pada proses fermentasi menjadi tempe, nilai gizi hasil olah kacang kedelai bertambah baik. Fermentasi merupakan tahap terpenting dalam proses pembuatan tempe. Menurut Karmini (2003), pada tahap fermentasi terjadi penguraian karbohidrat, lemak, protein dan senyawa-senyawa lain dalam kedelai menjadi molekul-molekul yang lebih kecil sehingga mudah di manfaatkan tubuh.

Tempe biasa diolah dengan cara perebusan (oseng-oseng tempe), dibusukkan (tempe busuk), dikeringkan (tempe kering), direbus dengan penambahan gula merah yaitu tempe bacem. Selain itu tempe juga dapat di olah dengan cara di panggang (Astawan, 2004).

Menurut Zakaria (2007), pada prinsipnya pengolahan pangan dilakukan dengan tujuan untuk pengawetan, pengemasan dan penyimpanan produk pangan (misalnya pengalengan), untuk mempersiapkan bahan pangan agar siap dihidangkan serta untuk mengubah menjadi produk yang diinginkan (misalnya pemanggangan). Pemanggangan merupakan proses pematangan bahan menjadi bahan yang diinginkan, dan menimbulkan aroma yang khas.

Pemanggangan terlalu lama dapat menyebabkan bahan pangan menjadi keras. Tujuan dari proses pemanggangan yaitu untuk meningkatkan sifat sensori dan memperbaiki cita rasa dari bahan pangan. Pemanggangan dapat menghancurkan mikroorganisme serta menurunkan aktivitas air (a_w) sehingga dapat mengawetkan makanan (Fellows, 2000).

Ketebalan bahan pangan saat pemanggangan sangat mempengaruhi tingkat kematangan produk yang dihasilkan. Semakin tebal produk yang dipanggang maka penguapan airnya sedikit sedangkan bila bahan yang dipanggang tipis maka penguapan airnya banyak dan bahan pangan menjadi cepat matang. Suhu pemanggangan juga mempengaruhi waktu yang dibutuhkan untuk menghasilkan produk sesuai yang diinginkan (Rahmi, 2004).

Menurut (Harris,1989), pengolahan pangan menggunakan suhu tinggi memberikan pengaruh yang menguntungkan dan merugikan. Keuntungan pengolahan pangan dengan suhu tinggi dapat meningkatkan daya cerna pada makanan sedangkan kerugian yang disebabkan oleh panas dapat mendegradasi zat gizi. Pengolahan panas mungkin dapat memperpanjang dan menaikkan ketersediaan bahan pangan untuk konsumen, tetapi bahan pangan tersebut mungkin mempunyai kadar gizi lebih rendah dibanding dengan keadaan segarnya.

Pemasakan menggunakan suhu tinggi dapat menurunkan nilai gizi komposisi proksimat. Analisis komposisi proksimat yaitu analisis yang menggolongkan komponen yang ada pada bahan makanan berdasarkan komposisi kimia dan fungsinya yaitu air, abu, protein kasar, lemak kasar dan bahan ekstrak tanpa nitrogen atau tergolong sebagai karbohidrat (Sudarmadji, 2007).

Berdasarkan latar belakang tersebut maka akan dilakukan penelitian mengenai pengaruh lama pemanggangan dan ukuran tebal tempe terhadap komposisi proksimat tempe kedelai.

B. Masalah penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut maka rumusan masalah yang dikemukakan adalah bagaimana pengaruh lama pemanggangan dan ukuran tebal tempe terhadap komposisi proksimat tempe kedelai.

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Mengetahui pengaruh lama pemanggangan dan ukuran tebal tempe terhadap komposisi proksimat tempe kedelai.

2. Tujuan khusus

- a. Mengukur komposisi proksimat (kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, dan kadar karbohidrat (by difference) pada tempe yang di panggang dengan ukuran tebal yang berbeda dan waktu yang berbeda.
- b. Menganalisis komposisi proksimat (kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, dan kadar karbohidrat (by difference) pada tempe yang di panggang dengan ukuran tebal yang berbeda dan waktu yang berbeda.

D. Manfaat

1. Bagi peneliti

Menambah wawasan dan pengetahuan tentang pengaruh lama pemanggangan dan ukuran tebal tempe terhadap komposisi proksimat tempe kedelai.

2. Bagi masyarakat

Penelitian ini dapat menambah informasi dan pengetahuan serta wacana baru tentang komposisi proksimat pada pemanggangan tempe kedelai.

3. Bagi peneliti lanjutan

Penelitian ini dapat dipakai sebagai acuan atau referensi apabila mengadakan penelitian selanjutnya.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup materi pada penelitian ini dibatasi pada pembahasan mengenai pengaruh lama pemanggangan dan ukuran tebal tempe terhadap komposisi proksimat tempe kedelai.