

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di Indonesia banyak sekali ditemukan tempe, makanan yang terbuat dari kedelai dengan cara fermentasi atau peragian dengan menggunakan bantuan kapang golongan *Rhizopus* Sp. Menurut Astawan (2008), tempe memiliki beberapa keunggulan dibandingkan kacang kedelai. Pada tempe terdapat enzim-enzim pencernaan yang dihasilkan oleh kapang selama proses fermentasi, sehingga protein, lemak, dan karbohidrat menjadi lebih mudah dicerna.

Agar tempe semakin digemari oleh masyarakat dapat dimanfaatkan secara optimal dengan diversifikasi tempe dalam bentuk tepung yang memiliki variasi pada warna, bentuk, aroma, dan rasa. Diversifikasi tempe dalam bentuk tepung tempe lebih fleksibel dalam penggunaannya dan lebih lama masa simpannya. Salah satu fleksibilitas tepung tempe yaitu dapat digunakan sebagai bahan kue kering dan kue basah.

Tepung tempe juga dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu, tepung beras atau tepung lainnya untuk membuat kue-kue kering atau kue basah, misalnya kue lumpur. Kue lumpur adalah nama salah satu kue tradisional yang cukup terkenal di Surabaya, rasanya lembut, gurih, dan manis menyatu di dalamnya. Kue lumpur ini tergolong kue basah yang tersaji di tampah jajanan.

Menurut Sutomo (2008), kandungan komposisi kimia dan nilai gizi kedelai, tempe, dan tepung tempe, dimana kandungan protein pada kedelai sebesar 46,2 g, kandungan lemak pada kedelai sebesar 19,1 g, kandungan karbohidrat pada kedelai sebesar 28,5 g, kandungan serat pada kedelai sebesar 3,7 g, kandungan abu pada kedelai sebesar 6,1 g. Kandungan protein pada tempe sebesar 46,5 g, kandungan lemak pada tempe sebesar 19,7 g, kandungan karbohidrat sebesar 30,2 g, kandungan serat sebesar 7,2 g, kandungan abu pada tempe sebesar 3,6 g. Sedangkan pada tepung tempe kandungan proteinnya sebesar 48,0 g, kandungan lemak sebesar 24,7 g, kandungan karbohidrat sebesar 13,5 g, kandungan serat sebesar 2,5 g, dan kandungan abunya sebesar 2,3 g.

Salah satu jenis penguat cita rasa adalah ditambahkan pemanis. Pemanis ini bisa menggunakan pemanis buatan ataupun pemanis alami. Pemanis buatan yang populer antara lain adalah aspartam dan sakarin. Pemanis buatan ini banyak digunakan oleh masyarakat khususnya penjual kue karena mudah didapat dan harganya murah. Akan tetapi, penggunaan pemanis buatan ini sangat berdampak negatif bagi kesehatan. Sebab, pemanis buatan ini memiliki sifat karsinogenik yaitu penyebab kanker. Maka dari itu penggunaan pemanis alami lebih baik dari pada pemanis buatan. Pemanis alami yang bisa digunakan adalah gula tebu (sukrosa) dan gula aren. Akan tetapi gula tersebut mempunyai beberapa kelemahan di antaranya menyebabkan obesitas dan diabetes jika berlebihan dalam

penggunaannya. Sukrosa dapat diganti menggunakan glukosa, maltosa ataupun glikosida yang lebih aman dalam penggunaannya.

Tanaman stevia adalah salah satu dari tanaman yang mengandung glikosida yang dapat menghasilkan rasa manis sehingga dapat menggantikan gula sukrosa yang tinggi kalorinya. Glikosida yang digunakan secara komersial dinamakan steviosida yang memberikan rasa manis 250-300 kali dari gula. Meskipun steviosida yang paling tinggi tingkat kemanisannya, namun bila dipergunakan secara tersendiri sebagai gula murni untuk bahan pemanis makanan dan minuman dalam dosis banyak, maka akan menyebabkan rasa manisnya kurang mengena pada lidah (Lutony, 1993).

Selain itu juga didukung dengan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan oleh peneliti yang tercantum dalam lampiran, untuk menentukan formulasi yang tepat pada penggunaan stevia. Maka dari itu diperlukan kombinasi pemanis alami pada daun stevia untuk mengurangi rasa pahit yang ditimbulkan dari daun stevia tersebut. Pemanis alami lain yang bisa digunakan adalah gula pasir (sukrosa). Gula sering diartikan bagi setiap karbohidrat yang digunakan sebagai pemanis, tetapi dalam industri pangan biasanya digunakan untuk menyatakan sukrosa. Gula ditambahkan pada jenis roti tertentu untuk melengkapi karbohidrat yang ada untuk fermentasi dan untuk memberikan rasa lebih manis (Buckle, 2010).

Menurut penelitian Faizah (2012), pemanfaatan tepung tempe pada produk beragi yang didapatkan bahwa tepung dari tempe bisa

dimanfaatkan untuk pembuatan roti manis rainbow isi brownis, roti tawar, dan *doughnut* tempe dengan formula yang tepat yang ditambahkan dengan tepung terigu, dimana formula yang tepat untuk membuat roti tersebut adalah 20 % tepung tempe dan 80 % tepung terigu.

Menurut penelitian Murni (2012), tentang kajian penambahan tepung tempe pada pembuatan kue basah terhadap daya terima konsumen berdasarkan uji organoleptik kue basah nagasari dengan penambahan tepung tempe yang paling disukai konsumen adalah 10 % dari bahan utama tepung beras 100 g. Selain itu pada penelitian ini juga didapatkan untuk daya simpan tepung tempe dengan lama penyimpanan selama 6 bulan masih baik dan layak untuk dikonsumsi.

Menurut penelitian Maretta (2012), tentang pemanfaatan daun stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai pemanis alami terhadap kualitas organoleptik dan kadar gula total bolu kukus bahwa konsentrasi pemanis stevia yang agak manis adalah 0,15 g dengan penambahan gula murni (sukrosa) 50 g.

Dengan memanfaatkan kandungan gizi yang terdapat pada tepung tempe dan pemanis alami, maka peneliti akan melakukan penelitian dengan judul “SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE UNTUK PEMBUATAN KUE LUMPUR COKLAT DENGAN PENAMBAHAN VARIASI GULA PASIR”.

B. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah diperlukan agar tidak meluasnya masalah yang ada sehingga pembatasan terfokus. Pembatasan masalah yang akan dilakukan dalam penelitian ini adalah:

a. Subyek Penelitian

Subyek penelitian ini adalah tepung tempe, gula pasir.

b. Obyek Penelitian

Obyek penelitian ini adalah kue lumpur.

c. Parameter

Parameter pada penelitian ini adalah:

1. Kadar protein pada kue lumpur yang sudah ditambahkan dengan tepung tempe.
2. Uji organoleptik yang meliputi : rasa, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan konsumen terhadap kue lumpur.

C. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

- a. Berapakah jumlah komposisi tepung tempe untuk menghasilkan kue lumpur yang paling disukai oleh konsumen?
- b. Bagaimanakah kadar protein dari kue lumpur dengan substitusi tepung tempe?
- c. Bagaimanakah tingkat kesukaan konsumen terhadap kue lumpur dengan substitusi tepung tempe?

D. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui kadar protein kue lumpur dengan substitusi tepung tempe.
2. Mengetahui tingkat kesukaan (daya terima) konsumen pada kue lumpur dengan substitusi tepung tempe.
3. Mengetahui jumlah komposisi tepung tempe untuk menghasilkan kue lumpur yang paling disukai oleh konsumen.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti
 - a. Dapat memberikan pengetahuan bagi peneliti berapakah jumlah komposisi tepung tempe untuk menghasilkan kue lumpur yang paling disukai oleh konsumen.
 - b. Dapat memberikan pengetahuan bagi peneliti bagaimanakah kadar protein dan tingkat kesukaan konsumen pada kue lumpur dengan substitusi tepung.
2. Bagi Masyarakat
 - a. Dapat memberikan informasi bagi masyarakat bahwa pada kondisi terakhir ini banyak inovasi baru pada produk tempe yaitu salah satunya dibuat tepung tempe yang bisa dimanfaatkan untuk pembuatan bahan pangan.