

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tempe merupakan bahan makanan asli Indonesia, hasil fermentasi kacang kedelai atau jenis kacang-kacangan lainnya yang menggunakan jamur *Rhizopus oligosporus* dan *Rhizopus oryzae*. Tempe umumnya dibuat secara tradisional dan sudah menjadi industri rakyat (Francis, 2000 dalam Suharyono dan Susilowati, 2006). Tempe telah menjadi menu penting dalam pola konsumsi sebagian masyarakat Indonesia dan tidak bisa terlepas penggunaannya, terutama sebagai sumber protein yang relatif murah harganya di bandingkan protein hewani (Silitonga dan Djanuardi 1996). Sekitar 50% rumah tangga di Indonesia mengkonsumsi tempe setiap harinya baik sebagai lauk, sayur maupun makanan ringan. Sebagian masyarakat lebih memilih mengkonsumsi tempe dengan cara menggoreng karena lebih mudah dan meningkatkan rasa (FAOSTAT, 2005 dalam Ginting dkk, 2009). Dewasa ini tempe tidak hanya digunakan sebagai sumber protein, tetapi juga sebagai pangan fungsional yang dapat mencegah timbulnya penyakit degeneratif seperti penuaan dini, jantung koroner, dan hipertensi. Senyawa isoflavon yang terdapat pada tempe ternyata berfungsi sebagai antioksidan.

Kedelai sebagai bahan baku tempe ketersediaannya sebagian besar melalui impor. Pada tahun 2005 diperlukan impor kedelai 62 % atau sekitar 1,20 juta ton / tahun (BPS, 2006). Impor kedelai pada tahun 2007 bahkan mencapai 1,30 juta ton (Kompas, 2008). Kebutuhan kedelai pada tahun 2008

sebanyak 1,4 juta ton dipenuhi dari impor (Widjang, 2008). Sedangkan kebutuhan kedelai nasional pada tahun 2012 tercukupi dengan 70% impor (1,25 juta ton) kedelai (Kompas, 2012).

Pada beberapa tahun belakangan ini produksi kedelai lokal terus merosot. Lemahnya produktivitas kedelai lokal tersebut tidak didukung oleh industri pembenihan yang kuat, mekanisme usaha tani berskala besar serta efisien dan juga lahan khusus kedelai yang luas. Hal tersebut di karenakan Pemerintah tidak mau turun tangan membimbing petani kedelai. Sedangkan produksi kedelai impor tinggi, yang didukung dengan tersedianya lahan khusus kedelai luas, hasil biji kedelai yang umumnya besar, sehingga menyebabkan Indonesia melakukan impor kedelai dari beberapa Negara. Akan tetapi ketersediaan kedelai impor tidak kontinyu sehingga harga kedelai melonjak hingga di atas 100%, hal ini menyebabkan produksi tempe berhenti (Kompas, 2012).

Untuk memenuhi kebutuhan industri pangan berbahan baku kedelai, Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian mengeluarkan beberapa varietes unggul kedelai dan melakukan upaya peningkatan produksi dalam negeri melalui penggunaan varietes unggul yang berpotensi hasil tinggi dan sesuai mutu bijinya untuk produk olahan tertentu (Balitkabi, 2008). Variates tersebut diantaranya Argomulyo, Bromo, Burangrang, Wilis, Anjasmoro, dan Grobogan (Ginting,2010).

Kedelai lokal varietes Grobogan memiliki keunggulan yaitu bobot biji yang besar (18 g/ 100 biji). Bobot biji yang besar akan menghasilkan rendemen tempe tinggi. Warna kulit biji kuning, mampu menghasilkan warna tempe yang baik. Kadar protein lebih tinggi dibandingkan kedelai impor (43,90% bk). Protein dalam kedelai akan mempengaruhi tekstur dan aroma

tempe. Kadar lemak (18,40% bk), serta pengolahannya menjadi tempe memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi dibandingkan kedelai impor (Widyanti, 2011). Menurut Antarlina (2002) kedelai impor memiliki bobot 14,80-15,80 g/100 biji, warna kulit biji kuning, protein 35-36,80% bk, lemak 21,40-21,70% bk. Nutrisi yang terdapat dalam kedelai lokal maupun impor akan mempengaruhi pertumbuhan jamur atau rhizopus (Sorenson dan Hesseltine, 1986).

Bahan dasar pembuatan tempe akan mempengaruhi daya terima sensoris (tekstur, rasa, aroma, warna, kenampakan/penampilan). Tekstur tempe yang baik yaitu padat dan kompak, sehingga ketika pemotongan atau pengolahan tempe tidak mudah hancur, rasa dan aroma normal dan khas serta warna putih (SNI 3144 : 2009). Berdasarkan latar belakang tersebut maka akan dilakukan penelitian tentang “Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Tempe Goreng dari Kedelai Lokal dan Impor”

B. Perumusan Masalah

Dari uraian tersebut, maka rumusan masalah yang ingin dikaji dalam penelitian ini adalah : Bagaimana pengaruh penggunaan bahan baku kedelai lokal dan kedelai impor terhadap tingkat kekerasan dan daya terima tempe goreng ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui tingkat kekerasan dan daya terima tempe goreng yang dibuat dari kedelai lokal dan impor.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur tingkat kekerasan tempe goreng yang dibuat dari kedelai lokal dan kedelai impor.
- b. Mengukur daya terima tempe goreng yang dibuat dari kedelai lokal dan kedelai impor.
- c. Menganalisis tingkat kekerasan tempe goreng yang dibuat dari kedelai lokal dan kedelai impor.
- d. Menganalisis daya terima tempe goreng yang dibuat dari kedelai lokal dan kedelai impor.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Memberdayakan penggunaan kedelai lokal dalam pembuatan tempe.

2. Bagi Institusi

Memberikan informasi bagi pengrajin/industri tempe dalam menggunakan bahan baku kedelai pada pembuatan tempe serta sebagai pertimbangan untuk kualitas serta kelangsungan industri.

3. Bagi Penelitian Selanjutnya

Memberikan masukan mengenai perbedaan tempe lokal impor yang berkaitan dengan tingkat kekerasan dan daya terima produk, serta sebagai acuan atau dasar dalam penelitian selanjutnya.

E. Batasan Penelitian

Tingkat kekerasan dan daya terima tempe goreng yang terbuat dari kedelai lokal dan impor.