

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tempe merupakan produk fermentasi asli Indonesia. Tempe adalah hasil fermentasi kacang kedelai atau jenis kacang-kacang lain yang menggunakan jamur *Rhizopus oligosporus* dan menggunakan jamur *Rhizopus oryzae*. Pada umumnya tempe dibuat secara tradisional dan sudah menjadi industri rakyat. (Suharyono dan Susilowati, 2006). Dewasa ini tempe tidak hanya digunakan sebagai sumber protein, tetapi juga sebagai makanan fungsional yang dapat mencegah timbulnya penyakit degeneratif seperti penuaan dini, jantung koroner dan hipertensi. Senyawa isoflavon yang terdapat pada tempe berfungsi sebagai antioksidan (Ginting, 2009).

Sekitar 90% kedelai di Indonesia diolah sebagai bahan pangan. Tempe mendominasi pemanfaatan kedelai sebanyak 50% dan sisanya diolah sebagai tahu, susu kedelai, oncom, kecap, tauco dan olahan lainnya (Silitonga dan Djanuardi, 1996). Ketersediaan kedelai sebagai bahan baku tempe sebagian besar didapat melalui impor. Pada tahun 2011, produksi kedelai lokal 29% (851.286 ton) sehingga diperlukan impor kedelai 71% (2.088.615 ton) (BPS, 2011).

Pada beberapa tahun belakangan ini, produksi kedelai lokal terus menurun. Kebutuhan kedelai dalam negeri sebagai sumber protein nabati terus meningkat, tetapi peningkatan kebutuhan kedelai

tersebut tidak sebanding dengan produktivitas menyebabkan Indonesia mengimpor kedelai dari beberapa negara (Milani dkk, 2013). Ketersediaan kedelai impor tidak kontinyu mengakibatkan harga kedelai melonjak hingga diatas 100% (Widjang, 2008). Masalah utama penyebab kekurangan produksi kedelai lokal adalah luas panen yang tidak memadai karena semakin meningkat jumlah penduduk sehingga lahan pertanian beralih fungsi menjadi daerah pemukiman (Milani dkk, 2013).

Pengembangan kedelai di dalam negeri diarahkan melalui peningkatan produktivitas (intensifikasi) dan perluasan areal tanam (ekstensifikasi) (Simatupang dkk, 2005). Upaya untuk mengatasi ketergantungan pada kedelai impor adalah meningkatkan produksi kedelai dalam negeri, baik melalui perluasan areal tanam, peningkatan produktivitas maupun pemberian dukungan pemerintah melalui kebijakan yang berpihak kepada petani (Zakaria, 2010).

Untuk memenuhi kebutuhan industri pangan berbahan kedelai, beberapa varietas unggul kedelai lokal akhir-akhir ini dikeluarkan yaitu Argomulyo, Bromo, Grobogan, Panderman, Burangrang, dan Anjasmoro. Kedelai lokal varietas Grobogan mempunyai keunggulan yaitu bobot biji yang besar (18 gram/100 biji) dan kedelai impor memiliki bobot 14,80-15,80 g/100 biji (Ginting, 2009).

Tempe dari biji kedelai dengan bobot besar memiliki rendemen (Antarlina, 2002). Rendemen (bobot) tempe dari kedelai lokal rata-rata lebih tinggi 18% dibanding tempe dari kedelai impor (Adie et al, 2008).

Perlakuan fisik maupun proses enzimatis akibat aktivitas mikroorganisme mengakibatkan proses pembuatan tempe mengalami berbagai perubahan komposisi zat gizi (Astawan, 2008).

Oleh karena harga kedelai yang tinggi, masih impor dan juga nilai gizi kedelai lokal dan kedelai impor hampir sama sehingga harapan untuk menyamakan kedelai impor dengan kedelai lokal maka perlu dilakukan penelitian tentang **“Komposisi Proksimat pada Tempe yang dibuat dari Kedelai Lokal dan Kedelai Import”**.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Rumusan masalah penelitian ini adalah “Bagaimanakah komposisi proksimat pada tempe yang dibuat dari kedelai lokal dan kedelai impor?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum pada penelitian ini adalah untuk mengetahui komposisi proksimat pada tempe yang dibuat dari kedelai lokal dan kedelai impor.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus pada penelitian ini adalah untuk:

- a. Mengukur komposisi proksimat kedelai lokal dan kedelai impor.
- b. Mengukur komposisi proksimat tempe kedelai lokal dan kedelai impor.

- c. Menganalisis perbedaan komposisi proksimat tempe yang terbuat dari kedelai lokal dan kedelai impor.

D. Manfaat Penelitian

a. Bagi Mahasiswa Gizi

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan tentang komposisi proksimat pada tempe yang dibuat dari kedelai lokal dan tempe kedelai impor.

b. Bagi Masyarakat/Industri Pangan

Penelitian ini dapat menjadi informasi dan pengetahuan tentang komposisi proksimat pada tempe yang dibuat dari kedelai lokal dan tempe kedelai impor. Sehingga harapan untuk menyamakan kedelai impor dengan kedelai lokal bisa diketahui.

c. Bagi Penelitian Selanjutnya

Sebagai sumber atau informasi ilmiah dan acuan untuk penelitian lebih lanjut tentang komposisi proksimat pada tempe yang dibuat dari kedelai lokal dan tempe kedelai impor.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup materi pada penelitian ini dibatasi pada pembahasan mengenai perbedaan komposisi proksimat tempe yang dibuat dari kedelai lokal dan kedelai impor.