

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nusa Tenggara Timur mempunyai beraneka ragam jenis kacang dan biji-bijian yang dapat dimanfaatkan untuk pembuatan tempe seperti kacang merah, kacang gude, kacang tunggak. Tempe telah dikenal sebagai pangan fungsional dengan bahan baku kacang kedelai melalui proses fermentasi dengan bantuan jamur *Rhizopus oryzae*, *Rhizopus stolonifer*, atau *Rhizopus oligosporus*

Tempe merupakan makanan berprotein tinggi dengan harga yang terjangkau. Tempe dibuat dari fermentasi kacang kedelai oleh kapang *Rhizopus* sp. atau yang umum disebut sebagai ragi tempe. Proses fermentasi kacang kedelai menyebabkan tempe memiliki rasa dan aroma yang khas. Komposisi gizi tempe, seperti kadar protein, lemak dan karbohidrat, lebih tinggi dari kacang kedelai (Wisnujati, 2016). Selain itu, enzim yang dihasilkan oleh ragi tempe dapat membuat protein, lemak, dan karbohidrat pada tempe menjadi lebih mudah dicerna oleh tubuh dibandingkan yang terdapat dalam kedelai (Polanowska et al., 2020). Oleh karena itu, tempe sangat baik untuk dikonsumsi oleh masyarakat dari semua kelompok umur, mulai dari anak-anak hingga lansia. Tempe juga dapat dikonsumsi dalam berbagai bentuk, misalnya tempe goreng, tempe mendoan, tempe orek, tempe bacem dan keripik tempe. Proses pembuatan tempe terbilang cukup mudah untuk dilakukan dan tidak membutuhkan peralatan khusus dan mahal (Prabandari, 2020). Melalui kegiatan pelatihan ini, para peserta dibekali keterampilan untuk membuat tempe dan produk olahannya sehingga selanjutnya dapat digunakan untuk menunjang pemenuhan gizi dan perekonomian masyarakat di Kampung Bencongan dan sekitarnya, termasuk Kampung Dhumpitasi dengan perilaku peodusen dan konsumen yang terbiasa dengan produk berbahan baku kedelai.

Saat ini bahan utama yang digunakan dalam pembuatan tempe adalah kacang kedelai yang difermentasikan dengan menggunakan ragi, dengan adanya kacang-kacangan yang lain maka selain kacang kedelai kacang yang lain juga dapat di olah menjadi tempe dengan proses fermentasi yang sama.

Oleh karena itu peneliti ingin melakukan penelitian pembuatan tempe dari kacang kedelai, kacang gude, kacang tunggak, dan kacang merah.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka didapatkan permasalahan yaitu jenis kacang manakah yang memberikan kualitas tempe yang baik dalam proses fermentasi.

1.3. Tujuan penelitian

1. untuk mengetahui pemanfaatan jenis kacang kedelai, kacang gude, kacang tunggak, kacang merah dalam pembuatan tempe
2. untuk mengetahui salah satu jenis kacang yang menghasilkan tempe yang terbaik

1.4. Manfaat penelitian

Kegunaan penelitian ini adalah: sebagai bahan informasi ilmiah bagi pengembangan ilmu THP dan sebagai informasi bagi masyarakat (industri rumah tangga) dalam pembuatan tempe.