

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tempe merupakan bahan makanan hasil fermentasi dari kacang kedelai menggunakan jamur *Rhizoporus oligosporus* dan *Rhizopus oryzae*. Bahan umumnya yang digunakan dalam pembuatan Tempe yaitu kacang kedelai tetapi sekarang ini selain kacang kedelai, Kacang Gude dapat di proses untuk pembuatan tempe. Tempe mempunyai ciri-ciri berwarna putih, tekstur kompak dan flavor spesifik. Tempe mengandung berbagai nutrisi yang di perlukan oleh tubuh seperti protein, lemak, karbohidrat, dan mineral. Tempe merupakan makanan tradisional Indonesia yang umumnya terbuat dari kedelai. Meskipun demikian, makanan hasil fermentasi ini juga dapat dibuat dari kacang-kacangan atau biji-bijian lainnya.

Bahan dasar untuk membuat Tempe adalah bahan baku, Kacang dan Ragi. Hal-hal yang mempengaruhi dalam pembuatan Tempe adalah Bibit tempe yang di gunakan harus masih aktif, kondisi lingkungan mendukung, proses pengelupasan kulit, dan sebagainya. Tempe yang mempunyai kualitas baik memiliki tekstur lembut dan antar kacang-kacangan terikat erat menjadi satu dalam miselium putih, aromanya berbau khas tempe yang tidak menghasilkan ammonia berlebihan, warnanya kuning, dan tidak menghasilkan rasa manis berlebihan. Manfaat Tempe adalah untuk mengatasi diare menurunkan tekanan darah. Tempe merupakan sumber protein yang baik. Setiap 100 g tempe mengandung 18-20 g zat protein dan 4 g zat lemak (Tarwotjo, 1998). Tempe juga memiliki berbagai sifat unggul seperti mengandung lemak jenuh rendah, kadar vitamin B12 yang tinggi, mengandung anti biotik (Golongan senyawa anti mikroba, dan berpengaruh baik pada pertumbuhan badan. Selain itu asam-asam amino pada tempe lebih mudah dicerna oleh tubuh jika dibandingkan dengan kacang-kacangan lainnya. Vitamin B12 yang terdapat pada Tempe diproduksi oleh sejenis bakteri *Klasiella pneumoniae*. Tempe yang merupakan salah satu produk fermentasi umumnya yang berbahan baku kedelai yang difermentasi dan mempunyai nilai gizi yang baik. Fermentasi pada pembuatan tempe terjadi karena aktifitas kapang *Rhizopus oligosporus*. Fermentasi pada tempe dapat menghilangkan bau langu dari kedelai yang disebabkan oleh aktivitas dari enzim

lipoksigenase. Fermentasi kedelai menjadi tempe akan meningkatkan kandungan fosfor. Hal ini disebabkan dengan kerja enzim fitasi yang dihasilkan kapang *Rhizopus oligosporus* yang mampu menghidrolisis asam fitat menjadi inositol dan fosfat yang bebas. Jenis kapang yang terlibat dalam fermentasi tempe tidak memproduksi toksin, bahkan mampu melindungi tempe dari aflatoksin. Tujuan perebusan kacang Untuk melunakan kacang, Memudahkan pengupasan kulit, Menonaktifkan tripsin inhibitor yang ada dalam biji kedelai, Menjaga kematangan kacang merata, Memudahkan proses fermentasi di tahap awal.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang maka masalah penelitian adalah: Lama waktu perebusan membutuhkan waktu 1 jam. Tetapi dengan penelitian ini dapat mengurangi lama waktu perebusan.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk;

1. Mengetahui lama waktu perebusan Kacang Gude dalam pembuatan tempe.
2. Mendapatkan tempe dengan Karakteristik fisik dan Organoleptik yang disukai.

1.4 Manfaat penelitian

1. Bagi peneliti menambah pengetahuan tentang lama perebusan kacang turis dalam pembuatan tempe.
2. Sebagai tambahan informasi dan pengetahuan mahasiswa mengenai olahan pangan Tempe hasil fermentasi.