

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tempe merupakan salah satu pangan tradisional khas Indonesia yang terbuat dari kacang kedelai yang sudah mengalami proses fermentasi. Tempe merupakan makanan yang terbuat dari kacang kedelai atau beberapa bahan lain yang diproses melalui fermentasi. Lewat fermentasi ini, biji kedelai mengalami proses penguraian menjadi senyawa sederhana sehingga mudah dicerna. Tempe memiliki tekstur kering dan keras, namun tetap kenyal. Indonesia merupakan negara produsen tempe terbesar di Asia. Sebanyak 50% dari konsumsi kedelai Indonesia diproduksi menjadi tempe, 40% tahu dan 10% dibuat dalam bentuk makanan lain (seperti tauco, kecap dan lainnya) (Badan Standardisasi Nasional, 2018).

Tempe biasanya dikonsumsi bersama nasi untuk dijadikan lauk nabati. Tetapi dalam perkembangannya, pengolahan tempe menjadi makanan semakin berkembang, tempe diolah dan disajikan sebagai aneka panganan siap saji yang diproses dan dijual dalam kemasan. Tempe merupakan lauk nabati favorit bagi banyak masyarakat, karena rasanya yang lezat, harganya yang terjangkau serta memiliki banyak nutrisi penting yang dibutuhkan tubuh. Konsumsi tempe di Indonesia berkisar 0,156 Kg per Kapita perminggu (Susenas Maret 2018).

Tempe kaya akan kandungan zat gizi. Kandungan zat gizi yang terdapat di dalam 100 g tempe diantaranya yaitu zat gizi makro berupa air 59,65 g, protein 20,29 g, karbohidrat 7,64 g, lemak 10,80 g dan energi 199 kkal dan senyawa

bioaktif *Isoflavon* yang merupakan senyawa antioksidan yang mampu menangkap radikal bebas (Astawan, 2017). Dilihat dari komposisi gizinya, kadar protein, lemak, karbohidrat antara tempe dan kedelai relatif tidak berubah. Zat gizi yang terdapat pada tempe lebih mudah dicerna karena proses fermentasi dibandingkan yang terdapat dalam kedelai. Beberapa bukti ilmiah telah menunjukkan tempe mengandung komponen fungsional, seperti isoflavon dan komponen bioaktif lainnya. Tempe saat ini banyak diteliti sebagai pangan fungsional karena kandungan komponen bioaktifnya yang tidak dapat ditemukan pada pangan lain, serta memberikan banyak manfaat bagi kesehatan. Beberapa komponen bioaktif yang terdapat pada tempe diantaranya *isoflavon*, *serat pangan*, *ergosterol*, *enzim antioksidan superoksida dismutasi (SOD)*, dan sebagainya. Senyawa bioaktif seperti *isoflavon* memiliki manfaat sebagai antikarsinogenik dan zat antioksidan yang mampu menangkal radikal bebas (Astawan, 2017).

Tepung terigu menjadi komoditas yang vital dan tidak dapat terpisahkan oleh produsen makanan, terutama produsen *cake* dan *bakery*. Di Indonesia terigu masih diimport dari luar negeri. Konsumsi tepung terigu di Indonesia terus meningkat sejalan dengan tumbuhnya konsumsi mie instan, roti, biskuit dan cookies. Pola makan bangsa Indonesia yang terkait dengan terigu (gandum), dibentuk oleh kampanye lewat iklan yang sangat gencar dan oleh penyediaan produk “siap saji secara mudah” di seluruh pelosok negara. Gandum atau terigu, yang masuk ke Indonesia pada tahun 1950-an sebagai bantuan pangan secara gratis lewat program bantuan PL-480, kini telah berubah menjadi kebutuhan pokok wajib yang harus diimpor dari pasar internasional dengan harga mahal (Yanuarti, 2016).

Tepung yang berasal dari biji gandum ini terbilang istimewa karena mengandung gluten. Gluten adalah protein yang secara alami terkandung di semua jenis sereal atau biji-bijian yang tidak dapat larut dalam air dan bersifat elastis (lentur) sehingga mampu membentuk kerangka yang kokoh dan makanan yang kenyal pada saat dimakan. Gluten ini mengandung komponen protein yang disebut peptida (Yanuarti, 2016).

Kue cubit merupakan jajanan yang berasal dari Jakarta. Kue cubit memiliki ukuran yang kecil (diameter sekitar 4 cm). Dalam pembuatannya kue cubit menggunakan campuran susu dan tepung terigu sebagai komponen utamanya. Kue cubit telah menjadi salah satu bagian dari tren kuliner. Varian rasanya tidak hanya berkisar pada rasa original maupun ditaburi cokelat meses, tetapi sekarang kue cubit hadir dengan tampilan warna-warni yang lebih menarik. Rasa kue cubit mulai dari original, hingga rasa *kitkat green tea* telah hadir untuk semakin memuaskan lidah dan perut para pencintanya (Gilang, 2019).

Untuk mengurangi penggunaan tepung terigu pada pembuatan kue cubit, dilakukan substitusi tempe sebagai bahan pengganti tepung terigu. Pada penelitian ini, juga bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi pada kue cubit sehingga menghasilkan produk yang bermutu dan disukai oleh masyarakat.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah substitusi tempe terhadap tepung terigu pada karakteristik kue cubit?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui substitusi tempe terhadap tepung terigu pada karakteristik kue cubit.

2. Tujuan Khusus

- a. Mensubstitusi tepung terigu dengan tempe pada pembuatan kue cubit tempe.
- b. Menguji secara organoleptik warna, rasa, tesktur, warna, mutu aroma, mutu tekstur dan penerimaan secara keseluruhan kue cubit tempe.
- c. Menentukan substitusi terbaik terigu dengan tempe pada kue cubit tempe.
- d. Menghitung kandungan zat gizi yang dihasilkan dalam 1 porsi kue cubit tempe terbaik.
- e. Menghitung kandungan kadar abu, kadar air, protein, lemak, karbohidrat pada kue cubit tempe terbaik.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sarana edukasi serta informasi kepada masyarakat mengenai pembuatan kue cubit dengan penambahan tempe terhadap mutu organoleptik pada kue cubit tempe.

2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan mengenai kue cubit tempe dan hasil penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan informasi mengenai kue cubit tempe sebagai jajanan sehat.