

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Tempe adalah salah satu produk fermentasi yang umumnya berbahan baku kedelai yang difermentasi dan mempunyai nilai gizi yang baik. Fermentasi pada pembuatan tempe terjadi karena aktivitas 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 oleh hasil kerja enzim fitase 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. Secara umum tempe yang berwarna putih karena pertumbuhan miselia kapang yang merekatkan biji-biji kedelai sehingga terbentuk tekstur yang memadat degradasi komponen-komponen kedelai pada fermentasi membuat tempe memiliki rasa, aroma khas (Handoyo & Morita, 2006).

Konsumsi tempe rata-rata per orang per tahun di Indonesia diduga sekitar 8,50 kg, tempe merupakan sumber protein yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia terutama di pedesaan sebagai makanan sehari-hari untuk lauk. Tempe banyak dikonsumsi sebagai pangan sumber protein nabati yang memiliki cita rasa mirip daging sehingga disebut juga *meat analogue* (daging tiruan). Popularitas tempe juga bertambah seiring diketahuinya komposisi vitamin B kompleks yang cukup

tinggi. Tempe sangat cocok dikonsumsi sebagai lauk pada nasi, seperti yang umum masyarakat Indonesia terapkan, kombinasi tempe dengan nasi dapat memenuhi kebutuhan karbohidrat dan protein (SUSENAS 2009).

Tempe banyak mengandung zat gizi, energi yang terdapat pada tempe yaitu sebesar 199 kkal, Protein yang terdapat pada Setiap 100 g tempe mengandung 18-20 mg zat protein, dan lemak 10,80 µg per 100 g tempe. Karbohidrat pada tempe termasuk zat gizi yang jumlahnya rendah yaitu 7,64 µg Vitamin yang terkandung pada tempe yaitu Vitamin B1 0,078 µg, Vitamin B2 0,358 µg, Vitamin B3 2,640 µg, Vitamin B5 0,278 µg, Vitamin B6 0,215, Vitamin B12 0,08 µg. Mineral yang terkandung dalam tempe yaitu Kalsium (Ca) 111 µg, Besi (Fe) 2,70 µg, Magnesium (Mg) 81 µg Fosfor (P) 266 µg, Kalium (K) 412 µg, Natrium (Na) 9 µg, Seng (Zn) 1,14, Tembaga (Cu) 0,56 µg, Mangan (Mn) 1,3 µg (Tarwotjo, 1998).

Jelly tempe merupakan suatu produk jelly yang ditambahkan dengan tempe atau menggunakan bahan dasar tempe, disamping itu belum ada yang meneliti kandungan gizi yang terdapat pada jelly tempe khususnya kandungan asam folat yang terdapat pada tempe, tempe selain sebagai alternatif untuk mencukupi kebutuhan protein. Tempe juga baik dikonsumsi oleh ibu hamil dan ibu menyusui, mengkonsumsi protein nabati dapat membantu penyusunan sel vital tubuh seperti kulit, otot, tulang, dan rambut itulah sebabnya protein penting dikonsumsi saat hamil dapat mencegah berat bayi rendah (Tarwotjo, 1998). Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan diatas, maka peneliti tertarik untuk mengetahui penambahan tempe pada jelly sebagai penyedia asam folat bagi ibu hamil dan ibu menyusui.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah Pengaruh Penambahan Tempe Pada Karakteristik Mutu Jelly Tempe?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui substitusi agar -agar terhadap tempe pada karakteristik mutu jelly tempe

2. Tujuan Khusus

- a. Membuat jelly dengan penambahan tempe
- b. Melakukan uji organoleptik jelly tempe
- c. Menganalisis kadar proksimat jelly tempe

D. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sarana edukasi serta informasi kepada masyarakat tentang zat gizi salah satunya dari tempe serta cara pengolahan tempe menjadi jelly tempe yang bisa dikonsumsi.

2. Manfaat Kritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah perbendaharaan perpustakaan Jurusan Gizi, menambah informasi dan wawasan serta sebagai bahan rujukan mahasiswa Jurusan Gizi khususnya mengenai karakteristik jelly tempe sebagai makanan yang tinggi vitamin.