

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Tanaman kacang-kacangan sudah ditanam di Indonesia sejak beratus-ratus tahun yang lalu. Tanaman ini terdiri atas berbagai jenis, misalnya Kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*), kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*) dan kacang tunggak (*Vigna unguiculata*). Permintaan terhadap kacang-kacangan pada masa yang akan datang, diperkirakan akan terus meningkat seiring dengan pertumbuhan jumlah penduduk. Mengacu pada Pola Pangan Harapan (PPH) tahun 2000, konsumsi rata-rata kacang-kacangan penduduk Indonesia adalah sebesar 35,88 g/kapita/hari. Kacang-kacangan diperlukan tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan konsumsi secara langsung saja, tetapi juga untuk memenuhi kebutuhan industri pangan (Fachruddin, 2000).

Kacang merah tersedia melimpah di Indonesia dan mudah diperoleh. Hal tersebut sesuai dengan data Badan Pusat Statistik (2014) yang menyatakan produksi kacang merah di Indonesia pada tahun 2013 mencapai 103.376 ton. Tingkat produksi yang tinggi kerap kali tidak diimbangi dengan pemanfaatan yang tinggi pula (Ekawati, 1999).

Sejauh ini pemanfaatan kacang merah masih terbatas dalam produksi makanan, yakni berupa sup kacang merah, kue-kue atau sebagai campuran sayur dan lauk pauk seperti rendang (Uswatun, 2011).

Kelebihan kacang merah dari segi produksi, kacang lainnya adalah jenis kacang-kacangan yang mudah didapat, dijual dipasar-pasar tradisional, harganya relatif murah, dan memiliki serat cukup tinggi. Kandungan gizi pada kacang merah sangat baik bagi kesehatan tubuh manusia (Uswatun, 2011).

Kandungan gizi dalam 100 gram kacang merah kering, energi 314 gram, protein 22,10 gram, lemak 1,10 gram, karbohidrat 56,20 gram, kalsium 502,00 miligram, besi 10,30 miligram, vitamin B1 0,40 miligram (DKBM, 2005). Kandungan gizi pada kacang merah tidak kalah dengan kandungan gizi kacang kedelai seperti kandungan lemak pada kacang merah yang sangat rendah dari kacang kedelai jadi cocok dikonsumsi untuk orang yang melakukan diet. Kacang merah mampu mengurangi kerusakan pembuluh darah. Di samping itu kacang merah juga merupakan sumber serat yang baik. Serat yang dihasilkan yaitu terdiri dari serat yang larut dalam air dan serat yang tidak larut dalam air. Serat larut menarik air dan membentuk gel, yang memperlambat pencernaan. Serat larut menunda pengosongan perut dan membuat seseorang yang mengonsumsi merasa kenyang. Sedangkan serat yang tidak larut dalam air dianggap sebagai serat yang menyehatkan usus. Serat ini tidak larut dalam air, sehingga serat ini melewati saluran pencernaan

relatif utuh, dan mempercepat perjalanan makanan dan limbah melalui usus (Almatsier 2007).

Tempe merupakan makanan tradisional yang sangat populer di Indonesia makanan tersebut dibuat dengan cara fermentasi (peragian). Di Indonesia pembuatan tempe terhitung sudah menjadi industri rakyat. Bisa dibayangkan setiap orang mampu membuat tempe. Proses peragian pada tempe disebabkan oleh semacam kapang atau jamur. Kapang ini memberikan semacam lapuk berwarna putih yang makin lama akan menjadi hitam. Kapang pada tempe dalam bahasa ilmiah disebut *Rhizopus oryzae*. Tapi pada keadaan normal hanya terdiri dari *Rhizopus oligosporus* (Sarwono, 2010).

Tempe kacang merah adalah produk setengah jadi yang merupakan bahan dasar industri pangan. Misalnya digunakan sebagai masakan seperti tempe bacem, tumis tempe dan olahan tempe lainnya. Sebelum dioalah menjadi tempe ada beberapa permasalahan yang ada pada pembuatan tempe yaitu pada pengupasan kacang merah yang memerlukan waktu dan tenaga yang banyak karena pemisahan kulit kacang merah dengan isinya sangat susah. Untuk mengatasi hal itu setelah kacang merah direbus kacang merah dicuci kembali agar kulit kacang merah gampang untuk dikupas. Peneliti tertarik untuk membuat tempe dari kacang merah karena tempe merupakan makanan yang murah dan mudah didapat karena sering kita jumpai ditoko-toko seperti pasar, supermaret, dan lain-lain.

Maka peneliti ingin membuat suatu produk baru untuk menambah produksi dari kacang merah dengan memanfaatkannya sebagai tempe, karena selama ini tempe yang dikenal oleh masyarakat adalah tempe kacang kedelai maka dari itu peneliti ingin membuat suatu produk tempe yang berbahan dari kacang merah. Peneliti memilih kacang merah sebagai bahan penelitian karena kacang merah mudah didapat dan harganya relatif murah.

Menurut penelitian (Kumalasari, 2012) penambahan laru pada tempe kacang kedelai dengan persentase 0,1%, 0,15%, 0,2% dan 0,25% dari 100 gram kacang kedelai. Dari persentase tersebut didapatkan hasil penambahan laru dengan persentase 0,15%, 0,2% dan 0,25% mendapatkan hasil tempe dengan bau normal, rasa normal, warna normal dan kepadatan padat serta kompak. Sedangkan bila dilihat dari aspek kepadatan tempe, penambahan laru dengan persentase 0,1% menghasilkan tempe yang kurang padat dan kompak. Tekstur yang kurang kompak tersebut disebabkan kurangnya miselia jamur yang menghubungkan antar kedelai. Pada penambahan laru 0,15%, 0,2% dan 0,25% terlihat bahwa miselia yang terbentuk secara visual meningkat sehingga dapat mempengaruhi tekstur atau kepadatan tempe. Diambilnya persentase penggunaan laru 0,1%, 0,15%, 0,2% dan 0,25% untuk pembuatan tempe kacang merah bertujuan untuk melihat apakah pada pembuatan tempe dengan kacang kedelai dan tempe kacang merah akan mendapatkan hasil yang sama. Maka dari itu peneliti tertarik untuk membuat tempe dari kacang merah.

## **B. Rumusan Masalah Penelitian**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, dapat dirumuskan permasalahan yaitu Apakah tempe kacang merah dapat memenuhi karakteristik tempe secara umum?.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan umum :**

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana pengaruh penambahan laru terhadap produk tempe kacang merah.

### **2. Tujuan khusus :**

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah :

- a. Untuk menentukan penggunaan konsentrasi laru yang baik untuk membuat produk tempe kacang merah yang baik.
- b. Untuk menentukan mutu organoleptik meliputi : aroma, warna, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan pada produk tempe kacang merah yang dihasilkan.
- c. Berdasarkan hasil uji organoleptik produk yang terbaik dianalisis secara proksimat (kadar air, protein, lemak, kadar abu dan kadar karbohidrat).

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat teoritis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang karakteristik produk tempe berdasarkan informasi tentang kandungan kadar air, protein, lemak, kadar abu dan kadar karbohidrat pada produk kacang merah yang terbaik berdasarkan hasil uji organoleptik, persentase

penggunaan laru pada produk tempe dan melakukan uji organoleptik pada produk tempe.

## **2. Manfaat praktis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk menambah informasi kepada masyarakat tentang pembuatan produk tempe kacang merah sehingga produk fermentasi yang dihasilkan dapat diterima oleh masyarakat.