

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Jaja begina merupakan salah satu makanan tradisional khas Bali yang berbahan dasar beras ketan putih yang sampai saat ini masih dilestarikan. di Bali *jaja begina* hampir menyerupai rengginang berbeda di rasa, rengginang mempunyai rasa yang gurih sedangkan *begina* mempunyai rasa yang hambar, masyarakat bali khususnya agama Hindu memakai *jaja begina* ini sebagai salah satu pelengkap sarana upacara.

Tempe cocok difortifikasi ke *jaja begina* karena *jaja begina* dan tempe jika digoreng mempunyai karakteristik yang sama atau renyah. tetapi hanya karena terbuat dari sumber karbohidrat kemungkinan kekurangan sumber protein pada *jaja begina*.

Tempe merupakan makanan tradisional Indonesia yang merupakan hasil fermentasi kedelai. Fermentasi tempe terjadi karena aktivitas kapang *rhizopus sp.* Kedelai sehingga membentuk massa yang kompak dan padat (Mutiara, 2017). 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 dan aroma khas (Handoyo & Morita, 2006).

Tempe diketahui mengandung nutrisi yang tinggi dan menjadi salah satu pangan kaya protein. Konsumsi tempe di Indonesia di tahun 2018 mencapai 0.146 kg/kapita/minggu (BPS, 2018). Kandungan tempe rata-rata adalah air 64%, protein 18,3%, lemak 4%, karbohidrat 12,7%, kalsium 129 mg/100g, fosfor 154 mg/100g dan zat besi 10 mg/100 g. selama proses fermentasi dalam pembuatan tempe, banyak bahan dalam kedelai menjadi bersifat lebih larut dan lebih mudah dicerna (Mutiara 2017). 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 juga memiliki kandungan gizi yang tinggi yang sangat baik bagi tubuh seperti protein. Protein tempe tergolong mudah dicerna sehingga dapat digunakan untuk membentuk hemoglobin bersama dengan Zat besi atau senyawa lainya (Astuti, 1996). Proses pembentukan hemoglobin dalam sumsum tulang belakang juga memerlukan vitamin B12, Asam Folat, Protein, Zat Besi, Cu dan Zn yang semuanya terdapat pada tempe (Adnan dan Sudarmadji, 1997).

Jenis vitamin yang terkandung dalam tempe antara lain vitamin B1, B2, asam pantotenat, asam nikotinat, vitamin B6 dan B12. Tempe mengandung vitamin B12 sehingga satu-satunya sumber vitamin yang potensial dari bahan pangan nabati. Kenaikan kadar vitamin B12 paling mencolok pada pembuatan tempe yaitu berkisaran 1,5 sampai 6,3 mikrogram per 100 gram tempe kering. Jumlah ini telah dapat mencukupi kebutuhan vitamin. (Badan Standarisasi Nasional, 2012).

Karakteristik tempe cocok ditambahkan dengan *jaja begina* karena tempe digoreng mempunyai karakteristik yang kering dan garing. dalam penelitian ini akan dikaji untuk meningkatkan kadar protein pada *jaja begina*.

Berdasarkan latar belakang diatas maka ingin diteliti bagaimana Karakteristik Substitusi Tempe terhadap beras ketan putih pada pembuatan *jaja begina*.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah Karakteristik substitusi Tempe terhadap beras ketan putih pada pembuatan *jaja begina*?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Pengaruh substitusi Tempe terhadap Karakteristik Mutu dan tingkat kesukaan panelis terhadap beras ketan putih *Jaja Begina*.

2. Tujuan Khusus

- a. Membuat *jaja begina* dengan substitusi tempe
- b. Menilai mutu organoleptik substitusi tempe pada *jaja begina* seperti aroma, rasa, warna dan tekstur.
- c. Menentukan nilai gizi terhadap *jaja begina* dengan substitusi tempe

d. Menentukan perlakuan terbaik pada pembuatan *jaja begina* dengan substitusi tempe.

e. Menilai daya kembang pada *jaja begina*.

D. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sarana edukasi serta informasi kepada masyarakat tentang pentingnya zat gizi protein dari tempe serta cara pengolahan mulai dari penambahan tempe hingga menjadi *jaja begina* yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah perbendaharaan perpustakaan Jurusan Gizi, menambah informasi dan wawasan serta sebagai bahan rujukan mahasiswa Jurusan Gizi khususnya mengenai penambahan tempe terhadap *jaja begina* sebagai cemilan yang mengandung tinggi protein.