

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

Bali merupakan salah satu tempat destinasi wisata yang banyak dikunjungi oleh para wisatawan baik di dalam maupun luar negeri. Pulau Bali selain kaya akan seni budaya juga kaya dengan aneka kue atau penganan khasnya. Bahkan banyak dari kue khas Bali digemari oleh wisatawan asing dan domestik. Kue-kue tersebut memiliki daya tarik tersendiri pada keunikan bentuk dan citarasanya (Singapurwa, Datrini and Candra, 2019).

Pangan tradisional merupakan pangan yang sudah turun temurun dihasilkan atau dikonsumsi, menggunakan bahan yang dihasilkan lokal, diolah secara khas di suatu daerah. Pulau Bali selain kaya akan seni budaya juga kaya dengan aneka kue atau penganan khasnya. Bahkan banyak dari kue khas Bali digemari oleh wisatawan asing dan domestik, dengan memodifikasi bahan pangan dengan pangan yang lebih berkualitas dan memiliki nilai gizi yang tinggi maka suatu jajanan atau produk akan lebih bermutu dan meningkatkan nilai gizinya. Modifikasi pangan khas daerah adalah adalah cara merubah bentuk dan rasa makanan khas daerah dari yang kurang menarik menjadi lebih menarik tanpa menghilangkan bentuk dan rasa aslinya, serta menampilkan bentuk yang lebih bagus dari aslinya. Jajanan khas daerah yang dimodifikasi tersebut bukan karena jajanan tersebut buruk, namun agar jajanan lebih menarik dan memiliki nilai jual yang tinggi serta menambah nilai gizi dari jajanan tersebut(PPPM, 2017).

Tempe merupakan makanan khas yang sudah dikenal sejak berabad-abad lalu, tempe adalah kedelai fermentasi tradisional Indonesia yang sebagian besar diproduksi di industri kecil dan dijual secara lokal negara. Tempe adalah produk kedelai fermentasi asli Indonesia kaya akan komponen nutrisi. Selama fermentasi, mikroorganisme menghasilkan beberapa komponen bioaktif penting dan penurunan agen anti nutrisi (Tamam *et al.*, 2018). Masalah utama pada produk tempe adalah umur simpannya yang rendah akibat kadar air sebanyak (55-65%) serta adanya kapang yang terus tumbuh dan berkembang biak menyebabkan degradasi protein lebih lanjut membentuk amoniak. Oleh karena itu pengolahan tempe menjadi tepung tempe adalah salah satu alternative untuk memperpanjang masa simpan dan daya guna tempe. Menggunakan tepung tempe dalam penelitian ini guna untuk menambah nilai gizi terutama protein pada pembuatan jaje lalalak dengan penambahan tepung tempe, selain itu tepung tempe juga kaya akan senyawa anti bakteri dan protein yang terkandung dalam tepung tempe ini mudah dicerna sehingga baik untuk mengatasi diare serta baik untuk penanggulangan anemia. Harga tepung tempe juga relative murah dengan cara pengolahan yang tidak memakan banyak waktu serta bahan dan alat yang digunakan juga mudah didapat.

Perlakuan yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan tepung tempe sebanyak 5 perlakuan yaitu 10%, 15%, 20%, 25% dan 30%, dengan 5 perlakuan tersebut diharapkan untuk menambah nilai gizi dan mutu terhadap jaje lalalak tersebut. perlakuan yang digunakan tidak lebih dari 30% ini dikarenakan untuk perlakuan di atas 30% produk dari jaje lalalak tersebut

sudah tidak bisa diterima dari segi tekstur , aroma , dan rasa. Dikarenakan menggunakan perlakuan di atas 30% karakteristik dari tekstur jaje laklak tersebut menjadi keras dan untuk dari segi aroma terlalu menyengat dan warnanya pun juga terlalu coklat kekuningan. Dengan 5 perlakuan di atas substitusi laklak menggunakan tepung tempe dapat diterima oleh seluruh masyarakat dan dapat menjadi panganan tradisional yang kaya akan nilai gizi dan mutu yang berkualitas.

Jaje laklak adalah salah satu jajanan khas tradisional Bali yang sudah dikenal oleh seluruh kalangan masyarakat yang sudah ada sejak lama dan dengan resep yang turun temurun. Dengan memodifikasi jaje laklak menggunakan tepung tempe diharapkan untuk menambah nilai gizi dan juga mutu dari jaje laklak tersebut. Sasaran yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah anak kelas 5 SD di salah satu SD yang berada di wilayah kabupaten Buleleng , sebagai salah satu contoh jajanan anak sekolah atau cemilan sehat yang kaya akan nilai gizi untuk memenuhi kebutuhan tubuh.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimanakah Substitusi Tepung Tempe Pada Tepung Beras Terhadap Kadar Protein Dan Mutu Organoleptik Jaje Laklak?

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Secara umum tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Bagaimana Substitusi Tepung Tempe Pada Tepung Beras Terhadap Kadar Protein Dan Mutu Organoleptik Jaje Laklak.

## **2. Tujuan Khusus**

- a.** Mengidentifikasi mutu organoleptik pada jaje laklak yang sudah di subsitusi tepung tempe.
- b.** Mengetahui kandungan protein pada jaje laklak yang sudah di subsitusi tepung tempe.
- c.** Menganalisis pengaruh subsitusi tepung tempe terhadap mutu organoleptik dan kandungan protein jaje laklak jajanan khas tradisional Bali.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat Praktis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan memberikan informasi kepada masyarakat mengenai jaje laklak jajanan khas tradisional Bali dengan bahan modifikasi tepung tempe dapat dikembangkan sebagai industri rumah tangga dan dapat diterima oleh masyarakat sebagai pangan lokal yang bernilai gizi baik untuk tubuh.

### **2. Manfaat Teoritis**

Hasil penelitian diharapkan dapat berguna dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan tentang pangan lokal dan jaje laklak sebagai jajanan khas tradisional Bali dan hasil penelitian diharapkan dapat memberikan informasi mengenai modifikasi dengan penambahan tepung tempe terhadap Mutu Organoleptik serta Kadar Protein yang terkandung di dalam jaje laklak tersebut.