

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Tempe adalah produk hidangan tradisional yang dimiliki Indonesia. Di Indonesia, tempe diketahui selama berabad-abad yang lalu. Makanan ini dibuat dan dikonsumsi secara dari zaman ke zaman, terlebih di kawasan Jawa Tengah. Tempe merupakan makanan yang terbuat dari proses fermentasi kedelai dan ragi tempe. Dalam fermentasi ini, biji kedelai mengalami proses pemecahan menjadi senyawa sederhana sehingga mudah diproses oleh tubuh (Badan Standarisasi Nasional, 2012). Olahan tempe dapat dimanfaatkan untuk bermacam makanan baik itu sebagai kudapan ataupun cemilan. Tetapi kebanyakan orang hanya tahu bahwa tempe dikonsumsi dengan cara digoreng atau dimasak, sedikit yang tahu bahwa tempe memiliki potensi untuk dijadikan tepung.

Pada tahun 2017, terjadi peningkatan konsumsi tempe sebesar 0,147 kg per kapita seminggu dari tahun 2016 yang dicatat oleh data statistik hasil survei sosial ekonomi nasional (Publikasi Statistik Indonesia, 2019), dengan adanya peningkatan konsumsi tempe, hal ini membuat produksi tempe ikut meningkat. Produksi tempe yang terus meningkat bisa dimanfaatkan pengolahan tempe yang dijadikan tepung sehingga orang bisa mengolah produk tempe dengan cara yang beragam.

Tujuan pembuatan tepung berbahan dasar tempe ialah untuk memperoleh keuntungan yang didapat dari hasil penjualan tepung tempe, meningkatkan nilai

jual tempe dan penganekaragaman jenis tepung, meningkatkan jumlah gizi dalam bahan makanan yang berprotein rendah, dan meningkatkan kualitas gizi masyarakat Indonesia khususnya untuk masyarakat yang memiliki ekonomi menengah ke bawah (Albertine dkk, 2008).

Usaha untuk mengembangkan produk berbahan kedelai selalu dilakukan dalam upaya meningkatkan angka konsumsi produk tersebut. Pengembangan produk kedelai bukan hanya tertuju pada produk yang langsung bisa dikonsumsi seperti tempe dan juga tahu, akan tetapi dapat juga dibuat sebagai bahan utama untuk produk pangan lain yang dapat menarik bagi masyarakat luas (Ferdiyanto, 2018).

Dengan dapat diolahnya tempe menjadi butiran butiran halus seperti tepung juga kandungan gizi dalam tepung tempe dan kedelai tidak jauh berbeda tetapi karena adanya enzim pencernaan yang dihasilkan dari jamur pada saat proses fermentasi membuat lebih mudah dicerna dalam tubuh dibandingkan yang terdapat dalam kedelai (Bastian dkk, 2013). Maka dengan itu pula olahan tepung tempe ini dapat menjadi bahan dasar produk produk jajanan pasar yang menggunakan tepung beras sebagai bahan dasarnya, seperti kue lapis, kue cucur dan juga surabi.

**Tabel 1.1 PERBANDINGAN KANDUNGAN DALAM TEPUNG BERAS
DAN TEPUNG TEMPE**

KANDUNGAN GIZI (%)	TEPUNG BERAS (%)	TEPUNG TEMPE (%)
Protein	7	46

Serat	0,24	2,5
Karbohidrat	90	19,3
Lemak	4	24,7

Sumber : FatSecret Platform API, 2018 dan Latifah, Syahrini dan Hadju, 2001

Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan, bahwa kandungan pati yang berfungsi sebagai pembentuk struktur dalam tepung beras tidak dapat digantikan oleh tepung tempe, karena selisih yang diperoleh terlalu jauh. Akan tetapi tepung tempe memiliki kandungan protein yang tinggi dan kandungan lainnya yang relatif sama. Protein dalam tepung tempe memiliki lisin tetapi tidak memiliki kandungan gliadin dan glutenin atau bisa juga diartikan non gluten (De Man, 1997). Itu bisa disimpulkan bahwa tepung tempe dapat disubstitusikan dengan tepung beras karena tergolong dalam jenis tepung non gluten.

Surabi merupakan kudapan tradisional yang dimiliki oleh Indonesia. Terdapat dua jenis yaitu yang manis menggunakan kinca atau gula merah cair dan asin yang ditaburi campuran oncom diatasnya. Akan tetapi dewasa ini sudah banyak variasi *Topping* maupun isian yang disesuaikan dengan selera pasar dizaman sekarang (Sahal Hasan Abdullah , 2018).

Surabi biasanya berbahan dasar tepung beras dan disajikan bersamaan sebagai pendamping untuk minum teh. Kudapan ini memiliki bentuk bulat pipih dan berpori dan memiliki rasa agak gurih didapatkan dari campuran parutan kelapa didalam adonannya (Soechan, 2013).

Dalam sebuah penelitian yang dilakukan oleh didapatkan bahwa tepung beras bisa digantikan oleh tepung tempe, namun dalam penelitian tersebut hasil maksimal penggunaan tepung tempe hanya sebesar 30% kue karasi yang berbahan

dasar tepung beras. Berdasarkan data diatas peneliti ingin mencoba menggantikan 100% tepung beras menggunakan tepung tempe.

Surabi menjadi salah satu daya tarik wisata kuliner yang dimiliki oleh daerah Jawa Barat khususnya Kota Bandung dan memiliki banyak tempat yang menjajakan surabi, dengan memanfaatkan keadaan ini sangat memungkinkan untuk membuat penganekaragaman dalam produk surabi yang diharapkan dapat menarik lebih banyak wisatawan.

Berdasarkan latar belakang yang sudah terpapar diatas, penelitian ini dilakukan bertujuan sebagai bentuk dalam memanfaatkan tepung tempe dalam pembuatan surabi, dikarenakan surabi merupakan salah satu kudapan khas Jawa Barat terutama di Bandung dan banyak wisatawan yang dengan niat untuk datang ke Bandung hanya untuk menjajal surabi. Dengan diharapkannya pensubtitusian ini produk surabi dapat menambah nilai jual, menambah kandungan protein dan keanekaragaman dibidang kuliner juga wisata kuliner agar masyarakat tidak mengalami ketergantungan terhadap suatu jenis bahan makanan, misalnya tepung beras.

Penulis berminat untuk melakukan eksperimen dengan memanfaatkan tepung tempe sebagai pengganti tepung beras dalam pembuatan surabi dengan itu penulis mengambil judul **“PENGUNAAN TEPUNG TEMPE SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN TEPUNG BERAS DALAM PEMBUATAN SURABI BANDUNG”**

1.2 Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan teori yang sudah dipaparkan, penulis memiliki beberapa pertanyaan seperti dibawah ini, yaitu:

1. Bagaimana *flavour* surabi dengan menggunakan tepung tempe?
2. Bagaimana tekstur surabi dengan menggunakan tepung tempe?
3. Bagaimana penampilan surabi dengan menggunakan tepung tempe?

1.3 Tujuan Operasional

Tujuan operasional penelitian dengan judul “Penggunaan Tepung Tempe sebagai Pengganti Tepung Beras dalam Pembuatan Surabi” adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui *flavour* surabi dengan menggunakan tepung tempe
2. Untuk mengetahui tekstur surabi dengan menggunakan tepung tempe
3. Untuk mengetahui penampilan surabi dengan menggunakan tepung tempe

1.4 Pendekatan dan Metode Penelitian

1. Metode Penelitian

Menurut Arikunto (2010), yang dapat dilihat dalam membuat penelitian yang paling penting adalah objek penelitian yang akan dibahas, data awal, waktu, tenaga dan juga teknik yang akan diaplikasikan untuk memproses data saat sudah terkumpul dapat menentukan pemilihan penelitian.

2. Prosedur Penelitian

Dalam penelitian ini penulis hendak menggunakan resep surabi yang didapatkan ketika sedang melaksanakan *Job Training* di Sheraton Hotel Bandung. Setelah melakukan eksperimen penulis akan mengevaluasi dan membandingkan kedua produk yang telah dibuat baik dari segi rasa, warna dan tekstur.

Penulis sudah melakukan pra – eksperimen dengan mengubah tepung beras dalam pembuatan surabi dengan menggunakan 100%, 75%, dan 50% tepung tempe. Setelah melakukan pra – eksperimen penulis mendapatkan kesimpulan bahwa yang memiliki hasil paling baik adalah perbandingan 50% : 50%, dikarenakan pada penggunaan tepung tempe 100% dan 75% struktur pada surabi tidak terbentuk.

3. Teknik Pengumpulan Data

1. Observasi

Observasi ialah bagian dalam metode pengumpulan data yang berarti pengumpulan data yang dilakukan secara langsung. Menurut Djaali dan Muljono (2008), observasi merupakan cara untuk mengumpulkan bahan-bahan uraian yang dilaksanakan dengan pengamatan dan pencatatan terhadap kejadian yang telah ditentukan objek pengamatannya.

2. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan sebuah karangan ilmiah memuat berbagai pendapat dari para ahli dalam sebuah masalah, yang dikaji dan dibandingkan, dan diambil kesimpulannya (Ruslijanto, 2000).

3. Kuisisioner

Kuisisioner dapat diartikan sebagai alat untuk mengumpulkan data dari orang-orang baik individu maupun kelompok yang bisa disebut juga sebagai panelis untuk mendapatkan sebuah informasi tertentu (Umar, 2003). Untuk mendapatkan penilaian dari objek penelitian, dilakukan uji hedonik ialah pengujian yang dipakai untuk membandingkan tingkat

kesukaan terhadap suatu jenis produk yang akan dibuat (Ayustaningwarno, 2014). Panel tidak terlatih adalah kumpulan orang awam, bukan ahli dalam bidang tertentu. Dibutuhkan 25 orang atau lebih panelis tidak terlatih dalam kuisioner ini. Dalam penelitian ini penulis memilih 25 orang panelis (Titis dkk, 2017).

1.5 Pengukuran Data dan Teknik Analisis

Untuk eksperimen ini penulis memakai uji indra terhadap panelis tidak ahli, untuk mendapatkan hasil rasa dari surabi. Uji indra dilakukan untuk mendapatkan rasa dan produk yang sangat disukai panelis. Terdapat 3 aspek yang akan diuji oleh panelis yaitu:

1. Flavour

Flavour atau diartikan cita rasa mencakup rasa dasar dan juga aroma. Rasa dasar yang terdapat dalam setiap makanan terdiri dari rasa manis, asam, pahit dan asin. Rasa tersebut yang mudah dibandingkan oleh indra pengecap, yang paling mudah diketahui lidah adalah rasa pahit daripada rasa manis. Aroma bisa disebut salah satu bagian utama untuk cita rasa dan juga aroma memiliki banyak sekali jenis (Setyaningsih,dkk, 2010).

2. Tekstur

Tekstur makanan merupakan sesuatu yang berhubungan dengan struktur makanan yang paling baik dirasakan, yaitu merasakan suatu makanan di mulut. Dari rupa yang dapat dijabarkan dalam tekstur makanan meliputi renyah, lembut, kasar, halus, berserat, empuk, kenyal dan keras (Fitriani dan Roziana, 2019).

3. Penampilan

Penampilan adalah sesuatu yang berhubungan dengan visual atau indra pengelihatan, dalam konteks ini peneliti fokus terhadap perbedaan warna antara produk eksperimen dan pembanding.

Tabel 1.2 SKALA PENILAIAN

KETERANGAN	SKOR
TIDAK SUKA	1
KURANG SUKA	2
SUKA	3
CUKUP SUKA	4
SANGAT SUKA	5

Sumber : Sugiyono, 2012

Menggunakan data yang berbentuk bilangan, dapat dianalisis menggunakan metode statistika dengan mencari persentase dari penilaian panelis yang telah dikumpulkan dengan cara :

$$p = \frac{f}{n} \times 100\%$$

p = persentase

f = frekuensi

n = banyak data

100% = jumlah tetap

Dibutuhkan tabel interval untuk mendapatkan nilai akhir dari total yang didapatkan oleh penulis. Untuk mencari tabel interval maka diperlukan rumus seperti dibawah ini :

$$\text{Interval} = \frac{\text{nilai tertinggi} - \text{nilai terendah}}{\text{jumlah jenis kriteria penilaian}}$$

Maka dengan data diatas, diperoleh hasil :

$$\text{Jumlah panelis} = 25$$

$$\text{Nilai tertinggi} = 5 \times 25 = \frac{125}{125} \times 100 = 100\%$$

$$\text{Nilai terendah} = 1 \times 25 = \frac{25}{125} \times 100 = 20\%$$

$$\text{Interval} = \frac{100 - 20}{5} = \frac{80}{5} = 16$$

Berdasarkan data diatas yang sudah penulis paparkan maka diperoleh jarak interval adalah 16. Berikut ini adalah tabel interval yang sudah dibuat :

Tabel 1.3 TABEL INTERVAL

PERSENTASE	KRITERIA PENILAIAN
20% - 35%	Tidak suka
36% - 51%	Kurang suka
52% - 67%	Cukup suka
68% - 83%	Suka
84% - 100%	Sangat suka

Sumber : Olahan Penulis, 2020

Teknik analisis yang digunakan oleh penulis adalah teknis analisis data kuantitatif, ini berarti penulis menggunakan skala interval seperti pada tabel diatas.

1.6 Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penulis melakukan penelitian di kediaman penulis yang berlokasi di Marghayu.

2. Waktu Penelitian

Waktu yang diperlukan penulis untuk menyelesaikan penelitian ini adalah dari bulan September 2020 – Desember 2020.