

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tempe adalah makanan tradisional Indonesia yang merupakan hasil fermentasi kedelai akibat dari aktivitas kapang genus *Rhizopus*. Tempe telah banyak dikonsumsi oleh masyarakat negara berkembang karena harganya yang murah dan nilai gizinya yang seimbang. Nilai gizi dan kandungan proteinnya yang tinggi menyebabkan tempe menjadi salah satu sumber protein yang potensial dan diharapkan dapat berperan sebagai pengganti protein hewani.

Tempe memang merupakan sumber gizi yang baik, tetapi tempe juga mempunyai kelemahan yaitu tempe termasuk bahan pangan yang mudah rusak. Tempe segar yang baru jadi hanya dapat disimpan selama 1-2 hari pada suhu ruang, setelah itu tempe akan rusak. Kerusakan yang terjadi terutama disebabkan oleh aktivitas enzim proteolitik yang mendegradasi protein sehingga terbentuk amoniak, yang menyebabkan tempe tidak layak lagi untuk dikonsumsi (Koswara, 1992).

Untuk meningkatkan daya simpan serta untuk penganeka-ragaman pangan, perlu dilakukan usaha-usaha pengawetan dan pengolahan tempe menjadi produk yang bernilai ekonomis lebih tinggi serta lebih awet. Salah satu alternatifnya adalah dengan mengolah tempe menjadi mentega tempe.

Dengan mengacu pada pembuatan mentega kacang, yang dimaksud dengan mentega tempe adalah sejenis makanan setengah padat yang dibuat dari tempe dengan cara pemotongan, penyangraian, pendinginan, penggilingan, dan penambahan bahan-bahan lain. Bahan-bahan lain yang biasa ditambahkan antara lain *emulsifier*, antioksidan, garam, gula, dan sebagainya (Woodroof, 1966).

Seperti halnya mentega kacang, ketidakstabilan emulsi merupakan masalah yang dihadapi dalam pembuatan mentega tempe. Ketidakstabilan emulsi tersebut ditandai dengan kecenderungan pemisahan minyak dari fase padat yang dapat menyebabkan terjadinya penyimpangan flavor (Woodroof, 1966).

Mentega tempe yang diharapkan adalah yang mempunyai kestabilan emulsi yang mantap dan memiliki tekstur yang halus. Pemanasan yang dilakukan terhadap tempe akan mempengaruhi kestabilan emulsi. Penyangraian akan menyebabkan penurunan kadar air, dimana penurunan kadar air tersebut akan diikuti dengan keluarnya butir-butir minyak dari sitoplasma biji (Woodroof, 1966). Menurut Ensminger (1994), penyangraian dapat dibedakan menjadi dua yaitu, *dry roasting* dan *oil roasting*. *Dry roasting* adalah penyangraian yang dilakukan tanpa menggunakan minyak sedangkan

oil roasting adalah penggorengan yang dilakukan dalam minyak kelapa atau minyak sayur yang terhidrogenasi sebagian. Sehubungan dengan masalah tersebut maka dilakukan penelitian agar dapat dihasilkan mentega tempe dengan mutu yang baik.

1.2. Tujuan Penelitian

Melihat pengaruh beberapa cara pemanasan, yaitu pengukusan, penyangraian, dan penggorengan terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik mentega tempe sehingga didapatkan mentega tempe yang baik.