

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kebutuhan dasar manusia yang penting di samping papan, sandang, pendidikan dan kesehatan adalah pangan. Kecukupan pangan merupakan masalah yang belum terpecahkan seluruhnya sampai saat ini, walaupun industri pangan terus berkembang dengan pesatnya yang ditandai dengan semakin meningkatnya macam produk pangan olahan di masyarakat. Usaha penganekaragaman dan pengembangan sumber pangan, kalori dan gizi yang murah harganya dan mudah diperoleh adalah salah satu alternatif pemecahannya.

Salah satu cara untuk mengatasinya adalah dengan mengkonsumsi tempe. Tempe adalah produk fermentasi yang amat dikenal oleh masyarakat Indonesia, karena citarasanya yang khas, nilai gizi yang tinggi, harganya yang murah dan khasiatnya bagi kesehatan.

Tempe yang dibuat dari kedelai merupakan tempe yang paling dikenal luas dan paling banyak dimanfaatkan orang untuk lauk makanan. Selain tempe kedelai, ada juga tempe dari bahan lain seperti tempe bengkok, tempe lamtoro, tempe gembus, tempe bungkil, atau tempe bongkrek (Sarwono, 1996).

Kedelai yang umum digunakan sebagai bahan baku tempe, mempunyai kelemahan-kelemahan sebagai berikut: tidak tahan terhadap hama dan penyakit, tumbuh kurang baik pada tanah berpasir, tumbuh baik pada pH tanah sekitar 6 - 6,5 (tidak

dapat tumbuh pada tanah asam), umur panen lama atau panjang (Lamina, 1990).

Dilihat dari beberapa kelemahan yang ada pada kacang kedelai, ada baiknya kalau dicari jenis kacang-kacangan lain yang sifatnya kurang lebih sama dengan kedelai, dan salah satu kacang-kacangan yang dapat digunakan sebagai penggantinya adalah kacang tunggak.

Di sini, penyusun ingin mengadakan penelitian untuk pembuatan tempe dari bahan baku yang belum pernah diteliti sebelumnya yaitu dengan menggunakan kacang tunggak atau yang sering dikenal orang dengan nama kacang tolo.

Kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) mempunyai potensi untuk dikembangkan sebagai bahan pangan. Kacang tunggak memiliki keunggulan dari segi budidaya dibandingkan dengan kacang-kacangan lain (kedelai dan kacang hijau) yang dapat tumbuh di lahan kritis. Kacang tunggak tahan terhadap kekeringan, dapat tumbuh di tanah masam, perawatan tanaman mudah dan umur panennya pendek atau cepat (Trustinah dan Kasno, 1990; Kasno, 1991).

Berdasarkan Daftar Komposisi Bahan Makanan yang dikeluarkan oleh Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia tahun 1979, kacang tunggak memiliki kandungan protein sebesar 22,9%. Walaupun kandungan proteinnya lebih rendah daripada kedelai (34,9%) tetapi tidak jauh berbeda dengan kacang-kacangan lain yang sudah dikenal dan dimanfaatkan secara luas oleh masyarakat, seperti kacang hijau (22,2%) dan kacang merah (23,1%).

Dalam hal ini yang menjadi kendala dalam pengembangan kacang tunggak sebagai bahan baku industri adalah terbatasnya pengetahuan tentang pengolahan kacang tunggak; kacang tunggak belum banyak dibudidayakan dan dimanfaatkan guna menghasilkan produk yang dapat diterima masyarakat, yang murah dan dapat meningkatkan status gizi masyarakat. Karena kendala inilah penulis ingin meneliti satu hal yang masih baru yang mungkin akan dapat menguntungkan di bidang pangan dan berguna untuk meningkatkan status gizi masyarakat Indonesia.

Tempe kacang tunggak dibuat dengan cara yang sama seperti dalam pembuatan tempe kedelai, yang mempunyai tiga tahap proses utama, yaitu: hidrasi dan pengasaman biji dengan perendaman, sterilisasi sebagian terhadap biji dengan perebusan atau pengukusan dan fermentasi oleh jamur tempe (Kasmidjo, 1990).

Kemasan yang biasa digunakan untuk fermentasi tempe yaitu daun pisang, daun jati, waru atau bambu, dan selanjutnya telah dikembangkan penggunaan bahan pengemas tempe dari kantong plastik yang diberi lubang (Steinkraus, 1960 dalam Kasmidjo, 1990).

Inkubasi dilakukan dengan suhu 25° sampai 37°C selama 36 – 48 jam. Selama inkubasi terjadi proses fermentasi yang menyebabkan perubahan komponen-komponen dalam biji.

Pada penelitian ini akan dipelajari pengaruh bahan pengemas tersebut terhadap kualitas tempe kacang tunggak sebagai faktor I, dan lama fermentasi sebagai faktor II; karena diduga jenis bahan pengemas dan lama fermentasi mempengaruhi kualitas tempe kacang tunggak.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan kombinasi perlakuan antara jenis bahan pengemas dan lama fermentasi yang optimum untuk menghasilkan tempe kacang tunggak yang berkualitas.