

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tempe adalah produk fermentasi yang sudah dikenal oleh masyarakat Indonesia. Tempe merupakan sumber protein potensial bagi penduduk khususnya Indonesia. Hal ini disebabkan kedelai sebagai bahan baku tempe telah banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena harganya yang murah, sedangkan nilai gizinya seimbang dengan protein hewani seperti daging sapi, susu sapi dan telur ayam.

Pengkonsumsian protein menjadi sangat penting, terutama bagi anak-anak karena kekurangan konsumsi protein dapat menyebabkan terganggunya pertumbuhan badannya. Pada orang dewasa kekurangan konsumsi protein mempunyai gejala yang kurang spesifik, kecuali pada keadaan yang telah sangat parah seperti busung lapar.

Tempe tidak hanya disukai rakyat Indonesia saja, tetapi di luar negeri penggunaan tempe juga sudah mulai berkembang pesat, terutama di negeri-negeri Eropa dan Amerika. Tetapi keanekaragaman produk dari tempe masih terbatas. Salah satu alternatif pengolahan tempe yaitu dengan pembuatan "SUSU TEMPE".

Susu tempe adalah produk minuman hasil ekstraksi dari tempe, yang dapat juga dijadikan sebagai salah satu sumber protein bagi manusia, dan terutama dapat pula dikonsumsi oleh anak-anak di bawah umur 1 tahun karena produk ini berbentuk susu.

Masalah yang timbul pada pembuatan susu tempe biasanya memiliki rasa pahit dan mempunyai bau yang langu, sehingga kurang disenangi oleh konsumen. Rasa pahit disebabkan oleh adanya senyawa-senyawa glikosida dalam biji kedelai dan penyebab bau langu karena adanya enzim lipoksidase yang mengurai lemak kedelai menghasilkan senyawa penyebab bau langu. Senyawa-senyawa penyebab off-flavor tersebut dapat dihilangkan oleh panas. Maka untuk memecahkan permasalahan ini diperlukan perlakuan panas (pengukusan) pada tempe. Selain itu cara ekstraksi yang tepat perlu dikaji sehingga menghasilkan susu tempe yang mempunyai sifat fisik dan kimiawi yang baik.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh pengukusan pada tempe dan pengulangan ekstraksi terhadap sifat fisik dan kimia susu tempe.