

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kacang tunggak (Vigna unguiculata) merupakan komoditi kacang-kacangan yang dapat dikembangkan di lahan kering beriklim kering, lahan pekarangan dan lahan sawah, disamping itu kacang tunggak berumur pendek (60-70 hari) dengan potensi hasil yang tinggi (0,90 - 2,00 ton/ha) (Kasim dan Djunainah, 1993).

Pada saat ini kacang tunggak dimanfaatkan mulai dari daun muda, polong muda serta biji kering yang dapat dikonsumsi sebagai sayuran (Widiyati, 1985). Selain digunakan sebagai lauk atau tepung, kacang tunggak belum dimanfaatkan secara optimal. Meskipun demikian kacang tunggak termasuk jenis kacang-kacangan yang mempunyai nilai gizi cukup tinggi dan sifat fisiknya hampir sama dengan kedelai. Pemanfaatan kacang tunggak sebagai bahan baku untuk pembuatan tempe diharapkan dapat meningkatkan kegunaan kacang tunggak. Hal ini terutama akan sangat bermanfaat bagi masyarakat lahan kritis, mengingat tempe banyak mengandung nilai gizi potensial (Karyadi dan Hermana, 1995) dan mencegah terjadinya penyakit degeneratif (Bawaihi, 1997).

Kacang tunggak memiliki beberapa macam galur. Galur-galur yang memiliki stabilitas rata-rata dan

memiliki adaptasi umum yang baik dilepas sebagai varietas. Varietas yang mempunyai sifat-sifat tersebut antara lain dilepas dengan nama KT-2, KT-4 dan KT-5 (Trustinah, 1992).

Sejauh ini varietas yang telah ditemukan diatas belum diteliti potensinya sebagai bahan baku tempe, meskipun penelitian pembuatan tempe dari kacang tunggak telah dilaporkan oleh Djurtoft (1985) untuk rakyat di Nigeria. Menurut Sapuan dan Soetrisno (1996), karakteristik dan mutu tempe dipengaruhi oleh varietas dan mutu bahan baku yang digunakan. Kedua unsur tersebut bersama-sama menentukan karakteristik mutu fisik, organoleptik dan kimiawi (komposisi dan nilai gizi). Oleh karena itu perbedaan bentuk fisik varietas-varietas unggul kacang tunggak (terutama terlihat dari warna kulit bijinya), diperkirakan dapat mempengaruhi karakteristik mutu fisik, kimiawi dan organoleptik tempe kacang tunggak yang dihasilkan. Sebagaimana diketahui bahwa warna coklat kehitaman pada kulit biji umumnya disebabkan oleh tanin (Hui, 1992). Dan adanya tanin dalam biji dapat mencegah pertumbuhan mikroorganisme, sehingga dapat pula mempengaruhi kualitas tempe kacang tunggak yang dihasilkan.

Karakteristik dan mutu tempe selain dipengaruhi oleh varietas dan mutu bahan bakunya juga ditentukan

oleh teknologi prosesnya (Soetrisno, 1996). Proses pembuatan tempe, keberhasilan pembuatannya sangat ditentukan oleh pengendalian tiap-tiap tahapan proses. Masing-masing tahapan proses tersebut mempunyai fungsi sendiri-sendiri yang mendukung keberhasilan pertumbuhan miselia kapang. Salah satu tahapan proses yang berperan antara lain adalah lama pengukusan. Pengukusan yang terlalu singkat akan mengakibatkan substrat sukar ditembus dan dilapukkan oleh miselium kapang, sedangkan bila terlalu lama jaringannya menjadi lemah dan banyak menyerap air jadi dapat menghambat penyebaran oksigen sehingga pertumbuhan miselia kapang sulit berkembang (Sarwono, 1996), dan kontaminan tumbuh dengan cepat.

Sampai saat ini belum banyak dilakukan penelitian mengenai pengaruh lama pengukusan terhadap kualitas tempe dari kacang tunggak dari beberapa varietas akibat perbedaan fisik kacang tunggak (terutama warna kulit bijinya), sehingga belum banyak diketahui pengaruh keduanya untuk menghasilkan tempe kacang tunggak yang baik.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian bertujuan untuk mendapatkan kombinasi perlakuan antara varietas dan lama pengukusan untuk menghasilkan tempe kacang tunggak yang baik.