

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tortilla adalah olahan berbahan dasar jagung yang dibuat melalui pemasakan, penggilingan, pengeringan dan pengorengan. Tortilla merupakan sejenis keripik atau *chips* yang terbuat dari jagung berbentuk bundar gepeng dengan ukuran ketebalan yang berbeda-beda di tiap Negara, oleh karena itu tidak ada standar khusus bagi Tortilla (Santoso, 2008).

Tortilla pada umumnya terbuat dari bahan dasar jagung karena mengandung zat gizi terutama pada kandungan pati yang cukup tinggi. Kualitas Tortilla ditentukan oleh proses gelatinisasi pati. Gelatinisasi pati adalah perubahan granula pati yang membengkak luar biasa, tetapi tidak dapat kembali lagi pada kondisi yang semula (Wiriono, 1999).

Menurut Yudana (2003), tempe merupakan salah satu produk fermentasi kedelai yang sudah cukup terkenal di Indonesia dan merupakan sumber protein nabati yang sangat potensial. Komposisi gizi tempe baik kadar protein, lemak, dan karbohidratnya tidak banyak berubah dibandingkan dengan kedelai. Selain mengandung protein yang tinggi, tempe juga mengandung berbagai zat gizi yang bermanfaat bagi kesehatan antara lain karbohidrat, serat, dan vitamin. Beberapa jenis peptida terdapat pada tempe sebagai senyawa bioaktif, mempunyai fungsi penting bagi kesehatan, misalnya untuk meningkatkan penyerapan kalsium dan zat besi, sebagai senyawa antitrombotik, dan menurunkan kolesterol. Namun karena adanya enzim pencernaan yang dihasilkan oleh kapang tempe, maka protein, lemak, dan karbohidrat pada tempe menjadi lebih mudah dicerna di dalam tubuh dibandingkan yang terdapat dalam kedelai. Selain karena kandungan proteinnya yang tinggi, pemilihan tempe sebagai bahan dalam pembuatan tortilla chips juga berdasarkan potensi konsumsi tempe yang cukup tinggi di Indonesia. Hardinsyah et al. (2008) menyebutkan bahwa rata-rata konsumsi produk tempe di Indonesia pada tahun 2007 yaitu 7.9 kg/kapita.

Tempe sebagai produk makanan telah cukup dikenal baik oleh masyarakat indonesia maupun masyarakat luar. Tempe yang biasanya identik dikonsumsi

sebagai makanan pendamping nasi kini dikembangkan menjadi produk bercitarasa gurih berupa snack food . Pengolahan tempe sebagai bahan campuran dalam pembuatan tortilla merupakan salah satu pengembangan produk baru yang tetap mempertahankan citarasa gurih. Sehingga diharapkan dengan citarasa tersebut tortilla jagung dengan penambahan tempe ini akan lebih familiar di masyarakat dan menjadi suatu inovasi produk pangan baru berupa olahan snack food. Adanya penggunaan penambahan tempe maka akan terdapat perbedaan sifat fisik, sifat kimia, dan sifat organoleptik pada tortilla jagung, sehingga diharapkan dengan penggunaan penambahan tempe pada pembuatan tortilla akan lebih familiar dan disukai di masyarakat.

1.2.Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, dapat diambil perumusan masalah yaitu :

1. Bagaimana pengaruh penambahan konsentrasi tempe terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik tortilla jagung ?
2. Berapakah jumlah penggunaan tempe yang optimal pada pembuatan tortilla jagung ?

1.3 Tujuan

Penelitian ini diharapkan dapat :

1. Mengetahui pengaruh penambahan tempe terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik tortilla jagung.
2. Mencari formulasi tempe yang tepat pada tortilla jagung terhadap sifat fisikokimia dan daya penerimaan konsumen

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi tentang pengaruh penambahan tempe terhadap fisik, kimia dan organoleptik tortilla jagung.
2. Menambah kandungan gizi pada tortilla jagung

