

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Tempe merupakan bahan makanan khas Indonesia yang banyak ditemui di setiap daerah. Indonesia merupakan Negara produsen tempe terbesar di dunia dan menjadi pasar kedelai terbesar di Asia. Sebanyak 50% dari konsumsi kedelai Indonesia dijadikan untuk memproduksi tempe, 40% tahu, dan 10% dalam bentuk produk lain. Konsumsi tempe rata-rata per orang per tahun di Indonesia saat ini diperkirakan mencapai sekitar 6,45 kg (Badan Standarisasi Nasional, 2012). Tempe terbuat dari kedelai yang difermentasi atau peragian menggunakan kapang golongan *Rhizopus Sp.* Menurut Astawan *dalam* Rosyidah (2014) mengatakan bahwa tempe memiliki keunggulan dibanding kedelai. Selama proses fermentasi terdapat enzim-enzim pencernaan pada tempe yang dihasilkan oleh kapang sehingga karbohidrat, protein dan lemak lebih mudah dicerna.

Menurut Kasmidjo (1990) *dalam* Astuti (2009) mengatakan bahwa tempe sangat diminati oleh Masyarakat Indonesia, selain rasanya yang enak, tempe juga memiliki harga yang relatif murah serta kandungan protein nabati yang tinggi. Tempe Super Sumber Mas merupakan salah satu produsen tempe di kota Jember (Aditiya, 2016). Usaha ini berfokus untuk mencari keuntungan demi keberlangsungan kehidupan perusahaannya, sehingga hal-hal yang sifatnya administratif jarang sekali. Lemahnya manajemen perusahaan berdampak pada proses produksi perusahaan. Perencanaan yang kurang matang menimbulkan berbagai permasalahan seperti kelebihan produksi atau penjualan yang kurang terencana. Perusahaan biasanya memproduksi lima kwintal kedelai kering perhari. Jumlah ini berdasarkan permintaan pasar. Berikut data jumlah produksi tempe pada bulan Januari-Juni 2015.

Tabel 1.1 Jumlah Produksi Tempe Tahun 2015

| <b>Bulan</b> | <b>Total Produksi (Pcs)</b> |
|--------------|-----------------------------|
| Januari      | 75.025                      |
| Februari     | 74.072                      |
| Maret        | 75.937                      |
| April        | 70.916                      |
| Mei          | 70.770                      |
| Juni         | 73.427                      |

Sumber: Aditiya (2016)

Tempe merupakan produk fermentasi yang tidak dapat bertahan lama. Setelah dua hari tempe akan mengalami pembusukan sehingga daya simpan tempe sangat singkat. Menurut Bastian, dkk. (2013) menyatakan bahwa pembusukan tempe disebabkan oleh proses fermentasi lanjut.

Menurut Pramita (2012) menyatakan bahwa banyaknya industri rumahan yang memproduksi tempe untuk diperdagangkan, rupanya menimbulkan masalah lainnya. Tempe-tempe yang tidak terjual dan akhirnya membusuk dan tentu hal ini sebuah kerugian bagi pedagang dan produsen. Saat ini, permasalahan tersebut dapat diatasi dengan berbagai cara, antara lain memanfaatkan tempe untuk dijadikan tepung tempe. Manfaat dari pembuatan tepung tempe ini antara lain mudah dicampur dengan tepung lain, untuk meningkatkan nilai gizinya serta mudah disimpan dan diolah menjadi berbagai macam produk olahan salah satunya yaitu makanan ringan berupa kue stik.

Makanan olahan seperti kue stik ini merupakan salah satu jenis kue kering atau makanan ringan. Makanan ringan merupakan makanan yang sering dikonsumsi oleh berbagai kalangan. Keunggulan dari makanan ringan adalah murah dan mudah didapat, serta cita rasanya enak dan cocok dengan selera kebanyakan orang (Fernanda *et. al.* 2017). Makanan ringan biasanya memberikan kontribusi 10% dari pemenuhan kebutuhan energi sehari. Makanan ringan dengan kandungan air yang rendah dapat disimpan dalam jangka waktu lama. Makanan ringan yang beredar di pasaran saat ini memiliki kandungan zat gizi yang kurang

seimbang sehingga perlu dilakukan pengembangan makanan ringan yang memiliki kandungan gizi yang seimbang (Damayanthi dan Listyorini, 2006).

Menurut penelitian Dangkua (2013) *dalam* Saputri (2016) menyatakan bahwa kue stik dari bahan dasar rumput laut dengan perlakuan 10% merupakan perlakuan terbaik yang memiliki kandungan protein 2,32% - 2,36%, Sedangkan dari penelitian Maulina (2015) menyatakan bahwa hasil sampel cake substitusi tepung tempe 15% memiliki kriteria yang disukai Masyarakat.

Pada penelitian ini dilakukan pencampuran tepung tempe sebagai bahan dasar untuk pembuatan stik. Akan tetapi formulasi pencampuran tepung tempe masih belum diketahui untuk menghasilkan kue stik yang baik. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kombinasi tepung terigu dan tepung tempe yang tepat pada pembuatan kue stik dan diharapkan dapat menghasilkan kue stik yang lebih bergizi.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat diambil perumusan masalah yang dapat di kembangkan adalah :

1. Apakah kombinasi tepung terigu dan tepung tempe berpengaruh terhadap sifat organoleptik kue stik yang dihasilkan?
2. Berapakah kombinasi tepung terigu dan tepung tempe yang tepat agar dapat menghasilkan kue stik dengan organoleptik yang paling baik?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan peneitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh kombinasi tepung terigu dan tepung tempe terhadap sifat organoleptik kue stik yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui kombinasi tepung terigu dan tepung tempe yang tepat agar dapat menghasilkan kue stik dengan organoleptik yang paling baik.

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Dapat dijadikan acuan dalam aplikasi pembuatan kue stik kombinasi tepung tempe.
2. Dapat memberikan tambahan informasi tentang pemanfaatan tepung tempe agar penggunaan tepung tempe lebih dioptimalkan.

#### **1.5 Hipotesis Penelitian**

Uji organoleptik kue stik dari kombinasi tepung terigu dan tepung tempe. Dari hal di atas maka dapat diambil hipotesis yang menentukan adalah :

1. Kombinasi tepung terigu dan tepung tempe tidak berpengaruh terhadap sifat organoleptik kue stik.
2. Kombinasi tepung terigu dan tepung tempe berpengaruh terhadap sifat organoleptik kue stik.