

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tempe merupakan produk pangan sangat familiar dikalangan masyarakat Indonesia. Kandungan gizi kedelai yang cukup tinggi menjadi alasan banyak masyarakat mengkonsumsinya, selain itu juga menjadi solusi alternatif makanan pengganti daging. Biji kedelai merupakan bahan baku tempe yang umum digunakan. Semakin banyaknya produsen makanan berbahan dasar kedelai di Indonesia menyebabkan kebutuhan akan kedelai sangatlah besar akan tetapi tidak dibarengi dengan produksi kedelai yang besar pula.

Menurut BPS (2014), bahwa produksi kedelai tahun 2014 sebanyak 955,00 ribu ton biji kering. Sedangkan berdasarkan data konsumsi masyarakat akan kedelai mencapai 2,54 juta ton biji kering kedelai yang terdiri dari konsumsi langsung penduduk sebesar 2 juta ton biji kering kedelai, pakan ternak sebesar 3.000 ton biji kering kedelai, benih sebesar 39.000 ton biji kering kedelai, industri non makanan sebesar 446.000 ton biji kering kedelai, dan susu sebesar 49.000 ton biji kering kedelai. Jadi Indonesia masih defisit sekitar 1,5 juta ton kedelai.

Hal tersebut mengakibatkan timbulnya kelangkaan sehingga berdampak terhadap mahalnnya harga kedelai. Indonesia kini bergantung pada impor dari luar negeri demi memenuhi kebutuhan kedelai nasional. Akan tetapi hal tersebut tidak serta merta dapat mengatasi masalah karena harganya masih saja mahal, karena harga kedelai dikendalikan oleh negara pengimpor.

Untuk mengatasi masalah tersebut maka diperlukan penelitian baru tentang bahan baku alternatif lain sebagai bahan baku pembuat tempe. Salah satunya dengan cara mensubstitusi antara kacang kedelai dengan biji karet sebagai bahan baku pembuat tempe.

Biji karet merupakan biji dari tanaman pohon karet (*Hevea brasiliensis*). Indonesia dikenal sebagai salah satu negara penghasil karet terbesar di dunia. Sekitar 3 juta hektar lahan ditanami kebun karet. Tanaman karet dapat menghasilkan 800 biji karet untuk setiap pohonnya per tahun. Pada lahan seluas 1 hektar dapat ditanami sebanyak 400 pohon karet. Artinya, Indonesia mampu

menghasilkan 2,4 juta biji karet atau 5.050 kg per hektar dalam kurun waktu setahun (Siahaan, 2009).

Umumnya perkebunan karet di Indonesia hanya memanfaatkan karetnya saja, akan tetapi biji karetnya dibiarkan begitu saja, padahal biji karet memiliki kandungan minyak nabati yang tinggi, yaitu sekitar 45,6%. Selain itu, per 100 gram daging biji karet mengandung karbohidrat 15,9%; protein 27%; lemak 32,3%, abu 3,96% (Eka, dkk 2010). Kandungan gizi yang lumayan tinggi dari biji karet terutama protein, sangat berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuat tempe.

Ada beberapa perlakuan pendahuluan sebelum biji karet digunakan sebagai bahan baku tempe yang tujuannya untuk menghilangkan kandungan HCN pada biji karet. HCN merupakan senyawa yang dapat menyebabkan terjadinya keracunan. Penelitian terdahulu banyak yang menggunakan metode penurunan dengan cara proses perendaman, pengukusan dan perebusan. Konsumsi bahan makanan yang mengandung HCN bagi manusia yakni tidak melebihi 1 mg per kilogram berat badan.

Biji karet banyak dikembangkan menjadi produk olahan makanan seperti rempeyek biji karet, dadar gulung isi biji karet, keripik biji karet dan bahkan telah di buat juga tempe biji karet (Rivai, dkk (2015)). Akan tetapi permasalahannya tempe biji karet yang telah dibuat dari segi daya terima dan standar mutu organoleptik (rasa, aroma, bau dan tekstur) tempe kurang di sukai konsumen.

Pada kesempatan kali ini akan mencoba membuat tempe dengan cara mensubtitusikan antara biji karet dengan kedelai dengan harapan dari perlakuan ini tidak mempengaruhi terhadap mutu tempe. Penelitian ini diharapkan dapat mendayagunakan biji karet menjadi produk makanan yang layak, aman untuk dimakan dan dapat diterima oleh konsumen serta dapat mengurangi konsumsi akan kedelai sebagai bahan baku utama dalam pembuatan tempe.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah pembuatan tempe dengan menggunakan biji karet sebagai substitusi kedelai berpengaruh terhadap mutu tempe?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mencari perlakuan substitusi terbaik antara biji karet dengan kedelai sehingga tempe yang dihasilkan memenuhi standar mutu tempe .

1.4 Manfaat Penelitian

Diharapkan dengan penelitian ini dapat memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan tentang cara pemanfaatan biji karet sebagai bahan pangan yang layak dan aman untuk dikonsumsi serta menginformasikan kepada masyarakat, bahwa biji karet dapat digunakan untuk substitusi biji kedelai sebagai bahan baku dalam pembuatan tempe.