

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tempe merupakan produk fermentasi dari kacang kedelai yang menggunakan ragi dengan kandungan jamur *Rhizopus oligosporus* dan *Rhizopus oryzae* agar fermentasi bisa terjadi, kandungan ragi ini berperan agar bahan baku seperti kacang kedelai mudah dicerna oleh tubuh. Tempe banyak ditemui hampir diseluruh Indonesia dan dikenal sebagai lauk pauk yang sering ada dimenu makanan, saat ini produksi tempe sudah menyebar luas secara internasional karena banyak peminatnya (BSN, 2012). Zat bioaktif yang terdapat pada tempe dapat menurunkan penyakit kronis seperti *alzheimer*, obesitas, penyakit pencernaan, paru-paru, dan diabetes (Riska, 2021).

Pada umumnya tempe hanya terbuat dari kacang kedelai saja dan tidak ada variasinya. Maka dari itu untuk mengatasi masalah tersebut dibuatlah *healthy* tempe sebagai produk inovasi tempe yang menggunakan tiga jenis kacang yang berbeda diantaranya kacang kedelai, kacang merah, dan kacang hijau akan membuat tempe menjadi menarik dan konsumen memiliki pilihan lain sehingga tidak bosan. Kacang merah mengandung beragam asupan nutrisi yang dibutuhkan tubuh, seperti protein, karbohidat, serat, antioksidan, vitamin C, vitamin B, folat, serta mineral termasuk kalium, magnesium, kalsium, fosfor, zat besi dan zinc. Kacang hijau mengandung protein dan asam amino, karbohidrat, serat, vitamin A, vitamin K, vitamin C, vitamin B (termasuk riamin dan obat) dan juga mineral seperti kalsium, mangan, kalium, zat besi, fosfor, dan *zinc* (Muhlisin, 2020).

Penelitian ini bertujuan untuk mencari preferensi masyarakat tentang pilihan tempe kedelai atau tempe dengan aneka kacang. Data yang akan diambil dan digunakan merupakan data preferensi masyarakat terhadap rasa, tekstur, aroma, dan penampilan dari tempe kacang kedelai dan produk tempe dengan aneka kacang. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan panduan yang berguna di bidang kuliner serta memfasilitasi ide-ide pengembangan produk tempe dengan kualitas yang lebih baik. Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat ditemukan

perbandingan pendapat dan preferensi panelis tentang produk tempe dengan aneka kacang dengan tempe kacang kedelai.

1.2 Rumusan Masalah

- 1) Bagaimana pendapat atau tingkat kesukaan panelis tentang rasa, tekstur, aroma, dan penampilan pada produk tempe dengan aneka kacang dibandingkan tempe biasa?
- 2) Bagaimana preferensi panelis sebagai konsumen antara produk tempe dengan aneka kacang dan tempe biasa?

1.3 Tujuan penelitian

- 1) Mengetahui pendapat panelis tentang rasa, tekstur, aroma dan penampilan pada produk tempe dengan aneka kacang dibandingkan tempe biasa.
- 2) Mengetahui preferensi panelis sebagai konsumen antara produk tempe dengan aneka kacang dan tempe biasa.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya tentang tempe aneka kacang-kacangan dan mendapatkan pengetahuan serta informasi tentang inovasi tempe menggunakan bahan utama kacang merah dan kacang hijau.
2. Sebagai sarana penulis untuk mengimplementasikan ilmu dan pengetahuan yang didapat selama dijenjang perkuliahan.
3. Masyarakat dapat mengetahui bahwa tempe dapat diolah dengan kacang-kacangan lainnya dan masyarakat dapat menikmati variasi tempe yang berbeda dari rasa, warna, dan tekstur yang didapat.