

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Diversifikasi pangan atau penganekaragaman pangan lokal khususnya kacang-kacangan lokal sangat diperlukan dan berpotensi untuk dikembangkan. Hal ini penting dikarenakan karena produksi kedelai nasional belum memenuhi kebutuhan konsumen nasional. Hingga saat ini, pemerintah mengandalkan kedelai import untuk memenuhi kebutuhan kedelai nasional. Dari zaman dahulu hingga saat ini, masyarakat tidak bisa pisah dari kedelai dikarenakan masyarakat telah menggunakannya sebagai bahan baku tempe dan tahu. Meningkatnya permintaan mendorong pemerintah untuk mengambil kebijakan impor untuk mendukung stabilisasi harga kedelai. Kebijakan peningkatan produksi kedelai tidak cukup hanya meningkatkan produksi, tetapi kebijakan ini dapat mengoptimalkan potensi kacang lokal non kedelai di Indonesia.

Penganekaragaman pangan lokal khususnya pada kacang lokal sangat berpotensi di Indonesia untuk dikembangkan karena kacang-kacangan lokal memiliki sumber daya alam yang cukup melimpah termasuk sumber daya berbagai jenis kacang-kacangan lokal yang berpotensi memiliki kandungan gizi yang hampir sama dengan kedelai. Tetapi, hingga saat ini potensi tersebut belum dikembangkan dengan baik dan penggunaannya terbatas.

Penganekaragaman tempe non kedelai sangat penting mengingat peningkatan ekspor kedelai. Diversifikasi non kedelai tidak dimaksudkan untuk menggantikan kedelai, tetapi memberikan alternatif lain bagi masyarakat untuk memilih tempe

yang memiliki kualitas gizi dan cita rasa yang tidak kalah dengan tempe kedelai. Oleh karena itu, penting untuk melakukan inovasi olahan tempe agar masyarakat Indonesia tidak hanya mengonsumsi tempe yang terbuat dari kedelai, melainkan ada cara lain untuk mengurangi dominasi konsumsi tempe kedelai. Diharapkan pengembangan tempe non kedelai bisa mendukung program diversifikasi pangan.

Tempe merupakan makanan tradisional Indonesia dengan bahan baku utama kedelai yang diproses secara fermentasi. Tempe yang dikenal masyarakat hingga kini yaitu tempe berbahan dasar kedelai. Sedangkan terdapat berbagai jenis tempe, tergantung pada bahan baku yang digunakan. Beberapa jenis tempe yang ada di Indonesia yaitu tempe kedelai, tempe bungkil, tempe benguk, tempe gembus, tempe bongkrek, tempe menjes, tempe lamtoro, oncom hitam, oncom merah dan tempe kecipir.

Penganekaragaman produk tempe non kedelai menggunakan bungkil kacang tanah yaitu tempe bungkil atau tempe kacang tanah. Di Indonesia kacang tanah adalah tanaman legum kedua terpenting setelah kedelai. Dilihat dari aspek produksi, kacang tanah memiliki peluang besar untuk dikembangkan lebih lanjut. Kacang tanah adalah tanaman yang bergizi tinggi. Bungkil kacang tanah adalah ampas yang berasal dari kacang tanah yang telah diekstraksi minyak dengan cara press atau pemerasan mekanis. Meskipun bungkil kacang tanah berupa limbah, namun dari segi nutrisi bungkil kacang tanah kaya akan nutrisi (Astawan, 2009).

Bungkil kacang tanah sebagai hasil samping namun masih banyak mengandung protein, kalsium, energi tetapi belum dimanfaatkan dengan baik. Salah satu pemanfaatan pangan lokal menggunakan bahan baku kacang-kacangan

yaitu tempe bungkil kacang tanah sebagai upaya diversifikasi tempe non kedelai.

Bahan baku adalah faktor yang sangat penting untuk berlangsungnya suatu proses produksi. Harga bungkil kacang tanah pada tahun belakangan ini mengalami peningkatan harga. Meningkatnya bahan baku mengakibatkan biaya produksi menjadi meningkat. Kenaikan biaya produksi akan mempengaruhi perolehan pendapatan, peningkatan pendapatan akan menurun, pengusaha tempe bungkil kacang tanah akan kekurangan modal untuk membeli bahan baku utama berupa bungkil kacang tanah, padahal bungkil kacang tanah adalah bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan tempe bungkil kacang tanah. Peningkatan harga bungkil kacang tanah menyebabkan penurunan tingkat pendapatan pengusaha tempe di Malang karena bahan baku utama untuk produksi tempe bungkil kacang tanah meningkat. Pengrajin tempe harus menggunakan strategi khusus untuk membuat bisnis tetap berjalan dan berkembang untuk mendapatkan keuntungan, salah satu strategi yang diterapkan yaitu dengan menambahkan bahan baku tempe bungkil kacang tanah dengan kedelai.

Berdasarkan pengamatan, pengrajin tempe di Malang menggunakan pencampuran dengan perbandingan sekitar 1:0 sampai 1:3 bungkil kacang tanah dengan kedelai. Penggunaan bahan baku tambahan seperti kedelai dalam pembuatan tempe bungkil kacang tanah dilakukan agar kebutuhan akan bungkil kacang tanah tidak terlalu tinggi dan menghemat biaya pembuatan tempe bungkil kacang tanah, sehingga masyarakat dapat menikmati tempe bungkil kacang tanah.

## 1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas dapat diperoleh beberapa rumusan masalah, yaitu:

1. Bagaimana pengaruh proporsi bungkil kacang tanah dengan kedelai pada tempe bungkil kacang tanah terhadap sifat kimia tempe bungkil kacang tanah?
2. Bagaimana pengaruh proporsi bungkil kacang tanah dengan kedelai terhadap organoleptik tempe bungkil kacang tanah?

## 1.3 Tujuan Masalah

Tujuan dari penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh proporsi bungkil kacang tanah dengan kedelai pada tempe bungkil kacang tanah terhadap sifat kimia tempe bungkil kacang tanah.
2. Untuk mengetahui pengaruh proporsi bungkil kacang tanah dengan kedelai terhadap organoleptik tempe bungkil kacang tanah.

## 1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Memberikan informasi ilmiah kepada pembaca mengenai pengaruh proporsi bungkil kacang tanah dengan kedelai pada tempe bungkil kacang tanah terhadap sifat kimia tempe bungkil kacang tanah.
2. Memberikan informasi ilmiah kepada pembaca mengenai pengaruh proporsi bungkil kacang tanah dengan kedelai terhadap organoleptik tempe bungkil kacang tanah.