

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Di era yang kompetitif faktor waktu dan tenaga merupakan dua dari beberapa faktor yang sangat penting. Manusia seakan kekurangan waktu dan tenaga dalam menjalankan kesibukannya. Karena itu kedua faktor tersebut digunakan seefektif dan seefisien mungkin.

Berkaitan dengan kenyataan tersebut, produk-produk pangan olahan masa depan dituntut untuk bersifat praktis dari segi distribusi, penyimpanan dan penyiapannya untuk dikonsumsi, sehingga dapat menghemat waktu dan tenaga. Disamping itu produk pangan juga harus mempunyai kualitas gizi yang baik (semakin meningkatnya jumlah penderita penyakit *degeneratif* seperti hipertensi dan jantung koroner menyadarkan orang untuk memilih mengkonsumsi produk-produk pangan yang *low fat* dan berkadar serat tinggi); mempunyai higienitas tinggi serta murah dan mudah didapat/kontinuitas ketersediaan tinggi.

Flake merupakan produk pangan yang dapat dikategorikan cukup praktis karena bentuknya yang pipih dan ringan sehingga mudah disimpan dan relatif tahan lama karena kadar airnya yang relatif rendah, selain itu flake cukup mudah penyiapannya untuk dikonsumsi.

Flake juga memiliki kelemahan yakni kandungan gizinya yang kurang lengkap (kontribusi zat gizi yang dominan hanyalah karbohidrat, khususnya pati) serta rasa yang kurang kaya, karena dibuat hanya dari bahan-bahan yang mengandung pati tinggi (sereal dan umbi-umbian).

Fenomena tersebut mendorong dilakukannya usaha untuk menutup kelemahan dari flake yaitu dengan cara penambahan beberapa jenis komponen. Salah satu komponen yang menjadi alternatif untuk ditambahkan ke dalam flake adalah tempe kedelai, karena komponen ini memiliki kandungan gizi yang cukup baik (protein, mineral, vitamin B-12, dan serat) serta dapat meningkatkan citarasa flake, karena tempe memiliki rasa khas yang digemari oleh masyarakat Indonesia Bahkan kini masyarakat Eropa dan Amerika. Selain itu penambahan tempe kedelai ke dalam flake menjadi salah satu upaya pemanfaatan tempe kedelai sebagai yang cukup potensial dari segi gizi maupun ekonomis, namun memiliki kelemahan karena sifatnya yang mudah rusak serta citra tempe di mata masyarakat yang menganggap bahwa tempe adalah makanan bagi masyarakat yang tingkat sosialnya rendah.

Selama fermentasi tempe kedelai, karbohidrat dan protein kedelai akan dipecah menjadi bagian-bagian yang lebih mudah larut, mudah dicerna dan bau langu dari kedelai juga hilang.

Waktu fermentasi tempe kedelai akan mempengaruhi kadar karbohidrat dan nitrogen terlarut dari tempe kedelai yang dihasilkan. Hal ini selanjutnya juga akan mempengaruhi beberapa sifat fisika, kimia, dan sensoris flake tempe kedelai, karenanya perlu dikaji pengaruh variasi waktu fermentasi tempe kedelai terhadap beberapa sifat fisika, kimia, dan sensoris flake tempe kedelai yang optimal untuk menghasilkan tempe kedelai sebagai bahan pembuat flake tempe kedelai yang relatif disukai konsumen.

## **1.2. Tujuan Penelitian**

Mengkaji pengaruh variasi waktu fermentasi tempe kedelai terhadap beberapa sifat fisika, kimia, dan sensoris flake tempe kedelai sehingga didapatkan waktu fermentasi optimal dari tempe kedelai yang akan digunakan sebagai bahan pembuat flake tempe kedelai yang disukai konsumen.