I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kecap merupakan salah satu jenis makanan fermentasi yang banyak dikonsumsi di Indonesia, berupa produk cair berwarna gelap mempunyai rasa asin atau manis dan digolongkan dalam makanan yang mempunyai flavor menyerupai ekstrak daging (Setiadji dkk,1990). Pada umumnya kecap digunakan sebagai bahan pemberi flavor pada berbagai makanan termasuk ikan dan sayuran.

Pembuatan kecap di Indonesia sebagian besar masih dalam skala industri rumah tangga dan proses fermentasinya dilakukan secara alamiah, sehingga mengakibatkan kualitas kecap yang beragam (Sardjono,1987). Dengan demikian diperlukan suatu pengkajian dalam proses pengolahan dan pengembangan industri kecap pada umumnya.

Pada dasarnya terdapat tiga cara pembuatan kecap yaitu secara fermentasi, cara hidrolisis dengan asam dan kombinasi dari kedua cara tersebut (Winarno,1973). Kecap yang dihasilkan melalui fermentasi melibatkan sejumlah mikroorganisme diantaranya adalah *Aspergillus oryzae* NRRL 1988 - 1989 dan *Aspergillus soyae* yang tumbuh pada waktu fermentasi koji. Disamping itu juga khamir *Zygosaccharomyces soyae* atau *Hansenula* NRRL Y1096 dan bateri *Lactobacillus delbrueki* NRRL B445 (Prescott,1959).

Di Indonesia kualitas kecap ditentukan oleh kandungan proteinnya. Berdasarkan Standar Industri Indonesia atau SII kualitas kecap nomor satu kadar proteinnya minimal 6 persen, sedang kualitas kedua harus lebih dari dua

persen (Anonim,1973).

Secara garis besar pembuatan kecap meliputi perendaman kedelai, fermentasi koji, fermentasi moromi, ekstraksi, dan pemasakan. Selama fermentasi koji terjadi hidrolisis protein menjadi komponen yang lebih sederhana - akibat adanya enzim proteolitik yang dihasilkan oleh kapang. Sehingga untuk itu diperlukan penelitian untuk menentukan pengaruh jenis kapang terhadap hidrolisis protein kedelai.

Dalam pembuatan kecap, selain kedelai sebagai bahan dasar pada umumnya juga digunakan gandum sebagai bahan pembantu. Seperti telah diketahui bahwa Indonesia bukan merupakan negara penghasil gandum sehingga gandum harus diimpor, untuk itu diusahakan bahan lain sebagai pengganti gandum. Salah satu bahan pengganti yang dicoba pada penelitian ini adalah tepung ubi jalar.

Pemanfaatan tepung ubi jalar sebagai bahan pembantu mempunyai beberapa keuntungan antara lain harganya yang murah, dan terdapat sepanjang tahun. Namun demikian ubi jalar mempunyai jumlah komposisi kimia yang berbeda dengan gandum, sehingga hal ini kemungkinan akan berpengaruh terhadap proses fermentasi. Mengingat tepung ubi jalar belum pernah digunakan sebagai bahan pembantu dalam pembuatan koji maka penelitian ini juga ditujukan untuk mengetahui kadar tepung ubi jalar dan jenis kapang pada pembuatan kecap sehingga diperoleh kecap dengan kualitas yang baik.

1.2. Perumusan Masalah

Apakah terdapat interaksi antara jenis kapang dan kadar tepung ubi jalar terhadap proses hidrolisis protein kedelai.

1.3. Tujuan Penelitian

1. Untuk memanfaatkan ubi jalar sebagai bahan pengganti gandum dalam pembuatan kecap kedelai.
2. Untuk mengetahui ada tidaknya interaksi antara jenis kapang dan kadar tepung ubi jalar terhadap proses hidrolisis protein kedelai selama fermentasi kecap.
3. Untuk mengetahui kadar tepung ubi jalar dan jenis kapang dalam upaya menghasilkan kecap kedelai dengan kualitas yang baik.