



I. PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Penggunaan enzim dalam pengolahan pangan biasanya ditujukan pada peningkatan mutu, peningkatan cita-rasa dan peningkatan daya cerna. Oleh karena itu enzim mempunyai peranan yang sangat penting dalam industri pangan. Hal ini dapat dijumpai pada industri roti, bahan makanan campuran dan lain-lain.

Pada umumnya produksi enzim amilolitik secara komersial dilakukan dengan cara fermentasi sehingga dihasilkan enzim, tetapi untuk memproduksi dengan cara tersebut memerlukan penanganan yang rumit. Maka perlu dicari alternatif lain yaitu dengan produksi enzim amilolitik dari tanaman.

Produksi enzim amilolitik dari tanaman yang biasa dilakukan berasal dari kecambah barley pada industri bir. Di Indonesia biji barley sukar dijumpai sehingga perlu dicari bahan lain misalnya kecambah kacang hijau sebagai sumber enzim amilolitik. Kandungan protein kacang hijau ini sangat sesuai untuk industri makanan sapihan, bahan makanan campuran dan lain-lain. Dengan demikian enzim amilolitik yang ada dalam kecambah dapat menghidrolisa pati dan oligosakarida sehingga dapat meningkatkan daya cerna dan menambah kandungan gizi makanan. Enzim amilolitik kecambah kacang hijau dapat ditambahkan dalam bentuk ekstrak murni atau dalam bentuk serbuk kecambah kering.

1.2. Rumusan Masalah

Untuk memproduksi enzim amilolitik kecambah kacang hijau ini perlu diketahui waktu perendaman dan pengecambahan yang tepat sehingga dihasilkan enzim amilolitik yang maksimal.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh lama perendaman biji dan lama pengecambahan terhadap kemampuan enzim amilolitik kecambah.

1.4. Hipotesis

1. Perlakuan lama perendaman berpengaruh terhadap kemampuan enzim amilolitik kecambah.
2. Perlakuan lama pengecambahan berpengaruh terhadap kemampuan enzim amilolitik kecambah.
3. Ada interaksi antara lama perendaman dan lama pengecambahan terhadap kemampuan enzim amilolitik yang dihasilkan.