

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan produk pangan fungsional semakin pesat seiring dengan meningkatnya gaya hidup masyarakat yang memusatkan perhatian pada makanan yang bermanfaat bagi kesehatan. Oleh karena itu, masyarakat mulai banyak ditawarkan bahan pangan yang mempunyai fungsi fisiologis bagi tubuh, hal tersebut bertujuan untuk melengkapi kebutuhan yang semakin meningkat dengan mempertimbangkan segi kesehatan. Salah satu pangan lokal yang berpotensi sebagai pangan fungsional adalah kacang merah.

Kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) merupakan salah satu jenis kacang-kacangan (*Leguminoceae*). Kandungan gizi pada kacang merah segar yaitu sumber energi, protein dan karbohidrat yang cukup tinggi. Dibandingkan dengan kacang lainnya, kacang merah memiliki kadar protein yang rendah, kadar karbohidrat yang tertinggi, kadar lemak yang lebih rendah dan kadar serat yang lebih tinggi dibandingkan dengan kacang kedelai dan kacang tanah (TKPI, 2018). Kandungan gizi kacang merah per 100 gram yaitu energy 314 kkal, protein 22,1 gram, lemak 1,1 gram, karbohidrat 56,2 gram. Kacang merah tergolong bahan pangan yang dapat menunjang peningkatan gizi karena tergolong sumber protein nabati yang murah dan mudah dikembangkan (Sulistiyowati, 2008).

Produksi kacang merah tersedia melimpah di Indonesia dan mudah diperoleh. Hal tersebut sesuai dengan data Badan Pusat Statistik (2019) yang menyatakan produksi kacang merah di Indonesia pada tahun 2019 mencapai 61.520 ton. Produksi kacang merah mengalami kenaikan setiap tahunnya, sehingga mudah ditemukan dipasaran (Kementrian Pertanian, 2014).

Pemanfaatan kacang merah selama ini masih kurang, padahal kacang merah merupakan salah satu pendukung pangan lokal yang melimpah di Indonesia. Menurut Peraturan Presiden No. 68 Tahun 2002 mengenai ketahanan pangan, yaitu pengembangan penggunaan bahan pangan lokal seperti umbi-umbian dan kacang-kacangan perlu adanya pemberdayaan pangan lokal yang tidak kalah nilai gizinya. Kacang merah merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang mudah mengalami kerusakan setelah pemanenan baik kerusakan fisik, mekanis maupun biologis. Untuk memperpanjang masa simpan kacang merah, perlu dilakukan proses pengolahan bahan pangan dengan cara diolah berbagai macam makanan, salah satu olahan dari kacang merah yaitu dengan cara difermentasikan yang kemudian akan dibuat menjadi tempe, karena tempe merupakan salah satu makanan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Tempe juga termasuk makanan yang sehat, bergizi dan banyak diminati oleh berbagai kalangan masyarakat dari segala usia, di Indonesia terdapat berbagai jenis sumber daya yang dapat digunakan sebagai pengganti protein diantaranya adalah kacang merah dan tempe. Kandungan protein dalam kacang merah, sudah lama diakui kontribusinya pada menu makanan sehari-hari.

Selama ini, tempe yang dikonsumsi masyarakat kebanyakan berasal dari bahan baku kacang kedelai yang ketersediaannya masih di import dari luar negeri. Permintaan masyarakat terhadap tempe kacang kedelai terus meningkat setiap tahunnya dimana rata-rata menghabiskan sekitar 6 kwintal kedelai per hari untuk memproduksi tempe. Kandungan gizi kacang kedelai per 100 gram untuk sumber energy 381 kkal, protein 40,4 gram, lemak 16,7 gram, dan karbohidrat 24,9 gram (TKPI, 2018). Hal itu dapat memicu lonjakan harga produk import terutama kedelai sebagai bahan baku tempe. Kenaikan harga kacang kedelai juga akan meningkatkan harga tempe kacang kedelai. Salah satu cara dapat dilakukan untuk menangani permasalahan ini adalah dengan substitusi kacang kedelai

pada pembuatan tempe dengan bahan pangan lain yang ketersediaannya banyak dan kurang pemanfaatannya yaitu dengan menggunakan bahan kacang merah. Kacang merah berpotensi untuk dijadikan sebagai bahan pangan pembuatan tempe yang mengandung tinggi protein. Saat ini penggunaan kacang merah biasanya hanya dikonsumsi sebagai sayuran dan campuran salad (Bestari dan Pujinarti 2013).

Pengaruh lama fermentasi tempe kacang merah ini perlu di uji kadar protein dan lemak, dengan adanya uji kandungan gizi tersebut dapat diharapkan masyarakat mengetahui kadar protein dan lemak yang terkandung dalam tempe kacang merah dari lama fermentasi. Hasil uji kadar protein dan lemak yang dilakukan dapat diaplikasikan di dunia industri makanan sebagai makanan bergizi, kaya protein dan lemak dan diminati seluruh lapisan masyarakat.

Berdasarkan latar belakang tersebut kacang merah memiliki kandungan protein dan lemak yang baik. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk meneliti tentang pengaruh lama fermentasi terhadap kandungan protein dan lemak pada tempe kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*).

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu “Adakah pengaruh lama fermentasi terhadap kandungan protein dan lemak pada tempe kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*)”?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi terhadap kandungan protein dan lemak pada tempe kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*).

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mendeskripsikan kandungan protein pada tempe kacang merah yang difermentasi selama 2 hari, 3 hari dan 4 hari.
- b. Untuk mendeskripsikan kandungan lemak pada tempe kacang merah yang difermentasi selama 2 hari, 3 hari dan 4 hari.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi masyarakat tentang pengaruh lama fermentasi terhadap kandungan protein dan lemak pada tempe kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) sebagai salah satu alternatif pangan lokal.

2. Bagi Institusi Pemerintah

Penelitian ini diharapkan bagi pemerintah meningkatkan ketahanan pangan dengan konsep pangan fungsional.

3. Penelitian Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk melakukan pengembangan pangan fungsional berbahan dasar kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) menjadi alternatif pangan fungsional berbahan dasar pangan lokal.