

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut *Food and Farming Association* (FAO) yang dikutip oleh Puspitasari (2013), makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang disajikan di tempat di pinggir jalan, tempat-tempat umum, atau tempat-tempat lain yang telah ditata atau dimasak sebelumnya di tempat pembuatan, atau di rumah.

Hasil penelitian Haslina, HS (2012) menyatakan bahwa kontribusi makanan jajanan dalam menyumbang kebutuhan energi perhari mencapai 20%-31,1%. Makanan jajanan seringkali mengandung lebih banyak energi dan protein dalam jumlah terbatas. Karena kurangnya zat gizi yang terkandung dalam makanan jajanan, pada dasarnya makanan jajanan tidak dapat menggantikan sarapan atau makan siang.

Oleh karena itu, penting untuk menciptakan makanan jajanan yang tinggi energi dan karbohidrat serta cukup protein. Salah satu jenis makanan jajanan adalah donat. Donat merupakan salah satu jenis makanan jajanan yang banyak digemari oleh masyarakat. Makanan ini dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Ibu rumah tangga memanfaatkan jenis makanan ini sebagai bekal untuk anak sekolah maupun makanan selingan. Donat adalah makanan yang digoreng, dibuat dengan adonan tepung terigu, gula, dan mentega. Donat yang umum dijumpai adalah donat yang berbentuk cincin dengan lubang di tengahnya (Sitompul, 2019). Terdapat

banyak bahan yang dapat digunakan untuk nutrisifikasi protein, salah satunya adalah tempe. Tempe diketahui mengandung protein yang tinggi, dimana setiap 100 gram tempe terdapat 20,8 gram protein (TKPI, 2017).

Tempe adalah produk kedelai yang dibentuk dengan bantuan kapang *Rhizopus Sp*, khususnya dari spesies *R.oligosporus*, melalui fermentasi. Banyak perubahan yang terjadi selama fermentasi kedelai menjadi tempe, baik perubahan fisik, biokimia maupun mikrobiologi, yang semuanya sangat bermanfaat untuk zat gizi dan kesehatan (Astawan, 2013).

Indonesia adalah produsen tempe terbesar di dunia dan pasar kedelai terbesar di Asia. Setengah atau 50% dari pemanfaatan kedelai Indonesia dapat dimanfaatkan untuk pembuatan tempe, 40% tahu, dan 10% sebagai bahan pangan yang berbeda, (misalnya tauco, kecap, dan lain-lain). konsumsi normal tempe per individu setiap tahun di Indonesia rata-rata diperkirakan sekitar 6,45 kg. Sebagian besar masyarakat Indonesia mengkonsumsi tempe sebagai lauk untuk nasi dan diolah serta berbagai macam makanan siap saji yang ditangani dan dijual dalam bentuk bundel, misalnya keripik tempe (BSN, 2012). Produk tempe dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan produk donat tempe baik dalam bentuk tepung maupun tempe segar. Menurut Susianto (2011), kandungan gizi tepung tempe per 100 gram yaitu air 61,2%, protein 41,5%, karbohidrat 29,6%, kadar abu 4,3 %, serat 3,4%, dan nitrogen 7,5%. Berdasarkan hal tersebut, penambahan tempe dalam

pembuatan donat tempe akan menambahkan kadar protein di dalamnya. Pada penelitian ini, dilakukan pembuatan produk donat dengan penambahan tempe baik dalam bentuk tepung maupun tempe segar untuk dilihat perbandingan kadar proteinnya.

Berdasarkan uraian diatas perlu dilakukan penelitian yang diharapkan pengembangan bahan pangan berbasis tempe menjadi makanan jajanan atau makanan selingan, maka dibuatlah penelitian dengan judul “Kandungan Protein dan Tingkat Kesukaan Donat dengan Penambahan Tempe” yang akan dilakukan analisis kandungan protein dan uji tingkat kesukaan pada formula produk dengan kandungan protein tertinggi.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti dapat merumuskan permasalahan sebagai berikut Bagaimana Kandungan Protein dan Tingkat Kesukaan Donat dengan Penambahan Tempe?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Kandungan Protein dan Uji Tingkat Kesukaan Donat dengan Penambahan Tempe

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis kandungan protein donat tempe dengan penambahan tepung tempe
- b. Menganalisis kandungan protein donat tempe dengan penambahan tempe segar
- c. Menganalisis tingkat kesukaan donat tempe

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Bagi peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan peneliti tentang kandungan protein dan tingkat kesukaan donat tempe.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Penelitian ini dapat memberikan tambahan informasi dan referensi sebagai bahan pembelajaran bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian selanjutnya.

3. Bagi Penelitian Selanjutnya

Menambah referensi tentang analisis kandungan protein dan tingkat kesukaan donat dengan penambahan tempe.

4. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan masyarakat mengenai pembuatan produk donat dengan penambahan tempe sebagai bahan makanan jajanan tinggi protein dan menambah inovasi produk berbahan dasar tempe.