

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bubur bayi instan merupakan bubur yang memiliki komponen penyusun yang bersifat instan sehingga dalam penyajiannya tidak diperlukan proses pemasakan. Kebutuhan bayi setelah usia 6 bulan semakin meningkat, maka kebutuhan terhadap zat gizi harus tercukupi dengan baik, karena ASI saja dinilai kurang dapat mencukupi kebutuhan zat gizi bayi. Bayi membutuhkan makanan pendamping ASI (MP-ASI) agar zat gizi terpenuhi untuk tumbuh kembangnya. Umumnya bubur bayi instan yang beredar di Indonesia dibuat dengan bahan utama beras putih dan beras merah yang dikenal sebagai bahan pokok utama. Padahal, jenis bahan pangan lainnya seperti pati dan tepung dari kacang-kacangan tidak kalah kandungan gizinya dibandingkan beras (Krisnatuti dan Yenrina, 2000).

Kedelai hitam tergolong bahan pangan yang bersifat fungsional. Isu yang menarik kaitan antara kedelai hitam dengan kesehatan adalah adanya komponen isoflavon dan antosianin. Isoflavon terdapat pada kotiledon biji kedelai, sedangkan antosianin terdapat pada kulit kedelai. Bersama dengan vitamin E dan β -karoten, isoflavon dan antosianin berkontribusi terhadap nilai aktivitas antioksidan (Nurrahman *et al.* 2012). Kedelai hitam merupakan sumber protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, dan besi. Komposisi nutrisi kedelai hitam kering adalah protein 420 mg/g, lemak 224 mg/g, karbohidrat 340 mg/g, kalsium 6 mg/g, fosfor 5 mg/g, dan besi 0,1 mg/g (Kurniasih *et al.*, 2013). Pemanfaatan kedelai hitam sebagai bahan pembuatan makanan bayi diharapkan dapat memenuhi ketercukupan bayi terhadap zat gizi yang diperlukan. Kedelai hitam yang diproses menjadi tempe akan lebih banyak memiliki nilai gizi serta memiliki efek antioksidan, antibakteri, antikanker, antihaemolitik, antialergi dan antiinfeksi, selain itu serat dalam tempe berperan dalam menurunkan kolesterol darah.

Proses fermentasi menyebabkan tempe memiliki beberapa keunggulan dibandingkan kedelai, yang dapat dilihat dari komposisi zat gizi secara umum,

daya cerna protein dan kandungan asam amino essensial yang lebih tinggi, zat anti gizi yaitu antitripsin dan asam fitat yang jauh lebih rendah dibandingkan kedelai (Hermana, *et al.*, 1996) melaporkan bahwa balita penderita gizi buruk dan diare kronik diberi makanan formula tempe mengalami perbaikan gizi, kenaikan berat badan dan penyembuhan diare dalam waktu relatif singkat. Hal ini ada kemungkinan berkaitan dengan pemulihan sistem imun tubuh baik secara sistemik maupun di saluran pencernaan.

(Mien, *et al.*, 1982) meneliti khasiat penggunaan formula makanan mengandung tempe untuk pengobatan nutrisi pada penderita diare kronik pada anak dikomunitas. Ternyata hasilnya pada kelompok penderita yang mendapat makanan formula mengandung tempe waktu penyembuhan diare anak pada umur 6-24 bulan secara bermakna lebih pendek dari kelompok yang mendapat makanan mengandung susu.

Di dalam tempe terdapat mineral-mineral seperti Cu, Fe dan Zn yang penting dalam pembentukan hemoglobin. Mineral-mineral tersebut juga berperan sebagai kofaktor enzim-enzim antioksidan di dalam tubuh. Mineral-mineral juga tersedia di dalam tempe dalam keadaan mudah diserap oleh usus halus (Astuti, 1996).

Menurut SNI 01-7111.4-2005, persyaratan kandungan gizi yang harus dipenuhi dalam 100 g bubur bayi instan antara lain kandungan energi minimal 80 kkal dan kandungan protein sebesar 8-22 g. Protein sangat penting untuk pertumbuhan dan perkembangan bayi. Nurrahman (2012) melaporkan tepung tempe kedelai hitam pada kadar air 5,35 persen memiliki kadar protein 50,28 persen, kadar lemak 15,19 persen, kadar abu 2,75 persen dan kadar serat 5,24 persen. Sedang pada tepung tempe kedelai kuning dihitung berdasarkan kadar air sama dengan tepung kedelai hitam adalah kadar protein 41,86 persen, kadar lemak 23,02 persen, kadar abu 2,69 persen dan kadar serat 4,19 persen (Anonim, 2005). Berdasarkan data tersebut terlihat tempe kedelai hitam mengandung protein lebih tinggi dan kadar lemak lebih rendah dibanding tempe kedelai kuning.

B. Rumusan Masalah

Permasalahan yang dirumuskan dalam penelitian ini adalah bagaimana penambahan tepung tempe kedelai hitam terhadap sifat kimia dan sensori bubur bayi instan dengan penambahan tepung tempe kedelai hitam.

C. Hipotesis

Ada pengaruh penambahan tepung tempe kedelai hitam terhadap sifat kimia dan sensori pada bubur bayi instan.

D. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh penambahan tepung tempe kedelai hitam terhadap sifat kimia dan sensori pada bubur bayi instan.

2. Tujuan Khusus

a. Mengevaluasi pengaruh penambahan tepung tempe kedelai hitam terhadap sifat kimia dan sensori pada bubur bayi instan dengan penambahan tepung tempe kedelai hitam.

b. Mengevaluasi karakteristik sensori bubur bayi instan berdasarkan variasi penambahan tepung tempe kedelai hitam pada pembuatan bubur bayi dengan penambahan tepung tempe kedelai hitam

c. Menentukan formulasi terbaik karakteristik kimia dan sensori bubur bayi instan dari variasi penambahan tepung tempe kedelai hitam.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Mengenalkan dan memberikan informasi kepada masyarakat tentang produk bubur bayi instan dengan penambahan tepung tempe kedelai hitam.

2. Bagi IPTEK

Untuk pengembangan ilmu pengetahuan khususnya terhadap produk olahan dengan penambahan tepung tempe kedelai hitam salah satunya menjadi olahan tepung yang diformulasikan pada bubur bayi instan.