

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tempe adalah makanan hasil fermentasi yang sangat populer di Indonesia. Tempe terbuat dari kedelai biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Tempe tidak hanya dikenal di Pulau Jawa, melainkan hampir seluruh pelosok Indonesia dan biasa disebut sebagai makanan nasional (Wirakusuma, 2005:2).

Selain dibuat dari kedelai, tempe juga bisa dibuat dari bahan baku koro benguk. Koro benguk merupakan salah satu tanaman yang termasuk famili *Fabaceae (leguminosae)* dan banyak tersebar di daerah tropis. Koro benguk dapat tumbuh pada daerah dengan ketinggian 3-15 m di atas permukaan laut dan merupakan tanaman yang merambat (Wulijami dkk., 1996). Tanaman koro benguk memiliki bunga yang tersusun aksial. Bunga koro benguk berwarna putih, lavender atau ungu. Buahnya berupa polong yang dilindungi kulit berbulu. Rata-rata dalam setiap polong mengandung sekitar lima sampai tujuh biji. Polong berbentuk elips yang seragam dengan panjang 1 sampai 1,0 cm, lebar 0,8 sampai 1,3 cm dan tebal 4 sampai 5 cm. (Ratnaningsih dkk., 2008).

Pemanfaatan biji koro benguk hampir sama dengan biji kedelai, yaitu sebagai sumber bahan makanan, sebagian masyarakat banyak memanfaatkan biji koro benguk yang masih muda sebagai sayuran dan biji yang sudah tua atau kering sebagai bahan utama dalam pembuatan tempe benguk (Kristianto, 2013). Mutu organoleptik (rasa, warna, dan tekstur) tempe koro benguk lebih rendah dari pada tempe kedelai. Tempe koro benguk berwarna hitam dan kurang lunak bila dibandingkan dengan tempe kedelai (Mahmud *et al.*, 1988). Toksin yang terkandung secara alami pada biji koro benguk yaitu sianida. Sianida dalam bentuk bebas berupa asam sianida (HCN). Asam sianida ini adalah antinutrisi berasal dari hasil hidrolisis senyawa glukosa sianogenik seperti linamarin, lotaustalin, dan durin (Widodo, 2005). Aktifitas enzim linamarase akan menyebabkan linamarin mengalami hidrolisis

sehingga menjadi glukosa dan sianohidrin. Sianohidrin lebih lanjut akan dipecah menjadi HCN dan aseton (Kencana, 1996). Koro benguk (*Mucuna pruriens*) mengandung asam sianida 11,05 mg/100g. (Handajani, 2001).

Kedelai hitam memiliki keunggulan tersendiri karena kandungan gizinya yang cukup tinggi, terutama protein dan karbohidrat. Asam amino yang terdapat pada kedelai hitam antara lain leusin dan lisin. Kedelai hitam juga mengandung asam glutamat lebih tinggi dibanding kedelai kuning. Asam amino tersebut merupakan komponen yang membentuk citarasa lezat atau gurih (Anonim, 2008).

Kadar HCN pada koro benguk tinggi dan sensoris pada tempe koro benguk kurang dapat diterima. Kedelai hitam memiliki sifat sensoris yang lebih baik dari koro benguk. Penelitian yang melakukan penambahan kedelai hitam pada tempe koro benguk belum dilakukan. Penelitian ini akan mempelajari pengaruh penambahan kedelai hitam pada tempe koro benguk terhadap sifat sensoris dan kadar HCN pada tempe koro benguk dengan penambahan kedelai hitam.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana Sifat sensoris dan kadar HCN pada tempe koro benguk (*Mucuna pruriens*) dengan penambahan kedelai hitam (*Glycine soja sieb*).

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Umum :

Mengetahui sifat sensoris dan kadar HCN pada tempe koro benguk (*Mucuna pruriens*) dengan penambahan kedelai hitam (*Glycine soja sieb*).

1.3.2. Tujuan Khusus :

- a. Menguji dan mendiskripsikan sifat sensoris pada tempe koro benguk (*Mucuna pruriens*) dengan penambahan kedelai hitam (*Glycine soja sieb*).
- b. Menguji dan mendiskripsikan kadar HCN pada tempe koro benguk (*Mucuna pruriens*) dengan penambahan kedelai hitam (*Glycine soja sieb*).

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat bagi Ilmu Pengetahuan dan Teknologi

Hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi pangan khususnya peningkatan nilai sensoris dan penurunan kadar HCN pada tempe koro benguk dengan penambahan kedelai hitam.

1.4.2 Manfaat bagi masyarakat

Menambah pengetahuan masyarakat mengenai diversifikasi pengolahan pada tempe koro benguk dengan penambahan kedelai hitam.

