

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Koro benguk (*Mucuna pruriens*) merupakan salah satu jenis komoditas kacang lokal yang belum banyak dimanfaatkan. Koro benguk cenderung terabaikan, namun berpotensi sebagai alternatif bahan pangan fungsional. (Supriyono, 2010). Sebagian masyarakat memanfaatkan biji koro benguk yang masih muda sebagai sayuran dan biji yang sudah tua atau kering sebagai bahan utama dalam pembuatan tempe koro benguk (Kristianto, 2013). Menurut Syam (2003) produktivitas koro benguk cukup tinggi mencapai 0.51 ton per hektar. Daerah penghasil koro benguk berpusat di Jawa, terutama yang memiliki daerah pertanian kering seperti Jawa Timur, Jawa Tengah dan Yogyakarta.

Salah satu tantangan dari pemanfaatan koro benguk adalah kandungan senyawanya yang merugikan yaitu glukosianida sebesar 11,05 mg/100 g yang bersifat toksik dan asam fitat yang merupakan senyawa anti gizi (Handajani *et al.*,2008). Kandungan asam sianida pada koro benguk dapat dikurangi dengan cara perendaman (Pramita, 2008). Menurut Rokhmah (2008), variasi pengecilan ukuran dapat mempengaruhi kadar protein dan asam fitat pada tempe koro benguk. Kadar asam fitat pada koro benguk dapat berkurang selama proses fermentasi dalam proses pembuatan tempe. Semakin lama waktu fermentasi maka kadar asam fitat pada tempe koro benguk semakin rendah dan kadar protein terlarut semakin tinggi.

Tempe koro benguk masih belum banyak diproduksi secara luas, sehingga tempe koro benguk belum sepopuler tempe kedelai. Nilai gizi per 100 gram dari tempe koro benguk terutama proteinnya 10,2 gram, masih rendah dibanding protein tempe kedelai 18,5 gram per 100 gram (Haryoto, 2000). Selain itu 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). Oleh karena itu, perlu adanya inovasi dalam pembuatan tempe koro benguk untuk menambah nilai gizi dan memperbaiki sifat sensoris dari tempe koro benguk itu sendiri.

Tempe juga bisa dibuat dari kedelai hitam. Penelitian tentang tempe yang sudah dipublikasikan umumnya dari kedelai kuning, sedangkan tempe kedelai hitam sangat sedikit. Kedelai hitam memiliki potensi sifat fungsional yang lebih baik dibanding kedelai kuning (Nurrahman, 2015)

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 protein tempe benguk ialah 13,4% (Steinkraus,1983), sedangkan kadar protein pada tempe kedelai hitam ialah 23,35% (Hidayat *et al.*, 2010)

Berdasarkan uraian diatas, kedelai hitam dapat digunakan sebagai bahan untuk menutupi kekurangan dari tempe koro benguk karena memiliki kadar protein yang lebih tinggi dan memiliki sifat sensoris yang lebih baik. 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 kadar protein dan teksturnya.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana kadar protein dan tekstur pada tempe koro benguk (*Mucuna pruriens*) dengan substitusi kedelai hitam (*Glycine soja*)?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum :

Mengetahui gambaran kadar protein dan tekstur pada tempe koro bengkuk (*Mucuna pruriens*) dengan substitusi kedelai hitam (*Glycine soja*)

1.3.2 Tujuan Khusus :

- a. Mendeskripsikan kadar protein pada tempe koro bengkuk (*Mucuna pruriens*) dengan substitusi kedelai hitam (*Glycine soja*).
- b. Mendeskripsikan tekstur pada tempe koro bengkuk (*Mucuna pruriens*) dengan substitusi kedelai hitam (*Glycine soja*).
- c. Mendeskripsikan formulasi tempe koro bengkuk (*Mucuna pruriens*) dengan substitusi kedelai hitam (*Glycine soja*) yang terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat antara lain:

1.4.1 Manfaat bagi peneliti

- a. Memperoleh informasi tentang kadar protein dan tekstur pada tempe koro bengkuk dengan substitusi kedelai hitam dengan berbagai perbandingan
- b. Menambah khasanah keilmuan, pengetahuan dan pengalaman penulis.

1.4.2 Manfaat bagi masyarakat

Menambah pengetahuan masyarakat mengenai kadar protein dan tekstur pada tempe koro bengkuk dengan substitusi kedelai hitam dengan berbagai perbandingan