

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Tempe adalah makanan tradisional dari Indonesia yang dibuat dari fermentasi oleh jamur *Rhizopus* sp pada bahan baku kedelai maupun non kedelai. Jamur ini nantinya akan membentuk hifa. Hifa adalah benang-benang halus yang berwarna putih yang akan menumpuk di permukaan biji kedelai dan kacang merah yang nantinya akan menyatu membentuk miselium yang berwarna putih. Adanya jamur pada tempe ini dapat memproduksi beberapa enzim, misalnya enzim protease yang mampu menguraikan protein sehingga menjadi peptida yang lebih pendek serta asam amino bebas, selain itu juga dihasilkan enzim lipase yang akan menguraikan lemak sehingga menjadi asam lemak, serta juga memproduksi enzim amilase yang dapat menguraikan karbohidrat kompleks menjadi karbohidrat yang sederhana. Oleh sebab itu, tempe memiliki banyak manfaat, salah satunya bagi kesehatan manusia, karena dapat menurunkan resiko kanker prostat yang mengalami pembesaran sehingga menimbulkan masalah pada saluran urin, kanker payudara, kanker dan dapat menghambat biosintesis kolesterol dalam hati.

Penambahan warna pada pembuatan tempe dalam hal ini dengan memanfaatkan warna alamiah dari daun suji (*Pleomele angustifolia*) yang ketersediaannya cukup melimpah di Indonesia. Daun Suji menghasilkan pigmen berwarna hijau yang bernama klorofil. Di kawasan Jawa Barat, daun suji sering digunakan untuk mengobati asma, batuk, dan gangguan paru-paru. Di beberapa wilayah, akar suji dipakai untuk pengobatan tradisional sebagai sumber tonikum dan mengatasi leukemia.

Pewarna makanan Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 Pewarna (Colour), yaitu bahan tambahan pangan berupa pewarna alami dan pewarna sintetis, yang ketika ditambahkan atau diaplikasikan pada pangan, mampu memberi atau memperbaiki warna. Pewarna makanan merupakan BTP (Bahan Tambahan Pangan) yang sering ditambahkan pada makanan dengan alasan untuk meningkatkan daya tarik makanan, menstabilkan warna, menyeragamkan warna makanan dan membuat identitas produk pangan (Paramita et al. 2017).

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah pengaruh penambahan ekstrak Daun Suji pada tempe terhadap aktivitas antioksidan, kadar air, dan kadar abu, sesuai SNI No. 01-3144-1992?
2. Bagaimanakah pengaruh penambahan ekstrak Daun Suji pada tempe terhadap lama perebusan?
3. Bagaimanakah pengaruh penambahan ekstrak Daun Suji pada tempe terhadap lama Fermentasi?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan ekstrak Daun Suji pada tempe terhadap aktivitas antioksidan, kadar air, dan kadar abu apakah sesuai SNI No. 01-3144-1992
2. Mengetahui pengaruh penambahan ekstrak Daun Suji pada tempe terhadap lama perebusan
3. Mengetahui pengaruh penambahan ekstrak Daun Suji pada tempe terhadap lama fermentasi

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah:

1. Memanfaatkan pewarna alamiah menjadi produk yang bernilai ekonomis.
2. Menghasilkan produk Tempe warna hijau yang mengandung senyawa-senyawa antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan manusia.
3. Menghasilkan produk dengan inovasi yang baru dengan menggunakan pewarna alamiah.

1.5. Relevansi

Judul penelitian yang diambil dalam hal ini memiliki keterkaitan dengan bidang keilmuan Teknik Kimia yaitu Mikrobiologi berdasarkan dari proses yang dilakukan dalam penelitian.