

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Di negara berkembang seperti halnya Indonesia, masalah gizi merupakan salah satu masalah yang utama, terutama karena daya beli yang rendah. Salah satu masalah gizi yang terpenting adalah kurang kalori protein (KKP). Kekurangan kalori protein ini dapat terjadi baik pada bayi, anak-anak, maupun orang dewasa. Anak-anak batita (bawah tiga tahun) serta ibu-ibu andung-teki (ibu yang sedang mengandung dan sedang meneteki) merupakan golongan yang sangat rawan terhadap masalah KKP (Winarno, 1991).

Kebutuhan akan pengembangan jenis makanan yang memiliki gizi yang seimbang dalam jangkauan daya beli masyarakat telah sangat mendesak dan penting. Pencarian dan penggunaan bahan mentah seperti halnya tempe yang murah harganya, tetapi kaya akan gizi merupakan alternatif terbaik untuk menanggulangi hal-hal tersebut di atas. Pemanfaatan tempe sebagai bahan utama penyusunan formula bahan makanan campuran diharapkan berguna bagi masyarakat khususnya bagi bayi yang telah memerlukan makanan tambahan.

Berdasarkan hal-hal tersebut di atas, maka dilakukan penelitian tentang bahan makanan campuran yang menggunakan bahan baku lokal seperti halnya tempe dalam bentuk tepung, bipang beras, kacang hijau, tepung susu skim serta

gula dan garam yang bertujuan untuk mendapatkan nilai gizi yang memadai dan memenuhi syarat sebagai bahan makanan campuran yang dianjurkan.

Meskipun tempe merupakan sumber gizi yang baik, tetapi tempe termasuk golongan bahan pangan yang mudah rusak. Untuk mengatasi hal ini, diperlukan suatu perlakuan yang dapat menghambat aktivitas enzim selama tenggang waktu proses pembuatan produk yaitu *blanching*. Tepung tempe yang diperoleh ini kemudian dimanfaatkan dalam pembuatan makanan bayi. Penggunaan tepung tempe dalam pembuatan makanan bayi dimaksudkan agar makanan bayi yang dihasilkan bersifat padat gizi.

1.2. Permasalahan

Perlakuan *blanching* dilakukan dengan dua cara yaitu uap panas (*steam*) dan celup yang dimaksudkan untuk mengetahui pengaruh kedua cara *blanching* tersebut terhadap kualitas produk bahan makanan campuran. Sedangkan proporsi tepung tempe dan bipang beras dimaksudkan untuk mengetahui proporsi yang tepat sehingga dihasilkan produk bahan makanan campuran dengan kandungan nutrisi yang memenuhi persyaratan dan juga mempunyai sifat fisik yang baik.

1.3. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh :

1. cara *blanching* tempe terhadap kualitas bahan makanan campuran yang dihasilkan.
2. penambahan tepung bipang beras dengan proporsi yang berbeda terhadap kualitas bahan makanan campuran.

Dengan tujuan tersebut di atas, maka diharapkan produk yang dihasilkan dapat mempunyai sifat fisis, khemis maupun organoleptis yang baik.