

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pangan adalah kebutuhan vital bagi manusia dan merupakan salah satu di antara kebutuhan primer. Kecukupan pangan di Indonesia telah mencapai swasembada pangan tetapi bila dilihat dari kecukupan gizinya masih belum tercapai.

Kecukupan dalam bidang gizi sangatlah kurang karena pemenuhan kebutuhan pangan hanyalah berpatokan pada kuantitasnya. Kebutuhan protein misalnya, sangatlah kurang terutama untuk sebagian rakyat Indonesia yang masih berada di bawah garis kemiskinan. Pemenuhan protein dapat dilakukan dengan mengkonsumsi protein hewani ataupun nabati yang cukup tinggi kandungan proteinnya.

Salah satu cara untuk mengatasinya adalah dengan mengkonsumsi tempe. Tempe merupakan makanan tradisional Indonesia yang berasal dari hasil fermentasi kedelai. Dengan adanya kapang *Rhizopus oligosporus* akan dihasilkan massa kedelai yang padat.

Selain harga tempe yang relatif lebih murah, tempe memiliki gizi yang seimbang dengan kandungan protein yang tidak kalah bila dibandingkan dengan protein hewani. Dan adanya fermentasi kedelai membuat tempe meningkat daya cernanya, memiliki anti mikrobial, dan meningkatnya

kadar vitamin B₁₂.

Akan tetapi tempe merupakan produk yang mudah rusak (*highly perishable*) sebagai permasalahan yang utama. Tempe segar yang baru jadi hanya dapat bertahan selama 1 sampai 2 hari pada suhu ruang. Hal ini salah satunya diakibatkan adanya aktifitas enzim proteolitik yang akan mendegradasi protein dan merusak protein tersebut. Oleh karena itu perlu adanya usaha pengolahan tempe agar dapat memperpanjang masa simpannya.

Alternatif pemecahan yang dapat dilakukan yaitu dengan membuat menjadi tepung tempe. Tepung tempe merupakan produk awetan tempe yang akan dapat meningkatkan nilai ekonomis. Selain itu, tepung tempe akan dapat bermanfaat untuk makanan tambahan pada bayi, bahan pembuatan roti, kue serta makaroni, dan lain sebagainya.

Bayi dan anak-anak merupakan generasi masa depan Indonesia. Dalam tingkat pertumbuhan ini mereka membutuhkan makanan yang bergizi agar dapat meningkatkan kualitas generasi masa depan. Akan tetapi seringkali didapati adanya kekurangan kalori dan protein yang akan menghambat pertumbuhan mereka.

Makanan sapihan merupakan makanan tambahan setelah kecukupan gizi dari ASI (air susu ibu) tidak mencukupi dalam pertumbuhannya (setelah bayi usia 6 bulan). Makanan

sapihan ini merupakan salah satu alternatif untuk memenuhi komposisi zat gizi yang dibutuhkan.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung tempe dan bipang jagung terhadap sifat fisiko kimia makanan bayi.