

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Tempe adalah makanan tradisional Indonesia yang merupakan hasil fermentasi kedelai oleh aktivitas kapang *Rhizopus sp* pada kedelai. Tempe merupakan sumber protein potensial bagi penduduk di Indonesia. Tempe telah banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena selain harganya yang murah, nilai gizinya seimbang dengan sumber protein hewani seperti daging sapi, susu sapi dan telur ayam. Dalam setiap 100 gram tempe terdapat lebih kurang 64 gram air, 149 kkal, 18,3 gram protein, 4,0 gram lemak, 12,7 gram karbohidrat, 129 mg kalsium, 154 mg fosfor, 10 mg zat besi, 50 SI vitamin A dan 0,17 mg vitamin B1 (Koswara, 1992).

Tempe merupakan komoditi yang mudah rusak sehingga dibutuhkan usaha-usaha untuk dapat memperpanjang masa simpannya dan sekaligus menganekaragamkan jenis makanan dari tempe. Salah satu cara mengolah tempe menjadi produk baru adalah dengan mengolahnya menjadi mentega tempe. Dengan berpedoman pada produk mentega kacang (*peanut butter*) yang telah ada, mentega tempe diharapkan dapat menjadi suatu produk baru yang dapat ikut serta menambah variasi makanan dari tempe di Indonesia.

Mentega kacang adalah suatu produk makanan yang dibuat dari kacang tanah yang tidak berkulit, disangrai dan dicampur dengan garam, pemanis dan pengemulsi; dan 90% dari mentega kacang adalah kacang. Ada 3 macam tekstur mentega kacang, yaitu:

*smooth, regular, dan chunky*. Penggunaan mentega kacang sangat luas, antara lain untuk *sandwich*, permen, kue, *muffin*, dan sebagainya (Woodroof, 1973).

Salah satu masalah dalam pembuatan mentega tempe adalah rendahnya kadar lemak dan daya oles mentega tempe yang dihasilkan. Oleh karena itu dilakukan penambahan lemak dalam beberapa tingkat konsentrasi dengan harapan dapat membantu meningkatkan kadar lemak dan daya oles mentega tempe yang dihasilkan.

## **1.2. Tujuan Penelitian**

Mempelajari pengaruh jenis dan konsentrasi lemak terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik mentega tempe sehingga dihasilkan mentega tempe yang baik.