

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Tempe merupakan sebuah contoh pangan khas Indonesia yang hingga saat ini masih sangat terkenal di kalangan masyarakat luas (Djaafar, et.al., 2019). Zat sehat yang dikandungnya mengandung banyak sekali, seperti lemak, nutrisi, mineral, penguat sel, serat dan protein (Badan Standarisasi Nasional, 2022) Jumlah protein yang ditemukan di tempe Kedelai lebih tinggi dibandingkan Biji Karet yang diolah menjadi tempe, karena bersifat korosif yang dihasilkan oleh amino selama proses penuaan yang membangun nutrisinya, hal ini menjadikan tingkat pemanfaatan tempe Biji Karet di Indonesia sangat tinggi. Selain kandungannya yang menyehatkan, harganya juga cukup terjangkau.

Informasi didapat dari penelitian Astawan, et.al. (2013) menyatakan bahwa Indonesia adalah Negara Penghasil Tempe terbesar di Dunia. Dalam kurun waktu tahun 2011, Indonesia memiliki sekitar 100.000 pembuat tempe yang tersebar di beberapa Wilayah seperti Jawa Timur, Jawa Tengah, NTB, Aceh, Lampung dan daerah lainnya. Pembuatan tempe mengkonsumsi sekitar 60% dari jumlah kedelai yang tersedia di Indonesia atau sekitar 1,2 juta ton setiap tahunnya. Dari rata-rata masyarakat Indonesia mengkonsumsi tempe sekitar 8,50 kg/orang/tahun.

Produk karet lainnya yang kurang dimanfaatkan hingga hampir terbuang sia-sia adalah biji karet. Di banyak rumah bangsawan, biji karet pada dasarnya dijatuhkan dari pohon dan paling ideal, menjadi mainan anak-anak. Sekalipun digunakan, akan sangat berharga memikirkan kekayaan yang melimpah. Dengan wilayah Perkebunan karet terbesar di dunia mencakup beberapa juta hektar. Apabila setiap hektar perkebunan mampu menghasilkan lebih dari 5.000 benih karet setiap

tahunnya, maka jumlah biji karet yang dapat ditanam maksimal. Selain terbuang, jumlah yang sangat besar ini juga akan mencemari kawasan karet jika tidak dimanfaatkan. Biji karet memiliki nutrisi yang setara dengan kedelai dalam hal kandungan protein dan lemaknya yang tinggi jika dibandingkan dengan bahan yang dikandungnya. Kedelai memiliki kandungan protein sebesar 34% dan kandungan lemak sebesar 18,1%, sedangkan biji karet memiliki kandungan protein sebesar 27% dan kandungan lemak sebesar 32,3 persen. Biji karet umumnya mempunyai sifat asam amino yang sangat baik selain kandungan protein dan lemaknya yang tinggi. Ini mengandung setiap asam amino esensial yang dibutuhkan tubuh.

Karena Tingginya kandungan protein dan lemak pada biji karet berarti biji karet dapat dimanfaatkan sebagai alternatif bahan baku dalam produksi tempe. Karena kandungan protein dan lemaknya yang tinggi yang tidak memerlukan biaya atau pemanfaatan yang mahal biji karet disebut juga kelatak dalam bahasa Jepang—berpeluang besar untuk dikonsentrasikan sebagai bahan baku pilihan pembuatan tempe. Sebagai bahan bakunya kita bisa memanfaatkan sumber daya yang sudah kita miliki untuk benih karet. Padahal, asam sianida (HCN) merupakan salah satu zat dalam biji karet yang tidak boleh dimakan. Menurut Public Hanning Server Ranch, BPOM, 2013, jumlah sianida yang masuk ke dalam tubuh tidak boleh melebihi 1 mg per kilogram berat badan. Perkembangan anak dan pergantian peristiwa cenderung lebih stabil dibandingkan anak-anak dan bayi, namun pada masa pra-dewasa, anak-anak lebih tidak berdaya terhadap penyakit.

Berdasarkan hasil eksplorasi yang dilakukan siswa sekolah dasar masih rendah (<90%).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan gambaran landasannya, maka definisi permasalahan dalam eksplorasi ini adalah:

- a. Apakah Biji Karet (*Hevea Brasiliensis*) dapat dibuat menjadi Tempe ?
- b. Bagaimana daya terima Biji Karet (*Hevea Brasiliensis*) ?
- c. Berapa banyak Kandungan Protein dan Lemak pada Tempe Biji Karet (*Hevea Brasiliensis*) ?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan pangandan manfaat pembuatan tempe dari biji karet.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui kandungan protein tempe dari biji karet
- b. Untuk mengetahui kandungan lemak tempe dari biji karet
- c. Untuk menentukan kelayakan tempe dari biji karet , siswa Sekolah SMK Swasta AlWashliyah Pasar Senen 2 Medan

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini dapat diperluas dan memperdalam wawasan sebagaibahan Kajian Ilmiah dibidang Gizi Kesehatan Masyarakat.

1.4.2 Bagi Kesehatan

Produk tradisional ini sangat bermanfaat bagi kesehatan karena mengandung:

- a. Senyawa campuran dan suplemen penting (seperti gula, protein, lemak, nutrisi dan mineral).
- b. Bioaktif seperti vitamin B12, melawan leri, melawan penyakit, menurunkan kolesterol jahat, dan anti kanker sebagai isoflavon (daidzein, glisitin, genistein dan 6,7,4 trihidroksi isoflavon).
- c. Tempe dibuat menggunakan biji serbaguna. Selain alami, tempe berbiji fleksibel mengandung Lemak tak jenuh Omega 3 dan Omega6 penting untuk otak, biji karet juga mengandung cukup protein dantinggi Omega 9.
- d. Bisa di konsumsi penyakit asam urat dan penyakit ginjal karena bukan dari kacang kacangan.