

BAB I

PENDAHULUAN

Pada bab 1 akan menjelaskan tentang penelitian terhadap produk Tempe Jagung yang berisi tentang pendahuluan, perumusan masalah, tujuan, manfaat penelitian, batasan masalah dan asumsi.

1.1 Latar Belakang

Madura merupakan salah satu pulau di Jawa timur yang mempunyai banyak potensi, salah satunya yaitu penghasil jagung. Bangkalan adalah salah satu daerah penghasil jagung di madura . luas area tanam yang melebihi area tanam padi merupakan salah satu bukti bahwa petani bangkalan lebih suka menanam jagung daripada padi, atau mungkin juga karena faktor tanah di daerah bangkalan yang kering atau berbentuk ladang , sehingga petani memilih menanam tanaman yang tidak memerlukan banyak pasokan air, salah satunya yaitu jagung, disamping itu biaya penanaman jagung juga relatif lebih murah dibanding dengan menanam padi. Akibatnya pasokan jagung melimpah, sehingga mengakibatkan harga jual hasil panen akan mengalami penurunan drastis ketika masa panen tiba, karena masyarakat bangkalan hanya memanfaatkan jagung sebagai pengganti beras ketika musim kemarau, atau dimanfaatkan sebagai pakan ternak saja. Sehingga diperlukan kreatifitas untuk meningkatkan nilai jual jagung , salah satu cara peningkatan nilai jual jagung yaitu dibuat sebagai tempe.

Tempe merupakan makanan khas indonesia yang mempunyai nilai gizi yang baik serta mempunyai harga yang terjangkau untuk kalangan menengah kebawah, bahkan sekarang tempe sudah banyak diminati oleh kalangan menengah keatas, tempe pada umumnya terbuat dari kedelai yang diberi ragi yang kemudian menjadikan kedelai tersebut ditumbuhi jamur rhizopus. Pada saat ini kendala yang dihadapi oleh produsen tempe yaitu harga kedelai terus mengalami kenaikan yang disebabkan kedelai yang

digunakan merupakan kedelai ekspor. Kedelai ekspor digunakan karena kedelai ekspor memiliki kualitas yang bagus serta memiliki ukuran yang besar dibanding dengan kedelai lokal yang mempunyai kualitas dibawah rata-rata untuk dijadikan bahan baku pembuatan tempe. Disamping itu harga kedelai juga selalu mengalami kenaikan, dikarenakan nilai tukar dolar yang juga mengalami peningkatan dan juga faktor lainnya.

Jagung merupakan salah satu alternatif yang dapat digunakan membuat tempe, karena di indonesia merupakan penghasil jagung , salah satunya yaitu di bangkalan. Dengan adanya inovasi yang dilakukan para akademisi diharapkan juga adanya peningkatan pemanfaatan jagung madura dan bisa meningkatkan nilai jual jagung madura. Sebelum membuat tempe yang berasal dari jagung diperlukan percobaan dalam proses pembuatan, dikarenakan kandungan jagung dengan kedelai sangat berbeda, sehingga dalam proses pembuatan diperlukan perlakuan yang berbeda pula. Mulai dari pemasakan, takaran komposisi, sampai dengan pengemasan dan waktu fermentasi tempe. Sehingga akan diketahui apa saja yang berpengaruh pada pembuatan tempe jagung dan didapatkan komposisi dan takaran bahan yang pas untuk tempe jagung. Dan pemberian ragi merupakan salah satu faktor terpenting dalam pembuatan tempe. Takaran ragi akan mempengaruhi kualitas tempe.

Jagung banyak mengandung karbohidrat, oleh karena itu jagung banyak digunakan untuk makanan pokok sebagai pengganti beras padi. Selain itu Vitamin A atau karotenoid dan vitamin E juga terdapat dalam komoditas ini, terutama pada jagung kuning. Selain fungsinya sebagai zat gizi mikro, vitamin tersebut berperan sebagai antioksidan alami yang dapat meningkatkan imunitas tubuh dan menghambat kerusakan degeneratif sel.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang diatas maka diperoleh rumusan permasalahan yaitu:

1. Apakah faktor Lama pengukusan mempengaruhi Ketahanan dan Kematangan Tempe ?
2. Apakah faktor Lama perebusan mempengaruhi Ketahanan dan Kematangan Tempe ?
3. Apakah faktor takaran ragi mempengaruhi Ketahanan dan Kematangan Tempe ?
4. Apakah interaksi faktor Lama pengukusan dengan Lama perebusan mempengaruhi Ketahanan dan Kematangan Tempe ?
5. Apakah interaksi faktor Lama pengukusan dengan takaran ragi mempengaruhi Ketahanan dan Kematangan Tempe ?
6. Apakah interaksi faktor Lama perebusan dengan takaran ragi mempengaruhi Ketahanan dan Kematangan Tempe ?
7. Apakah interaksi faktor Lama pengukusan dengan Lama perebusan dan takaran ragi mempengaruhi Ketahanan dan Kematangan Tempe ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian yang diambil dari penelitian yaitu :

1. Mengetahui tingkat pengaruh dari faktor-faktor yaitu Lama pengukusan dengan Lama perebusan dan takaran ragi terhadap Ketahanan dan Kematangan Tempe
2. Mengetahui interaksi antar faktor yang saling berhubungan dalam mempengaruhi Ketahanan dan Kematangan Tempe .

1.4 Manfaat Penelitian

1. Dapat mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi Ketahanan dan Kematangan Tempe.
2. Memberikan gambaran tentang proses pembuatan tempe jagung dan menyerap tenaga kerja yang ada disekitar lingkungan.
3. Sebagai informasi dan masukan bagi masarakat yang ingin mengembangkan usaha tempe jagung untuk kedepannya.

1.5 Batasan Masalah

1. Bahan tempe yang akan digunakan adalah jagung yang tersedia di bangkalan dan sekitarnya.
2. Peneliti hanya membahas pada proses pembuatan tempe
3. Peneliti hanya menggunakan faktor pemberian ragi, lama pengukusan, dan lama perebusan

1.6 Asumsi - Asumsi

1. Jagung sudah menjadi beras jagung dan tidak dalam keadaan utuh.
2. Jagung yang digunakan diasumsikan sama.
3. Suhu ruangan diasumsikan stabil.

1.7 Sistematika Penulisan

Dalam sistematika penulisan yang digunakan untuk penelitian Skripsi adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab pertama tentang dasar peneliti melakukan pengerjaan tugas akhir. pendahuluan akan membahas tentang latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah, asumsi- asumsi, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Dalam Bab kedua berisi tentang teori- teori yang digunakan sebagai dasar penguat dari analisa yang dibuat di laporan tugas akhir, yang nantinya dasar tersebut akan digunakan pada analisis pengolahan data. untuk dijadikan sebagai acuan langkah – langkah membuat penelitian agar tujuan dalam penelitian dapat tercapai yang sesuai harapan.

BAB III METODE PENELITIAN

Dalam Bab ketiga berisi tentang metode penelitian dan tahapan proses penelitian yang dilakukan. Dari waktu, tempat penelitian, dan bahan yang digunakan untuk penelitian.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam Bab keempat berisi hasil dan pembahasan proses dalam pengumpulan data dan pengolahan data yang akan digunakan untuk memecahkan masalah dan menganalisa hasil dari pengolahan yang bertujuan untuk mendapatkan hasil yang diharapkan.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Dalam Bab kelima berisi tentang kesimpulan dan saran bertujuan untuk menyimpulkan hasil dari penelitian sedangkan untuk saran memberikan penelitian selanjutnya dan kepada perguruan tinggi yang bersangkutan.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN