

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kacang-kacangan merupakan bahan makanan yang memiliki sifat rendah kalori, rendah lemak, rendah garam, serta mengandung protein, karbohidrat kompleks, folat, dan zat besi yang kaya akan manfaat. Berbagai jenis kacang-kacangan telah banyak dikenal seperti kacang kedelai, kacang hijau, kacang merah, kacang koro, kacang polong, dan lain sebagainya.

Kedelai atau yang disebut juga “soybean” adalah salah satu jenis kacang-kacangan yang merupakan bahan pangan sumber protein dan lemak nabati. Sekitar 90% kedelai di Indonesia diolah sebagai bahan pangan. Tempe mendominasi pemanfaatan kedelai sebanyak 50% dan sisanya diolah sebagai tahu, susu kedelai, oncom, kecap, taucu dan olahan lainnya (Silitonga dan Djanuwardi, 1996). Pada umumnya yang diketahui bahwa tempe merupakan olahan makanan yang dibuat dengan menggunakan kedelai sebagai bahan bakunya, dimana kedelai tersebut difermentasikan menggunakan kapang *rhizopus* (“ragi tempe“) sehingga terbentuklah tempe. Namun, selain terbuat dari kedelai, ternyata ampas tahu juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan tempe. Tempe dari ampas tahu tersebut disebut sebagai tempe gembus.

Tempe gembus merupakan bahan makanan yang berasal dari fermentasi ampas tahu. Ampas tahu yakni limbah padat dari proses pembuatan tahu. Karena merupakan limbah atau sisa dari hasil pengolahan tahu, kandungan gizi yang terdapat dalam tempe gembus memang lebih rendah bila dibandingkan dengan tahu ataupun tempe kedelai, walaupun demikian tidak berarti bahwa tempe

gembus adalah makanan yang tidak bergizi. Dalam **100 gram tempe gembus mengandung** 3,46 gram protein, 0,2 gram lemak, 12,11 gram karbohidrat, dan 0,4 gram serat. Selain itu, harga tempe gembus dipasaran pun hanya sekitar Rp 1.000,00 per papannya, relatif jauh lebih murah bila dibandingkan dengan harga tempe kedelai.

Pada dasarnya limbah merupakan bahan yang terbuang atau dibuang dari hasil aktivitas manusia maupun proses alam yang belum memiliki nilai ekonomis (Ecolink, 1996). Pengolahan ampas tahu untuk digunakan sebagai bahan pembuatan tempe gembus sesungguhnya merupakan salah satu bentuk pemanfaatan limbah industri tahu sehingga limbah tersebut tidak menjadi sampah yang mencemari lingkungan, melainkan menjadi komoditi yang memiliki nilai ekonomi.. Tempe gembus yang banyak ditemui biasanya diolah dengan cara ditumis, dibacem, digoreng menggunakan tepung, atau diolah menjadi kripik. Pengolahan tempe gembus yang seakan hanya itu – itu saja, menjadikan bahan makanan ini memiliki daya tarik yang rendah semakin meredup. Padahal tempe gembus merupakan makanan tradisional khas Indonesia yang sudah sepatutnya terus dilestarikan.

Inovasi dalam pengolahan tempe gembus diperlukan guna menjadikan tempe gembus sebagai bahan makanan berdaya tarik tinggi yang diminati oleh masyarakat. Inovasi yang dilakukan penulis adalah dengan menjadikan tempe gembus sebagai bahan substitusi dalam pembuatan *Chicken Cordon Bleu*. *Chicken cordon bleu* itu sendiri merupakan olahan makanan yang berbahan dasar *fillet* dada ayam tanpa tulang yang digulung dan diisi dengan daging asap, serta keju

lunak seperti *mozzarella* atau *bleu cheese* yang kemudian dimasak dengan cara digoreng atau dipanggang.

Chicken cordon bleu merupakan salah satu olahan makanan berbahan dasar daging ayam yang cukup populer dan digemari masyarakat Indonesia. Meskipun *chicken cordon bleu* ini berasal dari Amerika namun kita dapat dengan mudah menemukannya di banyak restoran – restoran di Indonesia. Apabila dibandingkan dengan tempe gembus, daya tarik masyarakat terhadap olahan makanan *chicken cordon bleu* dapat dikatakan cenderung lebih tinggi. Namun sayangnya bahan dasar pembuatan *chicken cordon bleu* yang berasal dari daging ayam, membuat olahan makanan ini bernilai jual relatif cukup tinggi. Sehingga hanya masyarakat dengan ekonomi kelas menengah keatas yang dapat dengan mudah mengkonsumsinya.

Popularitas *chicken cordon bleu* tersebut menarik minat peneliti untuk melakukan substitusi tempe gembus pada pembuatan *chicken cordon bleu*. Selain untuk meningkatkan daya tarik pada olahan makanan berbahan tempe gembus, penggunaan tempe gembus pada pembuatan *chicken cordon bleu* dapat menjadi alternatif bagi masyarakat dengan kelas ekonomi bawah untuk dapat dengan mudah mengonsumsi *chicken cordon bleu* dengan bahan dasar substitusi tempe gembus namun memiliki cita rasa yang tidak kalah dengan *chicken cordon bleu* berbahan dasar ayam pada umumnya.

Dipilihnya tempe gembus sebagai bahan substitusi dalam pembuatan *chicken cordon bleu* yang kemudian akan disebut sebagai Cordon Bleu Gembus, dilakukan karena tempe gembus menjadi solusi untuk menjadikan inovasi baru

dalam pengolahan tempe gembus, guna menjadikan tempe gembus sebagai bahan makanan yang memiliki daya tarik tinggi sehingga dapat diminati masyarakat .

B. Identifikasi Masalah

Permasalahan penelitian yang penulis ajukan adalah sebagai berikut.

1. Pemanfaatan tempe gembus di menu makanan *cordon bleu* yang masih jarang digunakan.
2. Pemanfaatan tempe gembus yang masih kurang bervariasi di jasa boga.

C. Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada penentuan resep olahan *cordon bleu* gembus serta mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk olahan makanan tersebut.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan pembatasan masalah di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut.

1. Bagaimana resep standar pembuatan olahan *cordon bleu* gembus?
2. Bagaimana tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk olahan *cordon bleu* gembus?

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini sebagai berikut.

1. Menemukan resep pembuatan olahan *cordon bleu* gembus.
2. Mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *cordon bleu* gembus.

F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan

Spesifikasi produk *cordon bleu* gembus adalah sebagai berikut.

Cordon Bleu Gembus merupakan olahan makanan yang dibuat menggunakan bahan dasar tempe gembus dengan campuran daging ayam serta menggunakan keju, daging asap, selada, dan tomat sebagai isiannya. Bahan dan proses pembuatan *Cordon Bleu* Gembus mengacu pada resep pembuatan *Chicken Cordon Bleu*, yang merupakan olahan makanan berbahan dasar daging ayam, yang berasal dari asal Amerika. Adapun perbedaan antara *Chicken Cordon Bleu* dan *Cordon Bleu* Gembus itu sendiri terletak pada bahan dasar yang digunakan. *Chicken Cordon Bleu* menggunakan daging ayam sebagai bahan dasarnya, sedangkan *Cordon Bleu* Gembus menggunakan tempe gembus sebagai bahan dasar pembuatannya. Teknik yang digunakan dalam mengolah *Cordon Bleu* Gembus adalah *braising* dan *deep frying*. *Cordon Bleu* Gembus dibentuk bulat menyerupai bakpao dengan diameter sekitar 8 cm dan tinggi 5 cm serta memiliki warna coklat keemasan dan memiliki rasa asin dan gurih, bertekstur *crispy* diluar dan lembut didalam. *Cordon Bleu* Gembus disajikan dalam *dinner plate*.

G. Manfaat Pengembangan Produk

Adapun manfaat dari penelitian pengembangan produk proyek akhir ini adalah sebagai berikut.

1. Bagi Mahasiswa.
 - a. Mahasiswa dapat mengetahui pengembangan produk olahan yang lebih bervariasi dengan memanfaatkan bahan pangan lokal.
 - b. Mengembangkan kreativitas untuk mengolah produk olahan makanan.

- c. Mahasiswa dapat menerapkan ilmu selama perkuliahan yang sudah berlangsung untuk menciptakan produk olahan yang diminati oleh masyarakat.
- 2. Bagi Instansi
 - a. Menambah informasi tentang aneka pengembangan produk pangan lokal
 - b. Menambah referensi pengetahuan dan ilmu yang dapat dikembangkan lagi melalui penelitian selanjutnya.
- 3. Bagi Masyarakat
 - a. Meningkatkan nilai jual produk olahan tempe gembus.
 - b. Meningkatkan ketahanan pangan lokal dan kualitas pangan lokal dengan memberdayakan bahan pangan lokal.
 - c. Menambah varian produk dalam olahan tempe gembus.