

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Tauco adalah salah satu bahan makanan tradisional yang biasanya terbuat dari biji kedelai (*Glycine max*) (Constantia, F, 2012). Tauco itu sendiri memiliki bentuk seperti pasta dan banyak sekali ditemukan khususnya di daerah pulau Jawa (Nurrahman dkk, 2012). Proses pembuatan tauco dilakukan dengan cara fermentasi, tauco digunakan sebagai penyedap masakan alami karena bau dan rasanya yang sangat khas. Tauco mempunyai kadar garam yang cukup tinggi (di atas 15%) dapat disimpan lama dan tidak akan rusak atau basi selama penyimpanan jika tidak terkena air mentah ataupun terkontaminasi dengan bahan organik lainnya (Indriani, 2009).

Kedelai adalah bahan baku utama pembuatan tauco. Selama ini produsen tauco menggantungkan kebutuhan bahan baku tauco pada jenis kedelai terutama pada kedelai impor. Namun, produksi kedelai di Indonesia tidak dapat memenuhi kebutuhan kedelai dalam negeri, sehingga Indonesia masih perlu mengimpor kedelai dari negara lain. Menurut data statistik. (Departemen Pertanian, tahun 2008), kebutuhan nasional untuk kedelai mencapai 2,2 juta ton per tahun, namun demikian, baru 20-30% saja dari kebutuhan tersebut yang dapat dipenuhi oleh produksi dalam negeri.

Salah satu tanaman alternatif yang dapat mengatasi permasalahan tersebut adalah tanaman Saga Pohon (*Adenantha pavonina*). Tanaman tersebut merupakan tumbuhan tahunan asli dari Benua Asia seperti India, dan Cina Selatan. Saga pohon mampu memproduksi biji yang kaya akan protein, serta memiliki biaya produksi yang murah. Dan juga tanaman Saga Pohon tidak memerlukan lahan khusus seperti tanaman pada umumnya dikarenakan tanaman tersebut bisa tumbuh di lahan kritis, dan juga tidak perlu adanya penanganan yang rumit seperti pemupukan atau perawatan intensif. Selain itu, hama dan gulmanya pun minim sehingga tidak memerlukan pestisida untuk perawatan, jadi bersifat ramah lingkungan karena dapat ditanam bersama tumbuhan lainnya.

Kandungan protein yang terdapat pada biji Saga pohon tersebut juga lebih besar bila dibandingkan dengan kedelai dan beberapa tanaman komersil lainnya, yaitu pada

biji saga mengandung protein sebesar 48,2%, sedangkan kedelai mengandung protein sebesar 34,9% (Destika, 2010). Selain itu biji saga memiliki antioksidan, antibakteri, antifungi, antinflamatori, menurunkan tekanan darah, dan menurunkan kolestrol dalam darah (Nurjannah, 2017).

Tauco saga dalam proses produksinya melibatkan jenis mikroorganisme yang terdapat pada laru tempe. Biasanya dalam laru tempe terdapat spora kapang *Rhizopus oligosporus* dan *Rhizopus oryzae* serta jenis kapang yang lain. Bahkan dalam laru tempe di jumpai *yeast* dan BAL *yeast* adalah mikroorganisme yang termasuk dalam fungi uniseluler yang menyebabkan terjadinya fermentasi, yeast pada umumnya digunakan dalam industri pangan untuk membuat makanan dan minuman hasil fermentasi. BAL adalah kelompok bakteri gram positif yang tidak membentuk spora dan dapat memfermentasikan karbohidrat untuk menghasilkan asam laktat. Proses fermentasi ini yang menjadi dasar pembuatan produk tauco.

Banyaknya mikroorganisme yang terlibat dalam proses produksi tauco, akan mengakibatkan banyak proses biologis yang menghasilkan reaksi-reaksi biokimiawi yang akan mempengaruhi *taste*, aroma dan *performance* produk tauco. Variasi *taste*, aroma, dan *performance* produk tauco sangat di pengaruhi oleh komposisi kimiawi produk. Oleh karena itu pada penelitian ini di formulasikan judul penelitian Tinjauan Kimiawi Tauco Saga Selama Proses Produksi.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah belum diketahuinya bagaimana perubahan komposisi kimiawi tauco saga selama proses produksi.

## **1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian**

Maksud penelitian ini adalah membuat tauco berbahan dasar biji saga pohon. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perubahan komposisi kimiawi tauco saga (*Adenanthera pavonina, L*) selama proses produksi.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan informasi bahwa biji saga memiliki potensi yang bisa menjadi alternatif bahan baku pengganti kedelai khususnya

kedelai impor, memberikan informasi ilmiah tentang kadungan kimia pada produk tauco biji saga dan meningkatkan nilai guna serta nilai ekonomis biji saga dalam pengolahan pangan.

### **1.5 Hipotesis**

Perubahan komposisi kimiawi tauco saga dapat terjadi selama proses produksi.