

**PERSEPSI MASYARAKAT TERHADAP TEMPE BERBAHAN BIJI KACANG
PANJANG (*Phaseolus vulgaris*)**

Marjanah

Program Studi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Samudra

Jln. Kampus Meurandeh, Langsa 24416

Email: marjanah.unsam@gmail.com

Abstrak

*Tulisan ini berusaha untuk memperlihatkan persepsi masyarakat terhadap tempe yang berbeda berbahan biji kacang panjang (*Phaseolus vulgaris*). Masyarakat umumnya hanya mengenal tempe berbahan kacang kedelai dan tidak mengenal tempe yang berbahan kacang lain. Persepsi masyarakat terhadap tempe berbahan kacang panjang ini adalah baik persepsi tersebut meliputi rasa, tekstur, dan warna dari tempe. Masyarakat memiliki tingkat kesukaan terhadap tempe berbahan kacang panjang yang baik yaitu sebesar 91,94% , menyukai rasa yang gurih sebesar 77,42%, menyukai rasa enak, 75,81%, menyukai tekstur 69,34%, menyukai warna, dan 88,71% menyukai aromanya.*

Keywords: Persepsi Tempe, Kacang Panjang.

PENDAHULUAN

Tempe adalah makanan tradisional Indonesia yang telah dikenal oleh seluruh lapisan masyarakat. Tempe merupakan hasil fermentasi biji kacang kedelai dan aktifitas jamur *Rhizopus* sp. Tempe sebagai bahan makanan yang murah, enak dan mengandung nilai gizi yang tinggi yaitu kandungan protein yang seimbang dengan kandungan protein hewani dari daging sapi, susu, dan telur.

Pembuatan tempe pada umumnya memerlukan bahan baku kedelai, sedangkan pada saat harga kedelai naik sehingga menyebabkan permasalahan dalam produksi tempe. Sebenarnya bahan untuk membuat tempe tidak hanya dari kedelai saja, bahan lain seperti biji turi, biji kecipir, biji lamtoro dan kacang tanah juga dapat diolah menjadi tempe. Di Amerika telah dilakukan penelitian terhadap tempe yang dibuat dari jagung, borley dan beberapa jenis biji-bijian lainnya.

Kacang-kacangan adalah salah satu bahan pangan potensial karena produk dan olahannya sangat mudah dijumpai dimana-mana bahkan hampir setiap orang menyukainya. Kacang panjang yang dikenal oleh masyarakat sebagai bahan sayuran yang memiliki nilai gizi tinggi. Ternyata bijinya juga dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi tempe, terutama untuk biji yang sudah tua. Menurut Atmaja, (2012) “Bahwa cara mengolah biji kacang panjang menjadi tempe sama halnya dengan mengolah biji kedelai menjadi tempe, yaitu dimulai dari tahap pensortiran, pencucian pertama, perendaman, pencucian kedua, perebusan, pengupasan, peragian, dan pembungkusan”.

Kacang panjang adalah jenis tanaman yang sangat sering dijadikan bahan untuk sayur dan lalap. Kacang panjang sangat mudah ditemukan dan harganya pun bisa terjangkau baik kalangan bawah, sedang, dan atas. Banyaknya manfaat yang dikandung dalam kacang panjang ini, membuat semua orang senang mengkonsumsinya.

Kacang seperti sayur asem, sayur lodeh, godogodo, dan tumisan.

Kacang panjang banyak mengandung zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh untuk menjaga kesehatan. Kacang panjang mengandung betakaroten, vitamin B1, B2, vitamin C, kalsium, fosfor, zat besi, dan klorofil. Selama ini kita hanya mengetahui daun katuk dapat memperlancar ASI, namun menurut Ari, (2008) mengatakan bahwa “Kacang panjang juga mempunyai fungsi sama dengan daun katuk (daun ASI). Beta karota pada kacang panjang berfungsi untuk mengurangi resiko hipertensi, stroke, serangan jantung juga kanker karena itulah orang yang memiliki resiko kanker dianjurkan untuk mengkonsumsi kacang panjang secara teratur”.

Makanan berserat seperti kacang panjang baik untuk memperlancar pencernaan. Selain itu kacang panjang juga bermanfaat sebagai peluruh kencing (deureti) sehingga baik untuk gangguan di kemih. Kacang panjang juga dapat menjaga kadar gula darah sehingga baik dikonsumsi bagi penderita diabetes. Ketika dikonsumsi dengan tauge, kacang panjang dapat merangsang terbentuknya insulin organik oleh tubuh yang membantu terserapnya gula darah ke dalam sel-sel darah untuk diedarkan keseluruh tubuh. Cara pembuatan tempe dengan bahan kacang panjang melalui langkah-langkah sebagai berikut:

1. Pensortiran: memilih biji kacang panjang yang bagus yaitu yang mulus, tidak memar, dan kulitnya tidak keriput serta membuang kotoran-kotoran yang ada.
2. Pencucian pertama: mencuci biji kacang panjang dengan air mengalir sampai bersih.
3. Perendaman: merendam biji kacang panjang kurang lebih 12 jam untuk hidrasi dan membiarkan terjadinya fermentasi asam laktat secara alami agar memperoleh keasaman yang dibutuhkan untuk pertumbuhan fungi.
4. Perebusan: Biji kacang panjang direbus selama kurang lebih 30 menit untuk mempermudah proses pengelupasan kulit.
5. Pengupasan: mengupas kulit dari biji kacang panjang agar miselium fungi dapat menembus biji kacang panjang selama proses fermentasi.
6. Perebusan ke 2: untuk menghilangkan bau dan menghilangkan kotoran kulit biji kacang panjang agar tidak terlalu asam.
7. Pencucian ke 2: mencuci biji kacang panjang yang telah direbus dan dikupas, dilakukan untuk menghilangkan kotoran.
8. Pendinginan: mendinginkan bahan yang telah direbus sehingga menjadi sedikit kering, agar tidak menghambat pertumbuhan ketapang.
9. Peragian: biji kacang panjang diberi ragi tempe dengan takaran sekitar 5 gr sehingga proses fermentasi akan berlangsung.
10. Pembungkusan: membungkus biji kacang panjang yang sudah dicampur dengan ragi dengan menggunakan plastik dan daun pisang ukuran 10x20cm untuk memudahkan ragi melakukan proses fermentasi, karena fermentasi berlangsung secara anaerob dilubangi dengan menggunakan jarum dengan jarak 3 cm secara vertikal dan horizontal yang bertujuan agar udara masuk ke dalam plastik selama proses fermentasi berlangsung.

11. Penyimpanan: menyimpan biji kacang panjang yang telah dibungkus untuk mengalami proses fermentasi selama kurang lebih 3 hari. Selama proses penyimpanan tersebut, terjadi pertumbuhan miselium kapang yang merekatkan biji-biji kacang panjang sehingga terbentuk tekstur yang memadat serta terbentuk tempe berwarna putih.

Menurut Atmaja, (2012) pada dasarnya proses pembuatan tempe merupakan proses penanaman mikroba jenis jamur *Rhizopus sp* pada media kacang panjang, sehingga terjadi proses fermentasi biji kacang panjang oleh ragi tersebut. Hasil fermentasi menyebabkan tekstur biji kacang panjang menjadi lebih lunak, terurainya protein yang terkandung dalam biji kacang panjang menjadi lebih sederhana, sehingga mempunyai daya cerna lebih baik dibandingkan produk pangan dari biji kacang panjang yang tidak melalui proses fermentasi. Menurut Atmaja, (2012) langkah-langkah pengolahan biji kacang panjang menjadi tempe yaitu: Masing-masing langkah kerja pada pengolahan biji kacang panjang menjadi produk tempe yaitu; perebusan yang bertujuan untuk melunakkan, dilanjutkan dengan perendaman menggunakan air perebusnya selama 24 jam, yang bertujuan untuk menurunkan derajat keasaman biji kacang panjang sehingga dapat ditumbuhi jamur (pH 4-5). Kacang panjang yang telah direndam, ditiriskan dan selanjutnya dikupas, dan dicuci beberapa kali hingga biji kacang panjang tidak berbau asam lagi dan kulit biji kacang panjang yang tertinggal sesedikit mungkin.

Air yang digunakan pada setiap tahapan proses harus memenuhi syarat sebagai air minum yaitu jernih, tidak berwarna, tidak berbau, dan syarat-syarat lainnya yang sudah ditetapkan dalam standar air minum. Biji kacang panjang yang kurang bersih dalam pencucian akan mempengaruhi dalam proses fermentasi, begitupun pada waktu pengupasan kulit ari harus benar-benar terkelupas supaya jamur dapat menutupi pori-pori biji kacang panjang. Setelah pencucian, dilakukan perendaman biji kacang panjang dalam air bersih. Maksud merendam ini adalah untuk melunakkan struktur sekulernya, mengurangi jumlah energi yang diperlukan untuk menggilingnya, meningkatkan kecepatan ekstraksi. Lamanya perendaman ini bervariasi tergantung pada suhu air, varietas kacang panjang dan umurnya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Instrumen yang digunakan berupa angket tertutup dengan 10 pertanyaan dimana angket tersebut terdiri dari dua alternatif jawaban yang bersifat tegas dimana angket menggunakan skala Gutman dan sampel yang digunakan pada penelitian sebanyak 62 responden. Sedangkan analisis data menggunakan % kriteria yang digunakan untuk interpretasi nilai % adalah menurut Arikunto (2001:32) sebagai berikut:

1. 68-100%: persepsi baik
2. 34-67%: persepsi sedang
3. 0-33%: persepsi tidak baik

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tempe berbahan biji kacang panjang dapat menghasilkan tempe yang baik jika biji kacang panjang yang digunakan adalah biji yang sudah tua. Dari pengumpulan data instrumen yang diberikan terhadap responden tentang persepsi masyarakat terhadap tempe berbahan kacang panjang (*Phaseolus vulgaris*) dapat dilihat pada tabel 1:

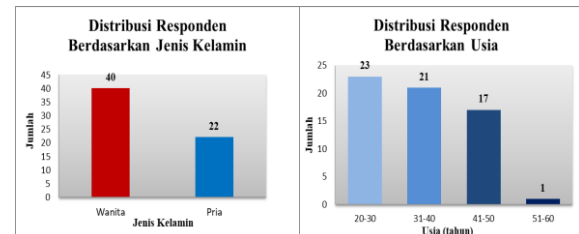
Tabel 1. Persepsi masyarakat terhadap tempe berbahan biji kacang panjang

No.	Indikator	Jawaban			
		Ya	%	Tidak	%
1.	Menyukai tempe dari kacang panjang	57	91,94	5	8,06
2.	Rasa enak	47	75,8	15	24,19
3.	Rasa gurih	48	77,42	14	22,58
4.	Tekstur padat	43	69,35	19	30,65
5.	Warna menarik	55	88,71	7	11,29
6.	Aroma enak (sedap)	56	90,32	6	9,68
Rata-rata			82,26		17,74

Respon masyarakat desa Gampong Meutia Kecamatan Kota Langsa terhadap tempe berbahan biji kacang panjang adalah baik. Dimana sebanyak 75,81% menyatakan rasa tempe dari biji kacang panjang lebih enak dari tempe kedelai. Baiknya tanggapan tersebut adalah meliputi rasa, tekstur, warna, dan aroma dari tempe dengan bahan dasar biji kacang panjang (*Phaseolus vulgaris*). Rata-rata persepsi masyarakat tersebut adalah 82,26%. Tanggapan yang terbaik adalah dari segi kesukaan yang mencapai 91,94% sedangkan yang paling rendah adalah dari segi rasa enak yaitu 75,8%.

Mayoritas responden dalam penelitian ini yang belum mengetahui bahwa tempe dapat dibuat dari bahan lain selain kedelai salah satunya adalah tempe yang berbahan biji kacang

panjang. Responden dalam penelitian ini berdasarkan jenis kelamin adalah mayoritas wanita sebanyak 64.52% dengan usia antara 23 sampai 60 tahun. Distribusi responden berdasarkan jenis kelamin dan usia dalam penelitian ini disajikan pada grafik dibawah ini:



Gambar 1. Distribusi responden berdasarkan (a) Jenis Kelamin dan (b) Usia

Tempe berbahan biji kacang panjang mempunyai prospek yang baik untuk dikembangkan dan diproduksi terutama pada saat sulit mendapatkan biji kacang kedelai atau jika harganya sedang meningkat tajam. Penggunaan biji kacang panjang juga dapat mempengaruhi harga kacang panjang yang biasa dijual dalam kondisi masih muda dengan harga yang kadang-kadang sangat murah dan tentu saja hal ini dapat merugikan petani.

Hasil penelitian ini diharapkan para petani kacang panjang tidak menjual kacang panjang dengan harga yang murah pada saat harganya turun. Tapi dapat dibiarkan hingga kacang panjang tua dan dipanen serta dimanfaatkan untuk membuat tempe, karena tempe berbahan kacang panjang dapat dibuat dari biji kacang panjang yang sudah tua.

KESIMPULAN

Hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa 91,94% masyarakat menyukai tempe

berbahan kacang panjang, persepsi masyarakat terhadap tempe berbahan biji kacang panjang adalah baik. Adapun persepsi yang diukur terhadap tempe berbahan biji kacang panjang ini meliputi rasa, warna, tekstur, dan aromanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ari, Agung. (2008) *Menggalakkan Partisipasi Masyarakat Dalam Menjaga Pola Hidup Sehat*. Jakarta: Mediatama Sarana Prakarsa.
- Arikunto, S. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineke Cipta.
- Atmaja.(2012). *Biofermasi dan Biosintesa Protein*. Bandung: Angkasa.
- Harper.(2009). *Makanan dan Khasiatnya Kacang-Kacang Sumber Protein*. Jakarta: Gramedia.
- Kartasapoetra.(2009). *Korelasi Gizi, Kesehatan dan Produktivitas Kerja*. Rineke Cipta.
- Poerwo.(2011). *Kebutuhan Protein dan Energi*. Jakarta: Pradaya Pratama.
- Purwanto.(2010). *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI) Press.
- Yahya.(2012). *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Kanisius.
- Yaniex.(2009). *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.