

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### 1.1. Latar belakang

Tempe merupakan makanan tradisional yang telah lama dikenal di Indonesia. Indonesia merupakan negara produsen tempe terbesar di dunia dan menjadi pasar kedelai terbesar di Asia. Sebanyak 50% dari konsumsi kedelai di Indonesia dilakukan dalam bentuk tempe, 40% tahu dan 10% dalam bentuk produk lain (seperti tauco, kecap dan lain-lain). Konsumsi tempe rata-rata per orang pertahun di Indonesia diduga sekitar 6,45 kg (Astawan, 2004).

Tempe diminati oleh masyarakat Indonesia, selain harganya relatif murah dan enak rasanya, tempe juga memiliki kandungan protein nabati yang tinggi. Melalui proses pembuatan tempe, kedelai menjadi lebih enak dimakan dan meningkat nilai nutrisinya karena rasa dan aroma kedelai berubah sama sekali setelah menjadi tempe, kadar protein yang larut dalam air akan meningkat akibat aktivitas enzim proteolitik. Tempe lebih dapat diterima oleh masyarakat setelah menjadi bahan pangan (dikonsumsi) dibanding masih berupa kedelai. Tempe yang masih baik (baru) memiliki rasa dan bau yang spesifik (Winarno, 1994).

Cita rasa tempe kedelai ditentukan oleh jenis kedelainya dan ditentukan juga oleh jenis pembungkus yang digunakan selama fermentasi. Selama ini digunakan dua jenis pembungkus tempe, yaitu plastik dan daun pisang. Kemasan plastik memiliki kelebihan yaitu kuat, ringan, tidak karatan serta dapat diberi warna, sedangkan kelemahannya adalah molekul kecil yang terkandung dalam plastik yang dapat melakukan imigrasi ke dalam bahan makanan yang dikemas. Daun pisang memiliki kelebihan pembungkus alami yang tidak mengandung bahan kimia, mudah ditemukan, mudah dilipat dan memberi aroma sedap. Disamping itu juga memiliki kekurangan, antara lain mudah sobek dan kebersihan kurang (Winarno, 1994).

Pembungkus tempe dengan menggunakan daun merupakan cara tradisional yang paling banyak dilakukan. Membungkus tempe dengan daun sama halnya dengan menyimpannya dalam ruang gelap (salah satu syarat ruang fermentasi), mengingat sifat daun yang tidak tembus pandang. Disamping itu, aerasi (sirkulasi udara) tetap dapat berlangsung melalui celah – celah pembungkus yang ada (Suprpti, 2003). Menurut Sarwono (2005), bahwa bakal tempe dapat dibungkus menggunakan daun pisang, Selain dengan daun, bahan tempe dapat dibungkus dengan kantong plastik.

Kemasan plastik yang digunakan pada tempe adalah LDPE ( PE ) Polietilen merupakan film yang lunak, transparan dan fleksibel, mempunyai kekuatan benturan serta kekuatan sobek yang baik. Dengan pemanasan akan menjadi lunak dan mencair pada suhu 110°C. Berdasarkan sifat permeabilitasnya yang rendah serta sifat-sifat mekaniknya yang baik, polietilen mempunyai ketebalan 0,001 sampai 0,01 inchi, yang banyak digunakan sebagai pengemas makanan, karena sifatnya yang thermoplastik, polietilen mudah dibuat kantung dengan derajat kerapatan yang baik.

Preferensi mempunyai makna pilihan atau memilih. Istilah preferensi digunakan untuk mengganti kata preferensi dengan arti yang sama atau minat terhadap sesuatu. Preferensi merupakan suatu sifat atau keinginan untuk memilih. ( Journal Planit: 2001 ).

Preferensi konsumen didefinisikan sebagai selera subjektif (individu), yang diukur dengan utilitas, dari bundel berbagai barang. masyarakat dipersilahkan untuk melakukan ranking terhadap bundel barang yang mereka berikan pada masyarakat ( Indarto, 2011 ). perlu diperhatikan adalah preferensi itu bersifat independen terhadap pendapatan dan harga. Kemampuan untuk membeli barang-barang tidak menentukan menyukai atau tidak disukai oleh konsumen. Terkadang seseorang dapat memiliki preferensi untuk produk A lebih dari produk B, tetapi ternyata sarana keuangannya hanya cukup untuk membeli produk B (besanko dan Braeutigam, 2008).

Berdasarkan uraian diatas, maka diadakan studi kasus mengenai “ Tingkat preferensi konsumen terhadap jenis bahan kemasan tempe” (studi industri rumah tangga Tahu dan Tempe Indah Lestari Jalan Taman Surya Kelurahan Dembe Jaya)”

#### 1. 2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang diuraikan diatas, maka penulis dapat merumuskan permasalahan sebagai berikut: Untuk mengetahui tingkat preferensi konsumen terhadap dua jenis kemasan tempe.

#### 1. 3. Tujuan

Kajian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat preferensi konsumen terhadap dua jenis kemasan tempe. Penelitian ini ditujukan kepada masyarakat.

#### 1.4. Manfaat

##### 1. Manfaat bagi peneliti

Sebagai bahan informasi bagi peneliti dan masyarakat tentang sifat organoleptik dan daya terima tempe dalam beberapa kemasan.

##### 2. Manfaat bagi masyarakat

Menambah pengetahuan masyarakat mengenai warna, aroma, rasa, tekstur dan kekompakan terhadap sifat organoleptik dan daya terima tempe dari kedelai baik yang dibungkus daun pisang dan plastik.