

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tempe adalah makanan tradisional yang merupakan hasil fermentasi kacang kedelai dengan jamur *Rhizopus sp.*¹ Tempe sudah dikenal masyarakat sebagai makanan bergizi tinggi. Konsumsi rata-rata orang Indonesia per tahun saat ini sekitar 6,45 kg. Sebagai sumber nutrisi, tempe mengandung 25% protein, 5% lemak, 4% karbohidrat dan kaya akan mineral serta vitamin B12.² Tempe memiliki banyak manfaat bagi kesehatan manusia antara lain menurunkan kolesterol darah, mencegah kanker, mencegah anemia, dan mencegah penyakit pencernaan.³

Tempe mempunyai senyawa antibakteri serta antioksidan yang berguna sebagai obat, antara lain genistein, daidzein, fitosterol, asam fitat, asam fenolat, lesitin, serta inhibitor protease.³

Antibakteri ialah kemampuan suatu senyawa yang mampu membatasi perkembangan ataupun membunuh bakteri dengan cara merusak dinding sel bakteri, membatasi kerja enzim, atau sintesis asam nukleat dan protein.⁴

Adapun aktivitas antibakteri yang terbentuk pada tempe merupakan hasil dari jamur *Rhizopus sp* selama proses fermentasi.⁵ Oleh karena itu, dalam skripsi ini akan dibahas mengenai potensi tempe sebagai antibakteri tempe dengan berbagai perlakuan yaitu penambahan ekstrak, jenis dan konsentrasi pelarut, uji antagonis terhadap patogen, dan jenis bakteri.

1.2 Tujuan Skripsi

Tujuan skripsi ini adalah untuk mengetahui potensi tempe sebagai antibakteri dengan berbagai perlakuan yaitu jenis dan konsentrasi pelarut, penambahan ekstrak, dan jenis bakteri. Sehingga dapat menjadi informasi serta menambah wawasan mengenai potensi antibakteri pada tempe.

1.3 Luaran Skripsi

Artikel *review* telah di *submit* di Fitofarmaka: Jurnal Ilmiah Farmasi Universitas Pakuan SINTA 3 dengan status *awaiting assignment* dengan judul “*Review: Potensi Tempe sebagai Antibakteri*”.

