

2. ANALISIS DAN TINJAUAN TEORI

2.1. Studi Literatur

2.1.1. Perancangan Komunikasi Visual

Perancangan buku ini pada dasarnya dibuat sebagai sarana untuk memperkenalkan, sekaligus menginformasikan mengenai ragam pengolahan Tempe khas Bu Noer yang ada di kota Malang

Perancangan buku ini, selain berisi tentang ragam olahan Tempe khas Bu Noer tetapi juga keunikan-keunikan yang dihasilkan dari olahan Tempe khas Bu Noer ini. Hal tersebut ditunjang dengan penggunaan elemen – elemen grafis yang dapat meningkatkan estetika dan nuansa di dalam buku ini. Maka diharapkan buku ini dapat menarik minat baca luas untuk lebih mengenal makanan khas dari Malang dan dari Indonesia sendiri.

2.1.2. Tinjauan Singkat Tempe

Pada dasarnya Tempe adalah makanan yang terbuat dari fermentasi terhadap biji kedelai atau beberapa bahan lain yang menggunakan beberapa jenis kapang.

Tidak banyak yang tahu ternyata Tempe memiliki nilai gizi tinggi yang berpotensi untuk digunakan melawan radikal bebas, sehingga dapat menghambat proses penuaan dan mencegah terjadinya penyakit penyakit berbahaya seperti jantung koroner. Selain itu tempe juga mengandung zat antibakteri penyebab diare, penurunan kolesterol darah, pencegah penyakit jantung, hipertensi, dan lain-lain.

2.1.3. Tinjauan Singkat Bu Noer

Bu Noer adalah nama Usaha Kecil Menengah (UKM) yang dirintis oleh Bapak Mochamad Noer dan istrinya yaitu Ibu Siti Djuariah pada tahun 1993, dari usaha kecil yang didirikan dimulai inovasi-inovasi kecil pada Tempe yang memang oleh-oleh khas dari kota Malang.

Dari Inovasi itulah sampai sekarang telah menghasilkan keuntungan yang besar dan menjadi ciri khas oleh-oleh di Kota Malang, sehingga banyak orang

yang domestik maupun internasional yang berkunjung untuk membeli produk dari olahan Tempe khas Bu Noer ini, dari banyak inovasi yang telah dibuat Bu Noer salah satu yang menarik antara lain ada *brownies* yang berbahan dasar tempe.

2.1.3. Tinjauan Singkat Kota Malang

Kota Malang seperti kota yang lain di Indonesia baru tumbuh dan berkembang setelah hadirnya pemerintah kolonial Belanda. Fasilitas umum di rencanakan sedemikian rupa agar memenuhi kebutuhan belanda. Kesan diskriminatif itu masih berbekas hingga sekarang. Misalnya *Ijen Boulevard* kawasan sekitarnya. hanya dinikmati oleh keluarga-keluarga Belanda dan Bangsa Eropa lainnya, sementara penduduk pribumi harus puas bertempat tinggal di pinggiran kota dengan fasilitas yang kurang memadai. Kawasan perumahan itu sekarang bagai monumen yang menyimpan misteri dan seringkali mengundang keluarga-keluarga Belanda yang pernah bermukim disana untuk bernostalgia

Pada Tahun 1879, di Kota Malang mulai beroperasi kereta api dan sejak itu Kota Malang berkembang dengan pesatnya. Berbagai kebutuhan masyarakatpun semakin meningkat terutama akan ruang gerak melakukan berbagai kegiatan. Akibatnya terjadilah perubahan tata guna tanah, daerah yang terbangun bermunculan tanpa terkendali. Perubahan fungsi lahan mengalami perubahan sangat pesat, seperti dari fungsi pertanian menjadi perumahan dan industri.

Sejalan perkembangan tersebut di atas, urbanisasi terus berlangsung dan kebutuhan masyarakat akan perumahan meningkat di luar kemampuan pemerintah. Hingga saat ini malang menjadi kota yang padat akan penduduk yang berasal dari berbagai daerah.

2.2. Tinjauan Judul Perancangan

2.2.1. Perancangan Buku Panduan Ragam Olahan Tempe Khas Bu Noer di Kota Malang

2.2.1.1. Pengertian Buku

Menurut Ensiklopedi Indonesia edisi 1, halaman 528, dalam arti luas buku mencakup semua tulisan dan gambar yang ditulis dan dilukis atas segala macam lembaran *papyrus*, lontar, perkamen, dan kertas dengan sehingga macam bentuknya : berupa gulungan, dan dilubangi dan diikat dengan atau dijilid muka belakangnya dengan kulit, kain, karton, kayu. Buku merupakan hasil perekaman dan perbanyakan yang paling populer dan awet. Berbeda dengan majalah, apalagi surat kabar, buku direncanakan untuk dibaca dengan tidak seberapa memperdulikan kebaruannya karena tanggal terbit kurang mempengaruhi. Dengan demikian, buku merupakan alat komunikasi berjangka panjang dan mungkin yang berpengaruh kepada perkembangan kebudayaan manusia. Di dalam buku dipastikan dan dihimpun lebih banyak hasil pemikiran dan pengalaman manusia daripada di dalam sarana komunikasi lainnya.

Menurut *Kamus Besar Bahasa Indonesia (172)*, buku adalah kertas berjilid, berisi tulisan atau kosong: kitab. Maka buku dapat didefinisikan sebagai sejumlah lembaran kertas yang ditulisi dan dicetak serta disatukan.

2.2.1.2. Sejarah Buku

Buku adalah sumber ilmu, dan membaca sebagai kuncinya. Sebuah buku mampu mengungkapkan sesuatu, menggambarkan seseorang dan menceritakan segala peristiwa dalam rangkaian sejarah kehidupan. Buku merupakan jendela dunia yang bisa memberikan banyak pengetahuan, inspirasi, dan pencerahan. Dengan membaca buku, kita bisa menjelajahi dunia, melahirkan karya bahkan mengubah peradaban

Sebuah buku lahir dari perkembangan kebutuhan akan pentingnya komunikasi dan informasi, serta kemampuan daya pikir manusia juga kelemahan daya tampung pikiran manusia. Di zaman kuno, tradisi komunikasi dan penyampaian informasi berupa syair, doa-doa, maupun cerita masih bersifat lisan, disampaikan dari mulut ke mulut, sehingga metode menghafal menjadi sebuah ciri

tradisi masa ini. Semakin lama, informasi yang harus dihafal pun semakin banyak, sedangkan kapasitas memori mereka kian melemah. Mereka akhirnya berpikir untuk menuangkan beragam informasi ini melalui tulisan juga gambar. Karena itu, Sejarah perkembangan buku tidak lepas dari perkembangan tulisan. Tulisan hieroglif bangsa Mesir Kuno, tulisan pada keping-keping batu berupa prasasti, tulisan-tulisan pada daun lontar atau papyrus, serta tulisan pada kulit-kulit binatang dapat dikatakan sebagai buku kuno.

Para peneliti sejarah menyatakan bahwa tulisan pertama yang tersusun secara alfabet ditemukan di Mesir pada tahun 1800 SM. Tentu saja bentuknya sangat berbeda dengan buku yang kita kenal sekarang. Buku yang dibuat bangsa Mesir ini menggunakan lapisan papyrus, yakni tumbuhan sejenis alang-alang yang banyak tumbuh di tepi sungai Nil. Papyrus dipipihkan hingga membentuk lembaran. Kumpulan lembaran ini kemudian digulung dan disebut buku. Buku pertama yang ditulis di lembaran papyrus berkisah tentang Raja Neferirkare Kaki pada Dinasti Kelima, sekitar 2400 SM. Tulisan pada papyrus ini juga banyak digunakan oleh bangsa Romawi. Dalam perkembangannya, panjang gulungan papyrus bisa mencapai puluhan meter, sehingga merepotkan orang yang menulis dan membacanya. Gulungan papyrus terpanjang terdapat di British Museum London. Panjangnya mencapai 40,5 meter.



Gambar 2.2.1.2 Awal mula buku

Sumber : (<http://historymedren.about.com/od/bookhistory/>)

Kesulitan menggunakan gulungan papyrus ini kemudian melahirkan sebuah inovasi di zaman itu. Sejalan dengan keinginan dan kebutuhan untuk meningkatkan sisi kemudahan dalam peradabannya, maka di awal Abad Pertengahan gulungan papyrus digantikan oleh lembaran kulit domba terlipat yang dilindungi oleh kulit kayu yang keras yang dinamakan *codex*. Selain *codex*, orang juga mengenal manuskrip sebagai bentuk yang hampir sama dengan *codex*, yakni kulit binatang sampulnya terbuat dari kayu.

Kumpulan naskah kuno yang berisi ajaran agama berasal dari kata *codex* diambil dari bahasa Latin, yang berarti blok kayu. Balok kayu ini kemudian dilapisi lilin di atasnya hingga membentuk sebuah buku kuno. Kelebihan *codex* dibanding papyrus ialah dapat dipakai ulang. Ketika ingin menulis yang baru, lapisan lilinnya dipanaskan hingga meleleh dan kosong. Barulah menulis. Tulisan tangan dalam *codex* dan manuskrip dianggap sebagai tulisan yang mulai tersusun secara rapi.

Pada pertengahan Abad V, terjadi perkembangan yang signifikan dari *codex*. Masyarakat di Timur Tengah mulai menggunakan kulit domba untuk menulis. Kulit domba disamak dan dibentangkan hingga membentuk lembaran. Lembar kulit domba ini disebut pergamenum dan selanjutnya disebut perkamen, artinya kertas kulit. Lembaran kulit domba ini kemudian disusun secara berlipat, diikat di salah satu sisinya dengan menggunakan jepitan dari kulit, sehingga lebih mudah digunakan. Perkamen dianggap sebagai bentuk awal dari buku berjilid

Buku yang serupa dengan yang kita kenal sekarang, berkembang di Zaman Pertengahan. Bahan dasarnya terbuat dari kulit anak sapi (*vellum*). *Vellum* dibuat menjadi lembaran, dan setiap lembarnya dilipat di bagian tengahnya. *Vellum* lebih tebal daripada perkamen, sehingga kedua sisinya bisa ditulisi. Setiap empat lembar *vellum* menjadi delapan halaman dan dianggap sebagai satu bagian/satu buku. Bagian yang sudah selesai itu dijahit di bagian belakang. Kedua bagian depan dan belakang kemudian dilapisi kayu, ditutup kembali dengan kulit, sehingga hasilnya seperti buku yang dipakai sekarang. Cina dan Jepang merupakan bangsa yang mengembangkan teknologi lebih cepat dan sederhana dalam mengubah bentuk buku gulungan menjadi buku bersusun dan berlipat yang diapit sampul, hingga bentuknya seperti lipatan kain gorden.

Semua buku kuno tersebut ditulis tangan. Isi tulisannya berupa berita/pengumuman, kisah pengembaraan dan penaklukan suatu wilayah, serta pemikiran dan perjalanan spiritual mereka. Kebanyakan tulisan yang dibukukan ialah kitab-kitab suci yang berisikan ajaran keagamaan. Kegiatan menulis dan membukukan ajaran agama ini dilakukan banyak biarawan atau pendeta di tahun 500-an. Mereka menghabiskan waktu untuk membuat buku dengan tulisan tangan sendiri, menggunakan huruf yang dilengkapi dengan gambar dan hiasan berwarna. Pekerjaan yang menghabiskan banyak waktu dan memerlukan ketelitian tinggi. Mereka lakukan semua itu dengan ketekunan dan semangat spiritual yang tinggi untuk menunjukkan pengabdian kepada Sang Pencipta. Karena itulah, buku/kitab kuno sangat berharga, sebagaimana berharganya hidup, peristiwa dan perjalanan hidup juga kemampuan menuliskan kisah hidup yang mereka miliki.

Penemuan dan pembuatan kertas menjadi tonggak perkembangan pembuatan buku. Di Cina, orang mulai menuliskan karyanya melalui pencetak huruf yang terbuat dari balok kayu. Perkembangan perbukuan di Cina selanjutnya menginspirasi warga Eropa. Johannes Gensleib Zur Laden Zum Gutenberg yang berkebangsaan Jerman menemukan cara pencetakan buku dengan huruf-huruf logam yang terpisah. Huruf-huruf itu bisa dibentuk menjadi kata atau kalimat. Gutenberg kemudian melengkapi ciptaannya dengan mulai membuat mesin cetak pada abad ke-15. Namun, tetap saja untuk menyelesaikan satu buah buku diperlukan waktu agak lama karena mesinnya kecil dan jumlah huruf yang digunakan terbatas. Kelebihannya, mesin cetak Gutenberg mampu menggandakan cetakan dengan cepat dan jumlah yang banyak.

Teknik cetak yang ditemukan Gutenberg bertahan hingga abad ke-20 sebelum akhirnya ditemukan teknik cetak yang lebih sempurna, yakni pencetakan offset, yang ditemukan pada pertengahan abad ke-20. Pembuatan mesin cetak oleh Gutenberg menandai proses awal menuju modernisasi pembuatan buku. Pada tahun 1800 M, ditemukan mesin pencetak kertas yang memakai tenaga uap dan bisa mencetak 1100 lembar/jam. Selanjutnya, di akhir abad ke-19 ditemukan lagi mesin yang bisa menyusun 6000 kata/jam dan semuanya sekali ketik).

Sebuah sejarah panjang pembuatan buku, mencerminkan perjuangan panjang manusia dalam menciptakan karya, mengubah peradaban dari zaman ke

zaman. Sekarang, dunia perbukuan sudah semakin modern, dengan desain yang menarik, berwarna, tata letak yang bagus, proses pembuatan yang singkat, serta hasil yang banyak. Berkaca ke masa lalu, betapa membuat tulisan untuk dibukukan itu memerlukan ketelitian, ketelatenan, kesabaran dan tentu saja pengabdian yang total, dengan segala keterbatasan sarana. Maka, hargailah buku sebagai sumber ilmu pengetahuan. Membaca merupakan kunci pembuka kemanfaatan sebuah buku. Dengan membaca, kita semakin banyak tahu. Semakin banyak tahu, semakin besar kemauan kita untuk memulai dan mengubah sesuatu menjadi lebih berarti.

2.2.1.3. Perkembangan Buku di Indonesia

Buku merupakan salah satu media komunikasi yang sangat umum dalam masyarakat, di mana pesan disampaikan secara tertulis. Selain pesan, buku memberikan pengetahuan serta hiburan kepada pembaca, tergantung pada kategori buku yang bersangkutan. Tujuan media telah berkembang, dari yang pertama yaitu memberikan informasi kepada publik sehingga informasi tersebut dapat dipakai dalam hal kebutuhan publik ataupun kepentingan pribadi, sekarang berkembang kepada kebutuhan media sendiri untuk mencapai khalayak yang lebih luas, media fokus kepada kemampuan dalam hal menjangkau publik yang lebih jauh.

Dalam perkembangannya, buku telah memonopoli sebagai media pengantar informasi. Namun saat ini peran buku mulai terancam dengan munculnya teknologi-teknologi yang semakin canggih seperti video, komputer, serta audio visual lainnya. Namun buku banyak digemari oleh masyarakat karena buku mempunyai keunikan tersendiri yang tidak tergantikan oleh media lain, seperti tekstur kertas yang membawa nuansa tersendiri ketika orang sedang memegang buku itu, buku juga memiliki bentuk yang lebih konkrit karena sifatnya yang praktis, dapat dibaca kapan saja, dimana saja, dan mudah dibawa kemana-mana. Oleh karena itu, buku tidak pernah berhenti dikonsumsi oleh publik. Buku selalu mengalami perkembangan, hingga pada akhirnya terdapat berbagai macam kategori buku dengan berbagai macam *genre* pula. Kemudahan dan kepraktisan dalam pemakaian, serta fungsi dari buku itu sendiri menumbuhkan keminatan masyarakat luas untuk “mengkonsumsinya”.

Dengan berbagai kemudahan dan keunggulannya sebagai media sederhana penyampaian informasi secara jelas dan detail, buku merupakan alternatif utama untuk menyampaikan dan mengemas informasi, yang di dalam kasus ini dijadikan sebuah buku panduan jajan tradisional. Dalam perancangan buku panduan kuliner ini, penggambaran makanan dilakukan dengan menggunakan teknik fotografi dan didukung dengan ilustrasi, karena dengan teknik ini mampu menampilkan kejelasan bentuk nyata makanan yang ingin ditunjukkan, sekaligus mampu menggugah selera target market untuk mencoba menikmati makanan yang akan dijelaskan di dalam buku ini.

2.2.1.4. Sejarah Tempe

Tidak seperti makanan kedelai tradisional lain yang biasanya berasal dari Cina atau Jepang, tempe berasal dari Indonesia. Tidak jelas kapan pembuatan tempe dimulai. Namun demikian, makanan tradisional ini sudah dikenal sejak berabad-abad lalu, terutama dalam tatanan budaya makan masyarakat Jawa, khususnya di Yogyakarta dan Surakarta. Hal ini dan catatan sejarah yang tersedia lainnya menunjukkan bahwa mungkin pada mulanya tempe diproduksi dari kedelai hitam, berasal dari masyarakat pedesaan tradisional Jawa—mungkin dikembangkan di daerah Mataram, Jawa Tengah, dan berkembang sebelum abad ke-16. Kata "tempe" diduga berasal dari bahasa Jawa Kuno. Pada zaman Jawa Kuno terdapat makanan berwarna putih terbuat dari tepung sagu yang disebut tumpi. Tempe segar yang juga berwarna putih terlihat memiliki kesamaan dengan makanan tumpi tersebut.

Penelusuran asal-usul tempe cukup sulit karena menghadapi beberapa kendala, diantaranya karena faktor tulisan dan bahasa. Tulisan Jawa Kuno sudah hampir punah dan bahasa Jawa Kuno nyaris berubah menjadi bahasa Jawa Baru. kedelai berasal dari bahasa Tamil (India Selatan) yang berarti kacang kedelai (mung bean, soybean). Berdasarkan catatan para pedagang Cina yang datang ke Jawa pada zaman Dinasti Sung (abad X), pulau Jawa merupakan daerah pertanian yang subur dengan hasil pertanian berupa padi, rami, dan polong-polongan, tetapi tidak terdapat gandum.



Gambar 2.2.1.4 Pengolahan Tempe

Sumber : (<http://kripiktempebunoer.blogspot.com/>)

Para pedagang Cina yang berdagang dengan orang Jawa memberikan informasi (sekitar abad XXI) bahwa barang-barang dagangan dari Jawa adalah kapuk, buah pinang, pala, fuli, cengke, gambir, nangka, dan pisang. Sebaliknya, dari Cina diimpor boraks, sutera, dan aluminium. Kedelai tidak disebutkan dalam daftar komoditas impor Cina tersebut, suatu bukti bahwa kedelai belum diperhatikan dan dibudidayakan di negeri Cina. Kata kedelai yang ditulis sebagai kadele. Salah satu baitnya menggambarkan jenis tanaman di Sidapaksa yang mengandung kata kedelai, kacang wilis, dan kacang luhur.

Diperkirakan bahwa tempe sudah ada lebih dari 2.000 tahun yang lalu. Saat itu bangsa Cina membuat makanan dari kedelai yang hampir mirip tempe, yaitu koji (sejenis kecap). Makanan tersebut terbuat dari kacang kedelai matang yang diinokulasi dengan *Aspergillus oryzae*. Metode inokulasi ini kemudian dibawa para pedagang Cina ke Pulau Jawa dan dimodifikasi agar sesuai dengan selera orang Jawa. Modifikasi dilakukan dengan mengganti *Aspergillus oryzae* dengan *Rhizopus* yang sesuai dengan iklim Jawa.

Pada zaman Jawa kuno, terdapat makanan yang dibuat dari sagu, disebut tumpi. Oleh sebab tempe juga berwarna putih dan penampaknya mirip tumpi maka makanan olahan kedelai ini disebut tempe. Penemuan-penemuan tersebut sudah merupakan bukti yang cukup untuk memastikan bahwa tempe berasal dari Jawa. Tempe merupakan ciptaan dan menjadi budaya orang Jawa.

masyarakat Jawa yang bermigrasi ke seluruh penjuru Tanah Penyebaran tempe saat ini sudah berkembang di seluruh tanah air dan tidak terlepas dari ciri-ciri dan budaya Jawa itu sendiri. Selain itu terdapat rujukan mengenai tempe dari tahun 1875 dalam sebuah kamus bahasa Jawa-Belanda. Sumber lain mengatakan bahwa pembuatan tempe diawali semasa era Tanam Paksa di Jawa. Pada saat itu, masyarakat Jawa terpaksa menggunakan hasil pekarangan, seperti singkong, ubi dan kedelai, sebagai sumber pangan. Selain itu, ada pula pendapat yang mengatakan bahwa tempe mungkin diperkenalkan oleh orang-orang Tionghoa yang memproduksi makanan sejenis, yaitu koji kedelai yang difermentasikan menggunakan kapang *Aspergillus*. Selanjutnya, teknik pembuatan tempe menyebar ke seluruh Indonesia, sejalan dengan penyebaran Air.

2.2.1.5. Perkembangan Tempe di Indonesia

Menurut catatan sejarah yang ada, pada mulanya tempe diproduksi dari Kedelai hitam yang berasal dari masyarakat pedesaan tradisional Jawa yang dikembangkan di daerah Mataram, Jawa Tengah dan berkembang sebelum abad ke-16. Selain itu, tempe diperkenalkan oleh orang-orang Tionghoa yang memproduksi makanan dari kedelai yang difermentasikan dengan menggunakan kapang *Aspergillus*. Kemudian, teknik pembuatan tempe menyebar ke seluruh Indonesia.

Tempe mulai dikenal oleh masyarakat Eropa melalui orang-orang Belanda. Pada 1895, Prinsen Geerlings, seorang ahli kimia dan mikrobiologi dari Belanda melakukan usaha yang pertama kali untuk mengidentifikasi kapang tempe. Perusahaan-perusahaan tempe yang pertama di Eropa mulai didirikan di Belanda oleh para imigran dari Indonesia. Pada 1946, tempe mulai populer di Eropa. Pada 1984, sudah tercatat sebanyak 18 perusahaan tempe di Eropa, 53 di Amerika, dan delapan di Jepang. Di beberapa negara lain, seperti India, Taiwan, Sri Lanka,

Kanada, Australia, Amerika Latin dan Afrika, tempe sudah mulai dikenal di kalangan terbatas. Pada 1940-an, dilakukan usaha untuk memperkenalkan tempe ke Zimbabwe sebagai sumber protein yang murah. Tapi usaha ini tidak berhasil karena masyarakat setempat tidak memiliki pengalaman mengonsumsi makanan hasil fermentasi kapang.

Tempe berpotensi untuk digunakan melawan radikal bebas, sehingga dapat menghambat proses penuaan dan mencegah terjadinya penyakit degeneratif seperti aterosklerosis, jantung koroner, diabetes mellitus, kanker dan lain-lain. Selain itu, tempe juga mengandung antibakteri penyebab diare, menurunkan kolesterol darah, pencegah penyakit jantung, hipertensi dan lain-lain. Tempe mengandung banyak komposisi gizi, baik kadar protein, lemak, vitamin B12 maupun karbohidratnya. Pada umumnya vitamin B12 terdapat pada makanan hewani dan tidak dijumpai pada makanan nabati (sayuran, buah-buahan dan biji-bijian), namun tempe mengandung vitamin B12 sehingga tempe menjadi satu-satunya sumber vitamin yang potensial dari bahan pangan nabati. Vitamin ini tidak diproduksi oleh kapang tempe, tetapi oleh bakteri kontaminan seperti *klebsiella pneumoniae* dan *Citrobacter freundii*.

Indonesia merupakan negara produsen tempe terbesar di dunia dan menjadi pasar kedelai terbesar di Asia. Sebanyak 50% dari konsumsi kedelai 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 per tahun di Indonesia saat ini diduga sekitar 6,45 kg. Pada zaman pendudukan Jepang di Indonesia, para tawanan perang yang diberi makan tempe terhindar dari disentri dan busung lapar. Sejumlah penelitian yang diterbitkan pada tahun 1940-an sampai dengan 1960-an juga menyimpulkan bahwa banyak tahanan Perang Dunia II berhasil selamat karena tempe. Menurut Onghokham, tempe yang kaya protein telah menyelamatkan kesehatan penduduk Indonesia yang padat dan berpenghasilan relatif rendah. Pada akhir 1960-an dan awal 1970-an terjadi sejumlah perubahan dalam pembuatan tempe di Indonesia. Plastik (polietilena) mulai menggantikan daun pisang untuk membungkus tempe, ragi berbasis tepung (diproduksi mulai 1976 oleh Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia dan banyak digunakan oleh Koperasi Produsen Tempe Tahu Indonesia,

Kopti) mulai menggantikan laru tradisional, dan kedelai impor mulai menggantikan kedelai lokal. Produksi tempe meningkat dan industrinya mulai dimodernisasi pada tahun 1980-an, sebagian berkat peran serta Kopti yang berdiri pada 11 Maret 1979 di Jakarta dan pada tahun 1983 telah beranggotakan lebih dari 28.000 produsen tempe dan tahu.

Tempe banyak dikonsumsi di Indonesia, tetapi sekarang telah mendunia. Kaum vegetarian di seluruh dunia banyak yang telah menggunakan tempe sebagai pengganti daging. Akibatnya sekarang tempe diproduksi di banyak tempat di dunia, tidak hanya di Indonesia. Berbagai penelitian di sejumlah negara, seperti Jerman, Jepang, dan Amerika Serikat. Indonesia juga sekarang berusaha mengembangkan galur (strain) unggul *Rhizopus* untuk menghasilkan tempe yang lebih cepat, berkualitas, atau memperbaiki kandungan gizi tempe. Beberapa pihak mengkhawatirkan kegiatan ini dapat mengancam keberadaan tempe sebagai bahan pangan milik umum karena galur-galur ragi tempe unggul dapat didaftarkan hak patennya sehingga penggunaannya dilindungi undang-undang (memerlukan lisensi dari pemegang hak paten).

Perkembangan Tempe di Indonesia, memiliki Proses pembuatan tempe menjadi teknologi pengolahan makanan yang tertua dalam sejarah masyarakat Jawa. Juga tempe sudah dibuat dan dikonsumsi masyarakat pada masa itu. Tempe mungkin diperkenalkan oleh orang Cina yang memproduksi makanan sejenis yaitu *Soybean Koji*, yang merupakan hasil fermentasi kedelai dengan jamur *Aspergillus*. Pemakaian *Rhizopus* sebagai ragi tempe di Indonesia kemungkinan karena adaptasinya yang lebih baik dengan iklim Indonesia. Referensi pertama oleh orang Eropa tentang tempe pada tahun 1875 yaitu dalam Kamus Bahasa Jawa – Belanda. meningkatnya popularitas tempe di pulau Jawa, dan kemudian menyebar ke daerah-daerah lain di Indonesia serta negara-negara lain di dunia dimulai pada abad ke-20. Pada era tahun 70-an, daun pisang yang digunakan sebagai pembungkus tempe mulai diganti dengan plastik.

Sejarah Tempe di Eropa Dimana Eropa, tempe diperkenalkan oleh orang Belanda yang dahulu menjajah Indonesia. Pada tahun 1895 ahli mikrobiologi Belanda dan ahli Kimia bernama Prinsen Geerlings mengadakan penelitian pertama untuk mengidentifikasi jamur tempe. Pabrik Tempe pertama di Eropa

didirikan di Belanda oleh para pendatang dari Indonesia. Artikel berbahasa Inggris pertama (yang menyebut tentang tempe) muncul pada tahun 1931 dalam buku “Vegetables of the Dutch East Indies “, yang ditulis oleh J.J. Ochse. Artikel yang populer tentang tempe terdiri dari 7 halaman diterbitkan di Perancis tahun 1982 dalam Le Compas.

Sejarah Tempe di USA Dimana di Amerika Serikat, tempe mulai dikenal baru pada tahun 1946 dengan diterbitkannya “Possible Sources of Proteins for Child Feeding in Underdeveloped Countries”, dalam American Journal of Clinical Nutrition. Pada era tahun 60-an ada ketertarikan baru tentang tempe dengan adanya penelitian di Cornell University (New York) dan di USDA Northern Regional Research Center (Illinois). Pada tahun 1961 Mary Otten menjadi yang pertama memproduksi tempe. Jasa terbesar dalam memperkenalkan tempe pada masyarakat Amerika adalah pada The Farm, sebuah komunitas spiritual dan pertanian besar di Summertown, Tennessee. Toko tempe pertama didirikan pada tahun 1975 oleh Mr. Gale Randall di Undadilla, Nebraska. Sebuah artikel yang ditulis oleh R. Rodale dalam “Prevention” tahun 1977 membuat dirinya dan tokonya terkenal secara nasional. Pada era tahun 80-an pada saat Industri tempe makin meluas, media mulai menunjukkan ketertarikan dan muncul berbagai artikel di jurnal-jurnal sains. Selama tahun 1983 sekitar 1 juta tempe diproduksi untuk dipasarkan.

2.2.1.6. Tinjauan Khasiat Tempe

Sudah banyak penelitian yang membuktikan bahwa tempe adalah makanan sehat. Dibanding makanan lain yang terbuat dari kedelai, tempe dibuat dari kedelai utuh. Itu yang membuat tempe jadi unik dengan manfaat sebagai berikut:

1. Tinggi serat

Satu sajian tempe mengandung serat yang sangat tinggi. Serat ini dibutuhkan untuk kesehatan saluran pencernaan sekaligus mencegah aneka penyakit kronis di masa depan

2. Mudah dicerna

Tempe adalah pilihan makan yang baik untuk orang yang punya kesulitan mencerna makanan berprotein tinggi yang berasal dari tumbuhan seperti kacang-

kacangan. Proses fermentasi tempe membuat kacang kedelai dalam tempe menjadi lebih lembut karena enzim yang diproduksi ragi sebelumnya sudah mencerna nutrisi yang ada di biji kedelai. Jamur *Rhizopus* dalam tempe memproduksi enzim phytase yang mencerna phytates, sehingga meningkatkan penyerapan mineral seperti zinc, besi, dan kalsium. Proses fermentasi juga mengurangi oligosakarida yang membuat kacang kedelai susah dicerna. Penelitian membuktikan, tempe tidak menyebabkan kembung.

3. Bagus untuk pola makan rendah garam

Tidak seperti makanan produk kedelai yang difermentasi seperti miso yang cenderung sangat asin, tempe sangat rendah garam, sehingga aman dikonsumsi orang yang harus mengurangi garam.

4. Mengandung antibiotika alami

Jamur *Rhizopus* memproduksi zat antibiotika alami untuk melawan sejumlah organisme merugikan. Zat antibiotika alami dalam tempe ini bisa jadi obat untuk disentri bila dikonsumsi setiap hari.

5. Bagus untuk diabetes

Protein dalam tempe bagus untuk pasien diabetes yang sering bermasalah dengan sumber protein hewani. Protein dan serat dalam tempe juga dapat mencegah kenaikan gula darah dan menjaga kadar gula darah tetap terkontrol. Selain tempe berbahan dasar kacang kedelai, terdapat pula berbagai jenis makanan berbahan bukan kedelai yang juga disebut tempe. Terdapat dua golongan besar tempe menurut bahan dasarnya, yaitu tempe berbahan dasar legum dan tempe berbahan dasar non-legum.

Tempe bukan kedelai yang berbahan dasar legum mencakup tempe koro bengkok (dari biji kara bengkok, *Mucuna pruriens* L.D.C. var. *utilis*, berasal dari sekitar Waduk Kedungombo), tempe gude (dari kacang gude, *Cajanus cajan*), tempe gembus (dari ampas kacang gude pada pembuatan pati, populer di Lombok dan Bali bagian timur), tempe kacang hijau (dari kacang hijau, terkenal di daerah Yogyakarta), tempe kacang kecipir (dari kecipir, *Psophocarpus tetragonolobus*), tempe kara pedang (dari biji kara pedang *Canavalia ensiformis*), tempe lupin (dari lupin, *Lupinus angustifolius*), tempe kacang merah (dari kacang merah, *Phaseolus vulgaris*), tempe kacang tunggak (dari kacang tunggak, *Vigna unguiculata*), tempe

kara wedus (dari biji kara wedus, *lamb purpures*), tempe kara (dari kara kratok, *Phaseolus lunatus*, banyak ditemukan di Amerika Utara), dan tempe menjes (dari kacang tanah dan kelapa, terkenal di sekitar Malang).

Tempe berbahan dasar non-legum mencakup tempe mungur (dari biji mungur, *Enterolobium samon*), tempe bongkrek (dari bungkil kapuk atau ampas kelapa, terkenal di daerah Banyumas), tempe *garbanzo* (dari ampas kacang atau ampas kelapa, banyak ditemukan di Jawa Tengah), tempe biji karet (dari biji karet, ditemukan di daerah Sragen, jarang digunakan untuk makanan), dan tempe jamur merang (dari jamur merang)

Dan beberapa kandungan penting yang terdapat dalam Tempe dan tidak semua makanan memilikinya adalah antara lain:

1. Protein yang terdapat dalam tempe sangat tinggi (dalam 100 g tempe segar terkandung 10 g protein), mudah dicerna sehingga baik untuk mengatasi diare.
2. Mengandung zat besi (zink), flafoid yang bersifat antioksidan sehingga menurunkan tekanan darah.
3. Mengandung superoksida desmutase yang dapat mengendalikan radikal bebas, baik bagi penderita jantung.
4. Penanggulangan anemia. Anemia ditandai dengan rendahnya kadar hemoglobin karena kurang tersedianya zat besi (Fe, zink), tembaga (Cu), Seng (Zn), protein, asam folat dan vitamin B12, di mana unsur-unsur tersebut terkandung dalam tempe.
5. Anti infeksi. Hasil survey menunjukkan bahwa tempe mengandung senyawa anti bakteri yang diproduksi oleh karang tempe (*R. Oligosporus*) merupakan antibiotika yang bermanfaat meminimalkan kejadian infeksi.
6. Daya hipokolesterol. Kandungan asam lemak jenuh ganda pada tempe bersifat dapat menurunkan kadar kolesterol.
7. Memiliki sifat anti oksidan (dlm bentuk isoflavon), menolak kanker dan radikal bebas.
8. Mencegah masalah gizi ganda (akibat kekurangan dan kelebihan gizi) beserta berbagai penyakit yang menyertainya, baik infeksi maupun

degeneratif (aterosklerosis, jantung koroner, diabetes melitus, kanker, dan lain-lain).

9. Mencegah timbulnya hipertensi.

10. Kandungan kalsiumnya yang tinggi, tempe dapat mencegah osteoporosis.

11. Mengandung Dua Kelompok Vitamin, yaitu larut air (vitamin B kompleks) dan larut lemak (vitamin A, D, E, dan K). Sehingga sangat baik untuk penderita kurang vitamin.

Tempe berpotensi untuk digunakan melawan radikal bebas, sehingga dapat menghambat proses penuaan dan mencegah terjadinya penyakit degeneratif (*aterosklerosis*, jantung koroner, diabetes *melitus*, kanker, dan lain-lain). Selain itu tempe juga mengandung zat antibakteri penyebab diare, penurun kolesterol darah, pencegah penyakit jantung, hipertensi, dan lain-lain.

Komposisi gizi tempe baik kadar protein, lemak, dan karbohidratnya tidak banyak berubah dibandingkan dengan kedelai. Namun, karena adanya enzim pencernaan yang dihasilkan oleh kapang tempe, maka protein, lemak, dan karbohidrat pada tempe menjadi lebih mudah dicerna di dalam tubuh dibandingkan yang terdapat dalam kedelai. Oleh karena itu, tempe sangat baik untuk diberikan kepada segala kelompok umur (dari bayi hingga lansia), sehingga bisa disebut sebagai makanan semua umur.

Dibandingkan dengan kedelai, terjadi beberapa hal yang menguntungkan pada tempe. Secara kimiawi hal ini bisa dilihat dari meningkatnya kadar padatan terlarut, nitrogen terlarut, asam amino bebas, asam lemak bebas, nilai cerna, nilai efisiensi protein, serta skor proteinnya. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa zat gizi tempe lebih mudah dicerna, diserap, dan dimanfaatkan tubuh dibandingkan dengan yang ada dalam kedelai. Ini telah dibuktikan pada bayi dan anak balita penderita gizi buruk dan diare kronis.

Dengan pemberian tempe, pertumbuhan berat badan penderita gizi buruk akan meningkat dan diare menjadi sembuh dalam waktu singkat.

Pengolahan kedelai menjadi tempe akan menurunkan kadar raffinosa dan stakiosa, yaitu suatu senyawa penyebab timbulnya gejala flatulensi (kembung perut).

Mutu gizi tempe yang tinggi memungkinkan penambahan tempe untuk meningkatkan mutu sereal dan umbi-umbian. Hidangan makanan sehari-hari yang terdiri dari nasi, jagung, atau tiwul akan meningkat mutu gizinya bila ditambah tempe. Sepotong tempe goreng (50 gram) sudah cukup untuk meningkatkan mutu gizi 200 g nasi. Bahan makanan campuran beras-tempe, jagung-tempe, gaplek-tempe, dalam perbandingan 7:3, sudah cukup baik untuk diberikan kepada anak balita.

Asam Lemak Selama proses fermentasi tempe, terdapat tendensi adanya peningkatan derajat ketidakjenuhan terhadap lemak. Dengan demikian, asam lemak tidak jenuh majemuk (*polyunsaturated fatty acids*, PUFA) meningkat jumlahnya. Dalam proses itu asam palmitat dan asam linoleat sedikit mengalami penurunan, sedangkan kenaikan terjadi pada asam oleat dan linolenat (asam linolenat tidak terdapat pada kedelai). Asam lemak tidak jenuh mempunyai efek penurunan terhadap kandungan kolesterol serum, sehingga dapat menetralkan efek negatif sterol di dalam tubuh.

Beberapa unsur Penting yang ada dalam Tempe antara lain adalah:

1. Vitamin

Dua kelompok vitamin terdapat pada tempe, yaitu larut air (vitamin B kompleks) dan larut lemak (vitamin A, D, E, dan K). Tempe merupakan sumber vitamin B yang sangat potensial. Jenis vitamin yang terkandung dalam tempe antara lain vitamin B1 (tiamin), B2 (riboflavin), asam pantotenat, asam nikotinat (niasin), vitamin B6 (piridoksin), dan B12 (sianokobalamin).

Vitamin B12 umumnya terdapat pada produk-produk hewani dan tidak dijumpai pada makanan nabati (sayuran, buah-buahan, dan biji-bijian), namun tempe mengandung vitamin B12 sehingga tempe menjadi satu-satunya sumber vitamin yang potensial dari bahan pangan nabati. Kenaikan kadar vitamin B12 paling mencolok pada pembuatan tempe;

vitamin B12 aktivitasnya meningkat sampai 33 kali selama fermentasi dari kedelai, riboflavin naik sekitar 8-47 kali, piridoksin 4-14 kali, niasin 2-5 kali, biotin 2-3 kali, asam folat 4-5 kali, dan asam pantotenat 2 kali lipat. Vitamin ini tidak diproduksi oleh kapang tempe, tetapi oleh bakteri kontaminan seperti *Klebsiella pneumoniae* dan *Citrobacter freundii*. Kadar vitamin B12 dalam tempe berkisar antara 1,5 sampai 6,3 mikrogram per 100 gram tempe kering. Jumlah ini telah dapat mencukupi kebutuhan vitamin B12 seseorang per hari. Dengan adanya vitamin B12 pada tempe, para vegetarian tidak perlu merasa khawatir akan kekurangan vitamin B12, sepanjang mereka melibatkan tempe dalam menu hariannya.

2. Mineral

Tempe mengandung mineral makro dan mikro dalam jumlah yang cukup. Jumlah mineral besi, tembaga, dan *zinc* berturut-turut adalah 9,39; 2,87; dan 8,05 mg setiap 100 g tempe. Kapang tempe dapat menghasilkan enzim fitase yang akan menguraikan asam fitat (yang mengikat beberapa mineral) menjadi fosfor dan inositol. Dengan terurainya asam fitat, mineral-mineral tertentu (seperti besi, kalsium, magnesium, dan zink) menjadi lebih tersedia untuk dimanfaatkan tubuh

3. Antioksidan

Di dalam tempe juga ditemukan suatu zat antioksidan dalam bentuk isoflavon. Seperti halnya vitamin C, E, dan karotenoid, isoflavon juga merupakan antioksidan yang sangat dibutuhkan tubuh untuk menghentikan reaksi pembentukan radikal bebas. Dalam kedelai terdapat tiga jenis isoflavon, yaitu daidzein, glisitein, dan genistein. Pada tempe, di samping ketiga jenis isoflavon tersebut juga terdapat antioksidan faktor II (6,7,4-trihidroksi isoflavon) yang mempunyai sifat antioksidan paling kuat dibandingkan dengan isoflavon dalam kedelai. Antioksidan ini disintesis pada saat terjadinya proses fermentasi kedelai menjadi tempe oleh bakteri *Micrococcus luteus* dan *Coreyne bacterium*. Penuaan (aging) dapat dihambat bila dalam makanan yang dikonsumsi sehari-hari mengandung antioksidan yang cukup. Karena tempe merupakan sumber antioksidan yang baik, konsumsinya dalam jumlah cukup secara teratur dapat

mencegah terjadinya proses penuaan dini. Penelitian yang dilakukan di Universitas North Carolina, Amerika Serikat, menemukan bahwa genestein dan fitoestrogen yang terdapat pada tempe ternyata dapat mencegah kanker prostat dan payudara. Konsumsi harian kedelai antara 31-47 gram diyakini mampu menekan kolesterol serum dan kolesterol LDL secara nyata.

Kemampuan protein kedelai untuk menurunkan kolesterol tergantung kadar kolesterol awal seseorang. Namun, pada mereka yang kadar kolesterolnya sudah rendah (di bawah 250 mg/dl), konsumsi protein kedelai hampir tidak ada pengaruhnya. Penurunan kadar kolesterol dilihat mencolok pada mereka yang kadar kolesterolnya berkisar antara 250-330 mg/dl. Pemberian protein kedelai mampu menurunkan kolesterol tersebut sebanyak 7,4 persen. Bahkan, pada mereka yang kadar kolesterolnya lebih tinggi lagi, angka penurunannya bisa mencapai 19,6 persen.

Hasil penelitian lain menunjukkan bahwa konsumsi tempe secara teratur dapat menurunkan kadar kolesterol total, kolesterol LDL, dan trigliserida darah. Selain itu, tempe juga mengandung antioksidan yang dapat menghambat oksidasi kolesterol LDL darah manusia, sehingga dapat menghambat infiltrasi lemak atau LDL teroksidasi, ke dalam jaringan pembuluh darah.

2.2.1.7. Sejarah Bu Noer

Kripik tempe aneka rasa Bu Noer, mulai dirintis sekitar tahun 1993 di jalan Ciliwung II/2 Malang., oleh Ibu Siti Djuariah istri dari Bapak Mochamad Noer yang akhirnya digunakan sebagai *brand* Bu Noer.

Kripik tempe menjadi salah satu alternatif usaha. Hal ini disebabkan karena istri M. Noer mempunyai keahlian dalam bidang tersebut (Bumbu Rempeyek yang Menjelma Menjadi Rupiah, KOMPAS:2004). Selain itu, beliau mempunyai keyakinan bahwa usaha kripik tempe ini akan berkembang, karena salah satu makanan khas kota Malang adalah tempe (*From Kota Malang with Kripik Tempe*, KOMPAS:2005).



Gambar 2.2.1.7 Gambar toko Bu Noer

Sumber : (<http://kripiktempebunoer.blogspot.com/>)

Tidak berlangsung lama setelah merintis usaha ini, salah satu anggota keluarga mempunyai ide untuk membuat keripik tempe dengan aneka rasa. Meskipun hanya sebuah tempe yang merupakan makanan kaum pinggiran (Siapa Suruh Bermental Tempe, KOMPAS:2001), apabila diolah dengan baik dan penuh kreatifitas dapat menghasilkan rasa yang enak dan lain daripada yang lain, inilah yang mendasari ide penciptaan keripik tempe aneka rasa. Yang pada saat itu, umumnya keripik tempe hanya menggunakan bumbu tradisional. Sehingga produk keripik tempe aneka rasa yang diciptakan merupakan pelopor, yang pada saat ini banyak ditiru oleh pengusaha yang lainnya.

Dari waktu ke waktu, produk yang di hasilkan tidak hanya keripik tempe aneka rasa saja. Dengan berpegang pada motto “Produk Tradisional, Cita Rasa Internasional” (Tradisional Rasa Internasional, Malang Pagi:2006), maka produk yang dihasilkan kian beragam, antara lain aneka keripik rasa, aneka keripik buah, aneka keripik tempe dengan bumbu aneka buah, dan aneka kue dan roti aneka rasa dengan memadukan bumbu *seasoning*.

Inovasi tidak hanya sebatas produk saja, tetapi juga merambah ke sector pemasaran (Perbaiki produksi & pemasaran, Istri menteri pertanian kunjungi kripik tempe BU NOER, MALANG POST:2007). Inovasi di bidang pemasaran adalah dengan meluncurkan armada “MOLEH” (Mobil Oleh-Oleh) dengan menggunakan sepeda motor roda tiga yang unik. Hal ini ditujukan untuk melayani konsumen dengan sistem *delivery*.

2.2.1.8. Perkembangan Bu Noer

Perusahaan Kripik Tempe Bu Noer adalah perusahaan produksi di bidang makanan yang menghasilkan keripik tempe aneka rasa yang terletak di jalan Ciliwung II/2 Malang. Tidak ada alasan khusus kenapa mendirikan perusahaan di tempat tersebut. Yang ada hanyalah kebetulan rumah pemilik berada di situ sehingga dijadikan tempat produksi sekaligus tempat berjualan.

Dalam perkembangannya, Perusahaan Kripik Tempe Bu Noer ingin menjadi salah satu usaha kecil menengah yang bisa menjadi pemimpin dalam pasar produksi makanan berbahan dasar tempe oleh-oleh khas malang.

Bu Noer berusaha untuk menyediakan produk yang inovatif dan variatif dengan kualitas bagus, harga yang bersaing dan pelayanan yang memuaskan. Bu Noer juga mempunyai motto Produk Tradisional, Cita Rasa Internasional



Gambar 2.2.1.8 Motto yang dikembangkan Bu Noer

Sumber : (<http://kripiktempebunoer.blogspot.com/>)

Dalam memproduksi aneka jenis keripik dengan beraneka rasa. Keripik tersebut antara lain keripik tempe, keripik singkong, keripik talas, keripik kentang, kacang, dan lain lain. Keripik tempe aneka rasa memakai bumbu tabur/ seasoning powder (pedas, ayam bawang, udang, cheese, barbeque, balado, pizza, burger, spaghetti, sweet roasted corn, hot roasted corn, chocolate roasted corn, kebab, seaweed, black paper steak, bakso malang, dll)

Karena banyaknya produsen lain yang meniru produk kami, walaupun serupa tapi tak serasa, akhirnya saat ini kami meluncurkan seri terbaru yaitu "keripik tempe aneka daun", yang diolah dengan bumbu daun-daunan segar seperti daun jeruk, mint, Petersely, kucai, kemangi, pandan, salam, seledri, ketumbar, daun bawang).

Sesuai dengan pemberitaan salah satu harian ibukota yang terbit pada tahun 2003, dengan judul "Bu Noer dan Inovasi Keripik Tempe", kami adalah pencipta keripik tempe aneka rasa yang pertama di Indonesia, bahkan di dunia. Karena usaha ini telah kami rintis sejak sebelum tahun 2003. Dengan berpegang pada visi "Produk Tradisional, Cita rasa Internasional", maka pengembang produk akan terus kami lakukan sesuai dengan permintaan konsumen.

Produksi mulai dari aneka jenis keripik buah mulai dari keripik buah naga, keripik buah pepino, kripik buah pear, kripik nangka, kripik apel, kripik salak, lengkung, mangga, melon, semangka, dan lain-lain. juga menyediakan brownies tempe, pie tempe (tempe & apple), pie isi bumbu seasoning.

Pemasaran perusahaan kripik tempe Bu Noer membuat outlet toko di rumahnya sendiri yaitu di bagian depannya. Sedangkan untuk layanan jasa kirim menggunakan armada "MOLEH" yaitu dari sepeda motor roda tiga yang dibelakangnya bisa digunakan memuat barang.

Kegiatan promosi yang dilakukan Perusahaan Kripik Tempe Bu Noer pada awal-awalnya dengan mengenalkan produk melalui masyarakat sekitar, kemudian berkembang dengan menggunakan cara iklan melalui radio, brosur, dan spanduk.

Untuk saat ini Bu Noer sendiri telah membuat bermacam-macam inovasi dari olahan Tempunya antara lain yang sudah dibuatnya adalah :

1. Keripik tempe Aneka Rasa

Keripik ini dibuat dengan menambahkan bumbu tabur/seasoning powder (keju, barbeque, dll) ataupun dengan mencampur bahan-bahan natural lainnya (udang, ayam, dll). Dikemas dalam 3 varian yaitu kemasan plastik, karton dan aluminium foil. saat ini terdiri dari rasa :

- Ayam bawang
- Bakso malang
- Balado (pedas & manis)
- Barbeque (daging panggang)
- Black pepper steak (stik lada hitam)
- Burger
- Cheese (keju)
- Kebab
- Ngo hiong (rempah cina)
- Pedas
- Pizza
- Seaweed (rumput laut)
- Spaghetti
- Sweet roasted corn (jagung bakar manis)
- Udang



Gambar 2.2.1.8.1 Keripik Tempe Aneka Rasa

Sumber : (<http://kripiktempebunoer.blogspot.com/>)

2. Keripik tempe Aneka Buah

adalah keripik tempe yang dibuat dengan buah-buahan segar yang dipadukan dengan tempe. Dikemas dalam 3 varian yaitu kemasan plastik, karton dan aluminium foil. Saat ini terdiri dari rasa :

- Keripik buah Apel
- Keripik buah Nangka
- Keripik buah Jeruk
- Keripik buah Melon
- Keripik buah Mangga
- Keripik buah Semangka
- Keripik buah Durian
- Keripik buah Naga
- Keripik buah Nanas
- Keripik buah Rambutan
- Keripik buah Salak
- Keripik buah Pepino
- Keripik buah Strawberry
- Keripik buah Lengkeng
- Keripik buah Blewah



Gambar 2.2.1.8.2 Keripik Tempe Aneka Buah

Sumber : (<http://kripiktempebunoer.blogspot.com/>)

3. Keripik tempe Aneka Daun

adalah keripik tempe yang dibuat dengan bumbu daun-daunan yang mempunyai aroma/rasa yang khas(daun kemangi, daun mint dll). Karena selama ini keripik tempe hanya menggunakan daun jeruk purut sebagai bumbunya.Dikemas dalam 3 varian yaitu kemasan plastik, karton dan aluminium foil. saat ini terdiri dari rasa :

- Daun bawang
- Daun jeruk purut
- Daun kemangi
- Daun ketumbar
- Daun kucai
- Daun mint
- Daun pandan
- Daun petersely/parsley
- Daun prey
- Daun salam
- Daun seledri



Gambar 2.2.1.8.3 Keripik Tempe Aneka Daun

Sumber : (<http://kripiktempebunoer.blogspot.com/>)

4. Brownies Tempe

Brownies identik dengan roti bantat. Teksturnya yang keras disebabkan karena tidak ada bahan tambahan atau obat-obatan seperti pengembang, emulsifier dan sebagainya. Kalau teksturnya lunak/berongga biasa disebut Cake/Roti. Inilah perbedaan antara Brownies dengan Cake, yang banyak tidak diketahui orang. Kalau berkunjung ke kota Bandung, sekarang sedang banyak yang namanya Brownies kukus. Tetapi, kalau ke kota Malang, Bu Noer membuat Brownies Tempe. Kelebihan/perbedaan Brownies Tempe dibanding dengan Brownies dari tepung terigu Tempe (kedelai yang telah difermentasi), adalah mengandung zat protein yang tinggi. Sedangkan Tepung terigu mengandung zat glutelin/umumnya disebut gluten. Adapun Brownies Tempe yang di buat, dengan cara di oven. Kelebihannya, adalah kadar air yang terdapat dalam Brownies dapat diminimalisir sehingga lebih tahan lama/tidak mudah berjamur, dibandingkan dengan Brownies yang dikukus.



Gambar 2.2.1.8.4 Brownie Tempe Bu Noer

Sumber : (<http://kripiktempebunoer.blogspot.com/>)

5. Cake Bekatul

Terinspirasi dengan maraknya pemberitaan tentang "padi *supertoy*", dan dicobalah membuat cake/roti dengan bahan dasar bekatul/tepung mata beras(rice bran). Padi yang gagal tersebut daripada dibakar dan tidak berguna bisa dimanfaatkan bekatulnya untuk diproses menjadi tepung. Mengingat, kondisi bangsa saat ini sangat membutuhkan bahan makanan. Sebab, kandungan gizi yang ada pada bekatul sangat banyak, antara lain : kaya akan vitamin B, vitamin E, asam lemak esensial, serat pangan, protein, oryzanol, dan asam ferulat (gizi.net). Saat ini varian rasa yang ada antara lain : keju, coklat, fruity, kismis.

Cake bekatul ini diolah dengan cara dioven, supaya kandungan airnya dapat diminimalisir, sehingga dapat lebih tahan lama. Sebaliknya apabila dikukus, kandungan airnya akan lebih banyak.



Gambar 2.2.1.8.5 Cake Bekatul khas Bu Noer

Sumber : (<http://kripiktempebunoer.blogspot.com/>)

6. Crispy fruit Chocolate

Crispy fruit chocolate adalah permen coklat/*chocolate bars* yang berisi keripik buah. Pembuatan produk ini terinspirasi karena selama ini produk

permen coklat (*chocolate bars*), ataupun coklat *praline* hanya berisi jenis kacang-kacangan, selai ataupun krim



Gambar 2.2.1.8.6 Crispy Fruit Chocolate

Sumber : (<http://kripiktempebunoer.blogspot.com/>)

7. Pie Temple

Pie Temple singkatan dari Tempe dan Apel, adalah semacam kue pastry dimana kulitnya terbuat dari tepung tempe dan toppingnya memakai apel. Pie Temple ini sangat cocok untuk dijadikan oleh-oleh khas Malang, karena kota dengan tempe dan apelnnya.



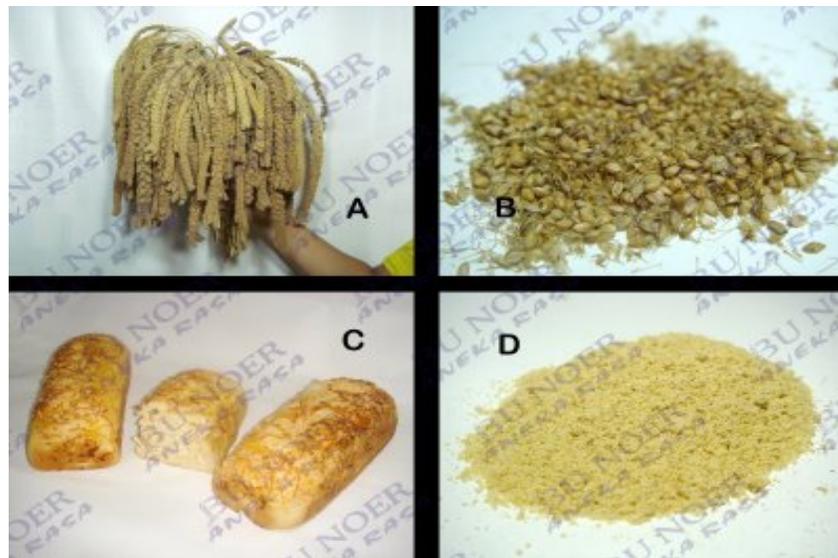
Gambar 2.2.1.8.7 Pie Temple (Tempe dan Apel)

Sumber : (<http://kripiktempebunoer.blogspot.com/>)

8. Roti Juwawut

Juwawut / *setaria italica*, adalah sejenis sereal berbiji kecil yang pernah menjadi makanan pokok masyarakat asia timur & tenggara sebelum bercocok tanam padi. Selain itu, ternyata juwawut ini juga mempunyai kandungan nutrisi/gizi yang tinggi,

Kandungan Nutrisi, Protein, kalsium, Lemak, dan Serat yang cukup banyak, Hal-hal tersebut yang akhirnya mengilhami Bu Noer membuat makanan berbahan dasar juwawut.



Gambar 2.2.1.8.8 Roti Juwawut

Sumber : (<http://kripiktempebunoer.blogspot.com/>)

2.2.1.9. Pengertian Kota Malang

Masyarakat di luar Kota Malang, banyak mengidentifikasi nama tersebut bukan berasal dari kata malang yang memiliki makna menghalangi, namun lebih memahami kata tersebut, pada malang yang menunjuk pada nasib yang kurang baik. Istilah dengan pemahaman makna yang kedua ini, bisa kita lihat dari pemakaian semboyan Kota Malang yang dipakai oleh pemerintah kolonial yaitu *Malang Nominor Sursum Moveor* yang memiliki arti Malang Namaku, Maju Tujuanku. Semboyan ini mengisyaratkan mengacu pada makna kata malang sebagai nasib yang kurang baik, hal ini bisa dilihat dari kata setelah Malang

Namaku yaitu kalimat Maju Tujuanku. Kalimat kedua ini merupakan kalimat yang menegasi kalimat yang pertama.

Kata malang dapat diartikan dalam bermacam-macam arti kata, mulai dari:

o malang = nasib yang kurang beruntung

o malang = menghalangi /membentang (basa jawa)

o malang = nama yang diberikan oleh pasukan Sultan Demak ketika mencoba menyerang untuk memperluas daerah kekuasaan. Kata ini berasal dari istilah malang-melintang.

o malang = Tuhan menghancurkan yang bathil dan menegakkan yang baik. Kata ini berasal dari istilah Malang Kucecwaru.

2.2.1.10. Sejarah Kota Malang

Malang ternyata memiliki nilai historis yang cukup tinggi. Nama Batara Malangucecwara disebutkan dalam Piagam Kedu (tahun 907) dan Piagam Singhasari (tahun 908). Diceritakan bahwa para pemegang piagam adalah pemuja Batara (Dewa) Malangucecwara, Puteswara (Putikecwara menurut Piagam Dinoyo), Kutusan, Cilahedecwara dan Tulecwara. Menurut para ahli diantaranya Bosch, Krom dan Stein Calleneis, nama Batara tersebut sesungguhnya adalah nama Raja setempat yang telah wafat, dimakamkan dalam Candi Malangucecwara yang kemudian dipuja oleh pengikutnya, hal ini sesuai dengan kultus Dewa – Raja dalam agama Ciwa.



Gambar 2.2.1.10 tugu kota malang

Sumber : (www.malangkota.co.id)

Nama para Batara tersebut sangat dekat dengan nama Kota Malang saat ini, mengingat nama daerah lain juga berkaitan dengan peninggalan di daerah tersebut misalnya Desa Badut (Candi Badut), Singosari (Candi Singosari). Dalam Kitab Pararaton juga diceritakan keeratn hubungan antara nama tempat saat ini dengan nama tempat di masa lalu misalnya Palandit (kini Wendit) yang merupakan pusat mandala atau perguruan agama. Kegiatan agama di Wendit adalah salah satu dari segitiga pusat kegiatan Kutaraja pada masa Ken Arok (Singosari – Kegenengan – Kidal – Jago : semuanya berupa candi).

Pusat mandala disebut sebagai panepen (tempat menyepi) salah satunya disebut Kabalon (Kebalen di masa kini). Letak Kebalen kini yang berada di tepi sungai Brantas sesuai dengan kisah dalam Pararaton yang menyebut mandala Kabalon dekat dengan sungai. Disekitar daerah Kebalen – Kuto Bedah – DAS Brantas banyak dijumpai gua buatan manusia yang hingga kini masih dipakai sebagai tempat menyepi oleh pengikut mistik dan kepercayaan. Bukti lain kedekatan nama tempat ini adalah nama daerah Turyanpada kini Turen, Lulumbang kini Lumbangsari, Warigadya kini Wagir, Karuman kini Kauman

Pararaton ditulis pada tahun 1481 atau 250 tahun sesudah masa Kerajaan Singosari menggunakan bahasa Jawa Pertengahan dan bukan lagi bahasa Jawa Kuno sehingga diragukan sebagai sumber sejarah yang menyangkut pemerintahan dan politik. Penulisan Pararaton sudah . Namun pendekatan yang dipakai para ahli dalam menyelidiki asal usul nama Kota Malang didasarkan pada asumsi bahwa nama tempat tidak akan jauh berubah dalam kurun waktu tersebut. Hal ini bisa dibuktikan antara lain dari nama Kabalon (tempat menyepi) ternyata juga disebutkan dalam Negara Kertagama. Dalam kitab tersebut dikisahkan bahwa puteri mahkota Hayam Wuruk yaitu Kusumawardhani (Bhre Lasem) sebelum menggantikan ayahnya terlebih dahulu menyepi di di Kabalon dekat makam leluhurnya yaitu Ken Arok atau Rangga Rajasa alias Cri Amurwabumi. Makam Ken Arok tersebut adalah Candi Kegenengan

Namun istilah Kabalon hanya dikenal dikalangan bangsawan, hal inilah yang menyebabkan istilah Kabalon tidak berkembang. Rakyat pada masa itu tetap menyebut dan mengenal daerah petilasan Malangkucecwara dengan nama Malang hingga diwariskan pada masa sekarang.

2.2.1.11. Perkembangan Kota Malang

Malang semakin berkembang pesat setelah dibangun jalur kereta api pada 1879 dan dibukanya berbagai perkebunan terutama tebu untuk industri gula. Belanda memandang kota Malang sangat baik untuk dijadikan kota peristirahatan bagi para pejabat Belanda maupun para pensiunan pegawai negeri pemerintah Hindia Belanda (sebutan Indonesia pada waktu itu) dengan berbagai fasilitas hiburan seperti restoran, pacuan kuda, hotel, rumah-rumah bertipe vila seperti yang terlihat di sekitar jalan raya Ijen

Dalam perkembangan selanjutnya, sekitar tahun 1882, di bagian barat kota Malang mulai dibangun rumah-rumah penduduk, sedangkan ditengah kota didirikan alun-alun sebagai monumen atas keberhasilan Belanda menguasai wilayah Malang. Barulah pada 1914, Malang ditetapkan sebagai kotapraja (kotamadya) melalui Staatsblad no.297, dan dikepalai oleh seorang walikota. Setelah Kodya Malang terbentuk, Walikota dipilih pada 1919 yang tak lain adalah seorang arsitek Belanda

Kota Malang berkembang menjadi kota terbesar kedua setelah Surabaya. Lambang kota Malang yang baru dibuat pada 1937 melalui Surat Keputusan Government Besluit no.42.407/13 yang mana tertulis semboyan kota Malang pada masa itu adalah “Malang Nominor Sursum Moveor” yang artinya “Malang Naamku Maju Tujuanku.” Namun 21 september 1945, kota Malang kembali masuk ke pangkuan wilayah Republik Indonesia, dan sejak 1971 ditetapkan sebuah lambang baru sebagai pengganti lambang yang lama, sekaligus sebagai tonggak semboyan baru di era kemerdekaan, yaitu “Malang Kucecwara” yang artinya “Menghancurkan yang Batil dan Menegakkan yang Benar.” Sebagai kota pendidikan, industri dan pariwisata, warga Malang mempunyai cita-cita yang dikenal sebagai *Tribina Cita Kota Malang*

Tidak lepas dari tujuan dan cita-cita kota Malang sebagai kota pariwisata, maka dikembangkanlah usaha-usaha untuk mengangkat nama kota Malang sebagai pusat kunjungan wisata yang dalam hal ini sebagai salah satu daya tariknya adalah di bidang kuliner atau aneka masakan dan penganan khas Malang sebagai daya tarik bagi para wisatawan, baik wisatawan asing maupun domestik. Berbincang mengenai masalah kuliner atau masakan dan penganan khas kota Malang tidak bisa lepas dari aspek multikultural yang ada di kota ini sejak zaman kolonial. Di era penjajahan Belanda, kota Malang dihuni oleh berbagai etnis, dan suku bangsa, mulai dari suku Jawa, Madura, Melayu (Sumatra), etnis Cina/Tionghoa, etnis Arab dan India, serta berbagai bangsa Eropa. Itulah sebabnya berbagai makanan dan jajanan khas Malang terpengaruh oleh berbagai macam budaya tersebut, baik budaya lokal maupun budaya yang dibawa oleh bangsa pendatang

2.2.1.12. Tinjauan Fotografi

- Tinjauan Fotografi berdasarkan Bidang Kajian

Penggunaan foto sebagai sarana penunjang ilustrasi tentu saja memiliki berbagai kesulitan tersendiri, misalnya keterbatasan ruang gerak untuk mengambil gambar, perhitungan akan kondisi cahaya yang diperlukan untuk merekam objek, serta memerlukan teknik tersendiri untuk menghasilkan foto yang mampu menyampaikan informasi secara jelas. Penggunaan fotografi di Indonesia tidak

hanya sebatas dokumentasi saja, tetapi sudah meningkat ke media komunikasi, jurnalistik, bahkan ke dalam bidang seni foto sudah ada perkembangannya

Tinjauan fotografi sebagai ilustrasi berdasarkan bidang kajian dapat dibagi menjadi :

- Foto Jurnalistik
Wilson Hicks seorang editor sebuah majalah (1937-1950) menyatakan bahwa foto jurnalistik merupakan kombinasi dari kata dan gambar yang menghasilkan satu kesatuan komunikasi saat ada kesamaan antar latar belakang pendidikan sosial pembacanya.
- Foto Berita atau Foto *Features*
Foto berita merupakan foto yang berisi politik, kriminal, olahraga dan ekonomi yang perkembangannya segera ingin diketahui oleh pembaca, dengan waktu penyiaran *short term*. Sedangkan *features*, berisi topik-topik yang lebih ringan, menghibur dan tidak membutuhkan pemikiran yang mendalam, dengan waktu yang disesuaikan dengan kebutuhan.
- Foto Tunggal atau Foto Seri
Foto tunggal merupakan foto yang dapat berdiri sendiri, dimana biasanya banyak digunakan dalam media koran atau majalah, sehingga biasanya digunakan di kantor berita. Kebalikan dari foto tunggal, foto seri atau esai merupakan foto yang digunakan di koran atau majalah mingguan yang terdiri dari berbagai macam foto dengan kesatuan tema.

- Tinjauan Fotografi berdasarkan Sifat dan Fungsi

Dalam fotografi terdapat tiga hal praktis yang sering dipergunakan dalam menilai berhasil tidaknya sebuah foto, yakni foto-foto yang bersifat dokumentatif, ilustratif maupun interpretatif. Penjelasan lebih lanjut dapat dijabarkan sebagai berikut :

- Foto-Foto yang Bersifat Dokumentatif
Foto yang bersifat dokumentatif lebih mengarah kepada apa dan siapa yang tertera dalam foto tersebut. Dimana dalam jenis ini, foto tidak mementingkan rasa keindahan maupun seni foto yang tinggi, sehingga isi dari foto tersebut dapat dikatakan tidak ada sama sekali. Dalam menerapkan

foto dengan menggunakan sifat ini, foto yang dihasilkan harus jelas dan terang, serta diusahakan untuk tampak seperti apa adanya.

- Foto-Foto yang Bersifat Ilustratif
Di dalam foto-foto yang memiliki sifat ilustratif, kreatifitas seorang fotografer mulai diuji. Hal ini dikarenakan mulai muncul adanya isi dari sebuah foto yang diambil, dimana pesan maupun kesan foto yang diambil diharapkan dapat menggerakkan hati, harapan atau ajakan untuk ikut bersama menikmati ataupun membeli sesuatu. Seperti foto-foto yang banyak dijumpai dalam majalah-majalah hiburan, brosur-brosur promosi maupun wisata dan lain sebagainya. Artistik dari foto yang dihasilkan memiliki andil yang cukup besar, demikian juga dengan komposisi dan cara penyajian serta teknik-teknik khusus dalam pembuatan sebuah foto.
- Foto-Foto yang Bersifat Interpretatif
Ungkapan jiwa seorang fotografer benar-benar muncul pada foto-foto yang memiliki jenis interpretatif. Isi foto yang sebenarnya telah menjadi perhatian utama seorang fotografer, dimana terdapat ungkapan perasaan, pandangan, hasil pemikiran dan lain sebagainya yang menjadi perhatian utama seorang fotografer. Untuk itu sering terjadi pelanggaran terhadap norma-norma artistika yang menjadi pegangan dasar sebuah seni fotografi.

Berdasarkan fungsinya, tujuan fotografi yaitu :

- Untuk sekedar memperoleh rekaman peristiwa
Dalam kelompok ini, tidak terlalu diperlukan ketrampilan fotografi. Contohnya yaitu foto-foto upacara, pesta ulang tahun, atau pesta perkawinan.
- Bahan informasi
Foto-foto berita yang terutama menekankan motto "sebuah gambar bernilai ribuan kata". Untuk memperolehnya, dibutuhkan pula usaha yang lebih. Sekedar ketrampilan dasar fotografi saja belum cukup.
- Kebutuhan akan data-data tertentu yang melengkapi usaha/kerja pokok.
- Untuk keperluan promosi.

Foto yang termasuk dalam jenis ini antara lain foto iklan, foto fashion, dan foto brosur pariwisata. Dibuat semenarik mungkin mengingat fungsi dan tujuannya.

- Hanya mencari kesenangan (hiburan) saja
Kebutuhan yang bersifat pribadi sekali, tergantung dari kadar keseriusan masing-masing orang.
- Ekspresi diri
Foto ini berfungsi sebagai pengungkapan kesan pribadi, pandangan, pikiran, dan tujuan dari pemotretnya.

- Tinjauan Fotografi berdasarkan Teknik

Penggunaan fotografi sebagai salah satu elemen penting pembuatan sebuah buku, tidak terlepas dari dasar-dasar teknik yang digunakan. Adapun dasar-dasar teknik pengambilan gambar tersebut dapat dilihat dari segi komposisi yang merupakan unsur gambar dalam sebuah foto. Komposisi dapat dilakukan berdasarkan :

- *Point of Interest*
Merupakan sesuatu yang paling menonjol dari foto atau yang menjadi pusat perhatian, sehingga mampu membuat orang langsung melihat pada objek yang bersangkutan.
- *Framing*
Merupakan kegiatan membingkai suatu objek tertentu dalam *viewfinder*. Dilakukan dengan cara memutar *ring zoom* ke kanan, kiri atau depan, belakang untuk mendapatkan *balance* yang sesuai.
- *Balance*
Balance berkaitan dengan keseimbangan objek foto yang akan dibidik.
Berdasarkan jarak pemotretan yang dilakukan, komposisi dapat disusun sebagai berikut :
 - *Extreme Long Shot*
Menggambarkan keseluruhan area secara luas, atau untuk mengorientasi suatu bentuk pemandangan.

- *Medium Long Shot*
Menggambarkan seluruh figur atau seseorang, akan tetapi tidak keseluruhan *setting*.
- *Long Shot*
Menggambarkan seluruh area dari sebuah aksi.
- *Medium Shot*
Menggambarkan figur dimulai dari kepala hingga bawah lutut.
- *Medium Close Up*
Menggambarkan sebagian figur dari kepala hingga perut.
- *Close Up*
Menggambarkan sebagian figur, elemen subjek ataupun pemain yang ditampakkan dari kepala hingga bahu.
- *Extreme Close Up*
Menggambarkan *detail* sebuah subjek yang hanya menonjolkan elemen tubuhnya, seperti mata, hidung dan sebagainya.
- *High Angle*
Disebut juga “sudut pandang mata burung”, dimana penempatan objek foto lebih rendah dari kamera, sehingga objek foto terkesan mengecil.
- *Low Angle*
Disebut juga “sudut pandang mata kodok”, dimana penempatan kamera lebih rendah dari objek foto, sehingga objek foto terkesan membesar.
- *Foreground*
Pemotretan dilakukan dengan menempatkan objek lain di depan objek utama, dengan tujuan sebagai pembanding dan memperindah objek utama. Objek di depan objek utama, dibuat tajam ataupun tidak tajam.
- *Background*
Pemotretan dilakukan dengan menempatkan objek lain dibelakang, dengan tujuan sebagai pembanding dan memperindah objek utama. Objek di depan objek utama, dibuat tajam ataupun tidak tajam.
- *Horizontal-Vertical*
Posisi kamera dibuat mendatar (horisontal) atau vertikal, sehingga hasil pemotretan yang di dapat pun berbeda.

2.3. Analisis Data

2.3.1 Metode Kualitatif

Selama melakukan wawancara dengan Bu Noer di kota Malang mendapatkan hasil bahwa Beliau membuat inovasi-inovasi kecil yang tidak disangka bahwa dari hanya sebuah keripik tempe biasa yang ditambahkan dengan ide kreatifnya dapat menghasilkan ragam variasi yang sangat banyak sekali dari segi rasa bentuk maupun jenisnya

Hal ini membuat tempat Bu Noer menjadi salah satu tujuan wisata di kota Malang yang memang mempunyai ciri khas dari salah satunya makanan yang terbuat Tempe, dari wawancara yang penulis lakukan didapatkan hasil bahwa Bu Noer menghasilkan 9 macam ragam olahan yang terbuat dari bahan dasar tempe, antara lain : tempe aneka buah, tempe aneka daun, tempe aneka bumbu, brownies tempe, roti juwawut, cake bekatul, kue arema, pie temple, crispy fruit chocolate, tetapi untuk beberapa jenis makanan diatas tidak semua diproduksi secara terus menerus, tetapi kadang menyesuaikan dengan permintaan konsumen sendiri, Bu Noer sendiri menyiasati dengan banyaknya orang-orang yang mulai meniru produk nya, bu Noer sendiri menganggap itu sebagai tantangan baginya agar terus berkarya dan berkreaitifitas terus.

2.3.2 USP

Dari hasil analisa yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa USP pada buku ini adalah adanya informasi yang lebih lengkap yaitu adanya informasi mengenai gambar ragam olahan cara pembuatan, penyajian. Sehingga buku ini dapat memberikan informasi yang benar-benar lengkap dan bermanfaat bagi masyarakat.

2.3.4 Kesimpulan Analisa Data

Sebuah buku yang baik dan menarik minat baca dan beli *target audience* jika buku tersebut berbobot ditinjau dari materi-materi dan ulasan-ulasan yang disampaikan dengan tingkat kemudahan untuk dicerna. Didukung dengan pengaplikasian *layout* yang menarik dan variatif serta memakai media fotografi untuk menghadirkan suatu visualisasi tentang pengolahan tersebut dengan lebih artistik diharapkan dapat menjadi sebuah wacana baru yang mampu untuk

menarik minat baca bagi para *target audience*. Dan bu Noer sendiri sebagai pengolah dapat lebih dikenal masyarakat sekaligus memperkenalkan dan mengangkat makanan tempe sebagai salah satu ciri khas dari kota Malang