

PENGOLAHAN DAN PENERIMAAN PRODUK KEDELAI PADA RUMAHTANGGA DI PERKOTAAN DAN PEDESAAN PULAU JAWA INDONESIA

(Household's Processing and Acceptance Level of Soybean Products in Urban and Rural Areas in Java Island, Indonesia)

Rina Yenrina¹, Yuliana² dan Deddy Muchtadi³

ABSTRACT

The study was aimed to get data on kind of processing and acceptance level of local soybean products in rural and urban areas in Java Island. The study locations were South Jakarta (Province of DKI Jakarta); Serang and Tangerang (Province of Banten); Bekasi, Bogor and Bandung (Province of West Java); Purwokerto, Semarang and Solo (Province of Central Java); Yogyakarta (Province of D.I.Yogyakarta); Malang, Jember and Surabaya (Province of East Java). The study was a part of a grand study on processing, acceptance, and consumption pattern of local soybean products at various socio-economic level of households in Java Island in 2005. The data were obtained by interviewing and observing 2080 households (consisted of 1280 households in urban and 800 households in rural areas) selected randomly. Soybean products that mostly found in the market and consumed by households of Indonesian people, particularly in Java Island, were tempe, tauco, soy-sauce, tofu, tofu-flower, soy-sprout, and oncom. The mostly ways to process the soy products were stir-frying, deep-frying, toasting, boiling, and 'bacem'. Besides, there were also some soy products that consumed directly at a household level after factorized processing, namely as soy-sauce and soy-milk. The average time used to process the soy-products varied, depended on the way of processing and number of the product processed. Stir-frying, especially for tempe, tofu, and tauco, was a frequent way done by poor and rich households, both in urban and rural areas. The products that mostly processed by frying in rural household was tempe, tofu and soybean, meanwhile in urban areas were only tempe and tofu. The average time used by urban households to fry the soy-products was shorter than time used by rural households. It was found that more than 90% of households in rural and urban areas stated "like" and "like very much" tempe, tofu, and soy-sauce. However, the acceptance level of household on tauco, soy-milk, and soy-flower was still low, namely less than 50%.

Keywords: handling, processing, acceptance, soy-products.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Kedelai (*Glycine max* (L) Merril) dinamai bermacam-macam seperti; *Miracle Golden Bean*, *the Golden Nugget of Nutrition*, *the Cow of China*, *Meat of the Fields*, *the Meat that Grows on Vines*, *Cinderella Crop of the Century*, *the Protein Hope of the Future*, and *the Amazing Soybean* (Rahman, 1978). Nama ini menunjukkan bahwa kedelai adalah bahan pangan yang mengandung nilai gizi tinggi. Kedelai mengandung protein tinggi (Bentley, 1975); kandungan lemak berkualitas tinggi karena mengandung asam lemak esensial linoleat dan linolenat (Schimshaw & Young, 1976); selain itu, kedelai juga mengandung vitamin dan mineral yang dibutuhkan oleh tubuh (Ferrier, 1975).

Total produksi kedelai di Indonesia pada tahun 2002 adalah 652 755 ton untuk memenuhi kebutuhan konsumsi manusia dan pakan ternak. Untuk kebutuhan tersebut, pemerintah mengimpor dari negara lain terutama USA dan China. Pada tahun 2000 impor kedelai mencapai 593 885 ton. Pemanfaatan kedelai untuk makanan di Indonesia paling tinggi di negara ASEAN seperti yang disajikan pada Tabel 1.

Pada tahun 1987 - 1999 rata-rata asupan energi 1 970 Kkal/org/hari. Hampir 60% asupan energi berasal dari biji-bijian selebihnya berasal dari umbi-umbian, kacang-kacangan, sayuran dan buah-buahan hanya sebagian kecil berasal dari pangan hewani. Bahan-bahan tersebut tidak hanya sebagai sumber energi tetapi juga berfungsi sebagai sumber protein. Tiga jenis bahan pangan sebagai sumber protein utama di Indonesia adalah biji-bijian, kacang-kacangan dan ikan. Di antara kacang-kacangan, kedelai merupakan sumber protein yang terpenting.

¹ Staf Pengajar Jurusan TP, Faperta - UNAND

² Staf Pengajar Jurusan IKK, FT - UNP

³ Staf Pengajar Departemen TPG, Fateta - IPB

Tabel 1. Pemanfaatan Kedelai untuk Makanan di Negara ASEAN

Negara	1996	1997
	(1000 MT)	
Indonesia	2 100	2 150
Malaysia	95	100
Philippina	28	28
Singapore	23	24
Thailand	110	110
Vietnam	101	100
Total	2 457	2 512

Sumber : American Soybean Association (1999)

Tingginya konsumsi bahan pangan nabati adalah akibat rendahnya daya beli masyarakat yang pada akhirnya menyebabkan tingginya prevalensi kurang gizi pada masyarakat berpenghasilan rendah. Untuk meningkatkan status gizi masyarakat yang berpenghasilan rendah perlu ditingkatkan asupan energi dan protein, karena sumber protein yang terpenting pada bahan nabati adalah kedelai, maka untuk itu perlu diteliti bagaimana cara penanganan, penerimaan dan pola konsumsi produk kedelai pada rumah tangga di perkotaan dan di pedesaan.

Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan data mengenai pengolahan dan penerimaan produk kedelai pada rumah tangga di wilayah perkotaan dan pedesaan Pulau Jawa, Indonesia.

METODE PENELITIAN

Desain dan Tempat Penelitian

Penelitian ini menggunakan desain *cross-sectional study* dengan cara survai eksplorasi untuk menggali informasi mengenai cara penanganan/pengolahan dan penerimaan/daya terima produk kacang kedelai yang diproduksi secara lokal oleh rumah tangga di Pulau Jawa.

Penelitian di dilakukan di Pulau Jawa yang mencakup 6 provinsi yaitu Provinsi DKI Jakarta, Provinsi Banten, Provinsi Jawa Barat, Provinsi Jawa Tengah, Provinsi Jawa Timur dan Provinsi DI Yogyakarta. Provinsi DKI Jakarta diwakili oleh Kota Jakarta Selatan, Provinsi Banten diwakili oleh Kota Serang dan Kabupaten Tangerang, Provinsi Jawa Barat diwakili oleh Kota Bandung, Kabupaten Bekasi dan Kabupaten Bogor, Provinsi Jawa Tengah diwakili oleh Kota Solo, Kota Semarang dan Kabupaten Purwokerto, Provinsi Jawa Timur diwakili oleh Kota Surabaya, Kota Malang dan Kabupaten Jember dan Provinsi DI Yogyakarta

diwakili oleh Kota Yogyakarta sendiri. Dengan demikian penelitian ini dilakukan di 13 kota/kabupaten yaitu di 8 kota dan 5 kabupaten yang menggambarkan kondisi wilayah perkotaan dan pedesaan.

Prosedur Penarikan Contoh

Pemilihan lokasi penelitian (provinsi dan kota/kabupaten) ditentukan secara *purposive* dengan alasan bahwa produk kedelai banyak dikonsumsi oleh masyarakat di wilayah tersebut. Dari 13 kota dan kabupaten tersebut, masing-masing dipilih 2 kecamatan secara acak (*random*) dan dari masing-masing kecamatan dipilih 2 kelurahan/desa secara acak. Selanjutnya dari masing-masing kelurahan di pilih 2 RW secara acak dan dari masing-masing RW dipilih 2 RT secara acak.

Populasi dalam penelitian ini adalah semua rumah tangga yang berada di 208 RT terpilih yang tersebar di 104 RW, 52 kelurahan, 26 kecamatan, 13 kota/kabupaten dan 6 provinsi. Unit contoh adalah bapak/suami, ibu/istri, anak-anak dan anggota rumah tangga lainnya seperti orang tua, mertua, ipar, keponakan atau pembantu rumah tangga. Pemilihan contoh tersebut dilakukan secara acak sederhana. Total contoh dalam penelitian ini adalah 2080 rumah tangga.

Jenis dan Cara Pengumpulan Data

Jenis data yang dikumpulkan terdiri dari data sekunder dan primer. Data sekunder terdiri dari data yang secara umum dapat menggambarkan tingkat kesejahteraan masyarakat (golongan miskin dan tidak miskin). Data primer yang dikumpulkan adalah data keadaan sosial ekonomi rumah tangga yang meliputi umur, tingkat pendidikan, jenis pekerjaan, pendapatan dari semua anggota rumah tangga dan ukuran keluarga; cara penanganan/pengolahan produk kedelai dan daya terima produk kedelai yang diwakili oleh kepala rumah tangga dan istri. Data primer tersebut digali dari hasil wawancara menggunakan kuesioner dengan responden (istri dan atau suami).

Pengolahan dan Analisis Data

Beberapa tahap yang dilakukan dalam pengolahan data adalah merancang struktur *data file* dengan menggunakan program excel, memberi kode pada kuesioner, pengentrian data, pengujian validitas dan reabilitas data. Pengujian validitas dan reabilitas dilakukan sebelum pengambilan data yang sebenarnya yaitu pada saat dilakukan penelitian pendahuluan pada kelompok yang tidak termasuk sampel.

Data keadaan sosial ekonomi rumah-tangga seperti umur kepala rumahtangga dan istri dihitung dalam tahun, tingkat pendidikan kepala rumahtangga dan istri dilihat dari jumlah tahun mengikuti pendidikan formal, kemudian dikategorikan menurut jenjang pendidikan tidak pernah sekolah, tidak tamat SD, tamat SD, tidak tamat SLTP, tamat SLTP, tidak tamat SLTA, tamat SLTA, Diploma atau Perguruan Tinggi. Jenis pekerjaan suami dan istri dikategorikan PNS, swasta, wiraswasta, TNI/Polri, pensiunan, sopir, tukang ojek, tukang becak, kondektur, buruh, tidak bekerja atau ibu rumahtangga. Data pendapatan rumahtangga merupakan penjumlahan dari pendapatan seluruh anggota keluarga baik dari hasil pekerjaan utama maupun pekerjaan tambahan atau sumber lainnya selama satu bulan. Selanjutnya pendapatan rumahtangga ini dibagi dengan ukuran rumahtangga sehingga diperoleh pendapatan per kapita rumahtangga per bulan kemudian dikategorikan miskin atau tidak miskin. Menurut BPS (2002), rumahtangga di pedesaan dikategorikan miskin apabila jumlah pendapatan per kapita rumahtangga per bulan kurang dari Rp 96 512, lebih dari ketentuan tersebut dikategorikan tidak miskin. Di perkotaan, rumahtangga tergolong miskin apabila pendapatan per kapita rumahtangga per bulannya kurang dari Rp 130 541, lebih dari ketentuan tersebut tergolong tidak miskin.

Cara pengolahan produk kedelai yang dilakukan pada tingkat rumahtangga dikelompokkan seperti ditumis, digoreng, direbus, dikukus, dikonsumsi apa adanya dan dibacem. Daya terima produk kedelai dikategorikan menurut tingkat kesukaan yaitu sangat suka, suka, biasa, tidak suka dan sangat tidak suka. Analisis dilakukan dengan menggunakan program komputer *SPSS for Windows*. Analisis data yang dilakukan adalah analisis deskriptif dengan menggunakan statistik dasar (*elementary statistic analysis*), meliputi frekuensi distribusi, dan ukuran sebaran (rata-rata dan standar deviasi).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keadaan Sosial Ekonomi Rumahtangga

Umur Kepala Rumahtangga dan Istri

Di wilayah pedesaan, umur kepala rumah tangga (KRT) berkisar dari 19.0 tahun sampai 77.0 tahun dengan umur rata-rata 35.7 tahun (standar deviasi/sd = 8.9 tahun), sedangkan di wilayah perkotaan umur KRT berkisar dari 15.7 tahun sampai 86.0 tahun dengan umur rata-rata 38.9 tahun (sd = 10.3 tahun). Apabila

umur KRT dikelompokkan, persentase terbesar (43.3%) KRT termasuk dalam kelompok umur 30-39 tahun baik di wilayah pedesaan (45.1%) maupun di perkotaan (42.1%).

Umur istri di wilayah pedesaan berkisar dari 16.2 tahun sampai 65.0 tahun dengan umur rata-rata 31.2 tahun (sd = 7.9 tahun), sedangkan di wilayah perkotaan umur istri berkisar dari 14.0 tahun sampai 87.0 tahun dengan umur rata-rata 34.7 tahun (sd = 10.2 tahun). Persentase terbesar (47.5%) umur istri di wilayah pedesaan termasuk kelompok umur 20-29 tahun, sedangkan di wilayah perkotaan persentase terbesar (39.0%) umur istri termasuk kelompok umur 30-39 tahun.

Pendidikan Kepala Rumahtangga dan Istri

Lamanya kepala rumahtangga menempuh pendidikan formal di pedesaan berkisar dari 0 tahun (tidak pernah sekolah) sampai 20 tahun dengan lama rata-rata adalah 8.9 tahun (sd = 4.0 tahun), sedangkan lamanya kepala rumahtangga menempuh pendidikan di perkotaan berkisar dari 0 tahun (tidak pernah sekolah) sampai 22 tahun dengan lama rata-rata adalah 10.3 tahun (sd = 3.7 tahun). Berdasarkan tingkat pendidikan, persentase terbesar kepala rumahtangga di pedesaan dan di perkotaan tergolong berpendidikan tamat SD dan tamat SLTA yaitu masing-masing 24.3% dan 37.1%.

Lamanya istri menempuh pendidikan formal di pedesaan berkisar dari 0 tahun (tidak pernah sekolah) sampai 19 tahun dengan lama rata-rata adalah 8.1 tahun (sd = 3.9 tahun), sedangkan lamanya istri menempuh pendidikan di perkotaan berkisar dari 0 tahun (tidak pernah sekolah) sampai 22 tahun dengan lama rata-rata adalah 9.5 tahun (sd = 3.6 tahun). Berdasarkan tingkat pendidikan, persentase terbesar istri di pedesaan dan di perkotaan tergolong berpendidikan tamat SD dan tamat SLTA yaitu masing-masing 29.1% dan 30.7%.

Pekerjaan Kepala Rumahtangga dan Istri

Sebagian besar kepala rumahtangga bekerja sebagai karyawan swasta (36.0%) dan wiraswasta (30.7%) baik di wilayah pedesaan maupun di perkotaan. Namun di pedesaan lebih dominan bekerja sebagai wiraswasta, sedangkan di perkotaan lebih dominan bekerja sebagai pegawai swasta. Hal ini sangat ditentukan oleh lapangan pekerjaan yang ada. Di pedesaan lebih cenderung masyarakat berinisiatif sendiri dalam menciptakan lapangan pekerjaan yang akhirnya menuntut masyarakat untuk berwiraswasta, sedangkan di perkotaan banyak terdapat perkantoran atau perusahaan

/pabrik yang menampung tenaga kerja sebagai karyawan swasta.

Pekerjaan utama sebagian besar istri adalah sebagai ibu rumah tangga. Persentase istri yang bekerja sebagai ibu rumah tangga tidak begitu berbeda antara di wilayah pedesaan dengan di wilayah perkotaan dengan nilai masing-masing adalah 88.3% (pedesaan) dan 84.6% (perkotaan).

Pendapatan Rumah tangga

Pendapatan total rumah tangga diperoleh dari pendapatan kepala rumah tangga, istri dan pendapatan dari anggota rumah tangga lainnya seperti anak dan orang tua yang bekerja yang termasuk dalam pengelolaan keuangan serta pendapatan dari sumber lain seperti pemberian, bcr:us dan hadiah. Rata-rata pendapatan total rumah tangga di pedesaan per bulan Rp 1 045 110.9 (sd = Rp 1 734 502.9), sedangkan rata-rata pendapatan rumah tangga di perkotaan lebih besar yaitu Rp 1 148 869.1 (sd = Rp1 340 334.4). Apabila pendapatan total rumah tangga dibagi dengan ukuran rumah tangga, maka diperoleh pendapatan per kapita rumah tangga. Besarnya rata-rata pendapatan per kapita rumah tangga di pedesaan adalah Rp 261 437.9 (sd = 437 669.6) dan di perkotaan adalah Rp 284 070.1 (sd = Rp 273 600.9).

Batasan garis kemiskinan nasional untuk wilayah pedesaan dan perkotaan menurut BPS (2002) yang dilihat dari rata-rata pendapatan per kapita per bulan adalah Rp 96 512 dan Rp 130 541. Berdasarkan batasan tersebut terdapat sebanyak 20.9% rumah tangga yang tergolong miskin di pedesaan dan 20.3% di perkotaan.

Cara Pengolahan Produk Kedelai di Rumah-tangga

Produk kedelai yang biasa ditemui di pasaran dan dikonsumsi penduduk Indonesia khususnya di Pulau Jawa adalah berupa tempe, tauco, kecap kedelai, tahu, kembang tahu, tauge kedelai, kacang kedelai, oncom dan gembus. Banyak cara yang dilakukan di tingkat rumah tangga dalam menangani/mengolah produk kedelai tersebut sebelum dikonsumsi. Cara-cara penanganan/pengolahan produk kedelai yang umum dilakukan di rumah tangga adalah ditumis, digoreng, direbus, dikukus dan dibacem. Ada juga produk kedelai tersebut yang dibuat kerupuk dan pergedel. Selain itu ada juga produk kedelai yang langsung dimakan apa adanya di rumah tangga yang sebelumnya telah diolah di pabrik. Rata-rata waktu yang digunakan di rumah tangga dalam pengolahan produk kedelai cukup bervariasi, ter-

gantung pada cara pengolahan dan jumlah produk yang diolah.

Lebih dari 50.0% rumah tangga di pedesaan mengolah tempe, tauco dan tahu dengan cara ditumis dengan rata-rata lamanya waktu yang digunakan dalam mengolah berkisar antara 11.8-15.9 menit. Produk kedelai yang diolah dengan cara ditumis oleh lebih dari 50.0% rumah tangga di perkotaan adalah tempe, tahu dan tauge kedelai dengan rata-rata lamanya waktu pengolahan yang dibutuhkan berkisar antara 11.0-16.7 menit.

Sebagian besar produk kedelai yang diolah di rumah tangga pedesaan dengan cara digoreng adalah tempe, tahu dan kacang kedelai, sedangkan di rumah tangga perkotaan adalah tempe dan tahu saja. Rata-rata lamanya waktu yang digunakan dalam menggoreng produk pangan tersebut di rumah tangga perkotaan lebih sedikit dibandingkan dengan yang digunakan oleh rumah tangga pedesaan

Di wilayah pedesaan, kurang dari 50.0% rumah tangga yang melakukan pengolahan produk kedelai dengan cara direbus, sementara di perkotaan ada lebih dari 50.0% rumah tangga mengolahnya dengan cara direbus yaitu untuk produk tempe dan tahu. Secara umum rata-rata waktu yang digunakan di pedesaan dalam mengolah produk kedelai dengan cara direbus lebih lama dibandingkan waktu yang digunakan di perkotaan.

Di wilayah pedesaan, jenis produk kedelai yang diolah dengan cara dikukus lebih terbatas dibandingkan di perkotaan yaitu hanya pada produk tempe, tahu, tauge kedelai, kacang kedelai dan oncom. Namun rata-rata lamanya waktu yang digunakan dalam mengolah dengan cara dikukus ini lebih lama di perkotaan dibanding di pedesaan. Rumah tangga yang mengolah produk kedelai dengan cara dikukus ini hanya sebagian kecil saja (kurang dari 50.0% rumah tangga).

Di perkotaan juga terdapat jenis produk kedelai lainnya yang diolah dengan cara dibacem yaitu oncom dan gembus. Dalam pembuatan bacem biasanya juga digunakan kecap yang berfungsi untuk membuat hasil olahan berwarna kecoklatan dan memberi rasa gurih pada produk yang dibacem.

Ada beberapa produk kedelai yang biasa dikonsumsi apa adanya (tidak diolah) di rumah tangga yaitu kecap kedelai, tauge kedelai dan susu kedelai. Persentase rumah tangga di pedesaan (82.6%) yang mengonsumsi kecap kedelai secara apa adanya tidak berbeda nyata dengan rumah tangga di perkotaan (81.1%). Namun untuk produk susu kedelai, rumah-

tangga di perkotaan lebih banyak yang mengonsumsinya dibandingkan dengan rumah-tangga di pedesaan. Terdapat juga sebagian kecil rumahtangga di perkotaan yang mengolah tahu dengan dibuat pergedel.

Daya Terima Produk Kedelai

Daya terima anggota rumahtangga terhadap produk kedelai yang biasa dikonsumsi dikelompokkan ke dalam 6 kategori yaitu tidak suka, kurang suka, biasa saja, suka, sangat suka dan belum pernah mengonsumsi. Adapun anggota rumahtangga yang dibahas dalam penelitian ini yaitu kepala rumahtangga dan istri.

Kepala Rumahtangga

Lebih dari 90.0% kepala rumahtangga di pedesaan dan di perkotaan menyatakan suka dan sangat suka terhadap tempe, sedangkan kesukaan terhadap tauco masih rendah seperti terlihat pada Tabel 2.

Sebagian besar (71.4%) kepala rumahtangga di pedesaan menyatakan suka terhadap kecap kedelai, bahkan sebanyak 16.5% sangat menyukainya. Demikian juga dengan tahu seperti terlihat pada Tabel 3.

Daya terima kepala rumahtangga terhadap susu kedelai masih rendah. Hal ini disebabkan karena sebagian besar kepala rumahtangga di pedesaan dan di perkotaan belum pernah mengonsumsi susu kedelai.

Tabel 2. Daya Terima Kepala Rumahtangga terhadap Tempe dan Tauco menurut Wilayah

Produk Kedelai	Daya Terima	Kategori Wilayah					
		Pedesaan		Perkotaan		Total	
		n	%	n	%	n	%
Tempe	Tidak suka	1	0.1	4	0.3	5	0.2
	Kurang suka	9	1.1	16	1.3	25	1.2
	Biasa saja	38	4.8	57	4.5	95	4.6
	Suka	563	71.0	578	45.5	1141	55.3
	Sangat suka	181	22.8	613	48.3	794	38.5
	Belum pernah mengonsumsi	1	0.1	2	0.2	3	0.1
	Total	793	100.0	1270	100.0	2063	100.0
Tauco	Tidak suka	118	14.9	68	5.4	186	9.0
	Kurang suka	55	6.9	126	9.9	181	8.8
	Biasa saja	56	7.1	129	10.2	185	9.0
	Suka	302	38.0	155	12.2	457	22.2
	Sangat suka	17	2.1	44	3.5	61	3.0
	Belum pernah mengonsumsi	246	31.0	747	58.9	993	48.1
	Total	794	100.0	1269	100.0	2063	100.0

Tabel 3. Daya Terima Kepala Rumahtangga terhadap Kecap Kedelai dan Tahu menurut Wilayah

Produk Kedelai	Daya Terima	Kategori Wilayah					
		Pedesaan		Perkotaan		Total	
		n	%	n	%	n	%
Kecap Kedelai	Tidak suka	17	2.1	23	1.8	40	1.9
	Kurang suka	26	3.3	60	4.7	86	4.2
	Biasa saja	52	6.5	338	26.6	390	18.9
	Suka	567	71.4	579	45.6	1146	55.6
	Sangat suka	131	16.5	266	21.0	397	19.2
	Belum pernah mengonsumsi	1	0.1	3	0.2	4	0.2
	Total	794	100.0	1269	100.0	2063	100.0
Tahu	Tidak suka	6	0.8	2	0.2	8	0.4
	Kurang suka	13	1.6	16	1.3	29	1.4
	Biasa saja	33	4.2	67	5.3	100	4.8
	Suka	597	75.2	645	50.8	1242	60.2
	Sangat suka	143	18.0	536	42.2	679	32.9
	Belum pernah mengonsumsi	2	0.3	3	0.2	5	0.2
	Total	794	100.0	1269	100.0	2063	100.0

Kondisi rendahnya daya terima kepala rumahtangga terhadap susu kedelai hampir sama dengan kembang tahu. Hal ini disebabkan karena sebagian besar kepala rumahtangga di pedesaan dan di perkotaan belum pernah mengonsumsi kembang tahu tersebut. Persentase terbesar (46.2%) kepala rumahtangga di pedesaan dan sebanyak 42.2% di perkotaan menyatakan suka terhadap toge dele. Daya terima kacang kedelai (biji) cukup tinggi di pedesaan yaitu sebanyak 63.9% kepala rumahtangga di pedesaan menyukai dan bahkan terdapat 6.3% yang sangat suka dengan kacang kedelai. Di perkotaan, terdapat sebanyak 36.9% kepala rumahtangga yang suka dengan kacang kedelai, sebanyak 5.1% sangat suka dan 28.1% menyatakan biasa-biasa saja kesukaannya terhadap kacang kedelai. Biasanya kacang kedelai (biji) yang telah digoreng dikonsumsi bersamaan dengan mengonsumsi bubur ayam, salah satu pilihan menu sarapan pagi yang banyak dikonsumsi penduduk Pulau Jawa.

Oncom yang terbuat dari ampas tahu banyak dan mudah diperoleh di Pulau Jawa terutama di Jawa Barat, DKI Jakarta dan Banten. Sementara gembus banyak dan mudah diperoleh khususnya di Provinsi Jawa Tengah, Yogyakarta dan Jawa Timur. Sebanyak 49.7% kepala rumahtangga di pedesaan menyatakan suka pada oncom, sedangkan kepala rumahtangga di perkotaan yang suka oncom relatif lebih sedikit yaitu 27.7%.

Istri

Daya terima istri terhadap tempe sangat tinggi yaitu sekitar 95.0% istri di pedesaan maupun di perkotaan menyukai produk kedelai

berupa tempe, sedangkan tauco kurang disukai (Tabel 4).

Sebagian besar (76.1%) istri di pedesaan menyatakan suka terhadap kecap kedelai, bahkan sebanyak 15.7% sangat menyukainya. Hanya sebagian kecil saja (4.6%) istri yang tidak dan kurang menyukai kecap kedelai. Di perkotaan, persentase terbesar (47.1%) istri menyatakan suka terhadap kecap kedelai, bahkan sebanyak 19.9% sangat menyukainya. Namun terdapat sebanyak 19.6% istri di pedesaan dan perkotaan yang menyatakan kesukaannya terhadap kecap kedelai biasa-biasa saja seperti terlihat pada Tabel 5.

Secara umum pada Tabel 5 juga terlihat bahwa lebih dari 90.0% istri di pedesaan dan di perkotaan menyatakan suka dan sangat suka terhadap tahu. Hal ini ditunjukkan dengan hasil bahwa sebanyak 76.3% istri di pedesaan menyatakan suka dan bahkan sebanyak 18.8% sangat suka terhadap tahu. Hal yang sama juga terlihat di perkotaan bahwa sebanyak 50.6% istri menyatakan suka dan 42.7% sangat suka terhadap tahu. Hanya sebagian kecil saja dari istri di pedesaan dan di perkotaan yang belum pernah mengonsumsi tahu.

Daya terima istri terhadap susu kedelai masih rendah. Hal ini disebabkan karena sebagian besar istri di pedesaan dan di perkotaan belum pernah mengonsumsi susu kedelai. Sebanyak 65.6% istri di pedesaan dan 43.6% di perkotaan menyatakan belum pernah mengonsumsi susu kedelai. Hanya sebagian kecil saja yang menyatakan menyukai produk kedelai tersebut, yang lain menyatakan biasa-biasa saja dan terdapat sekitar 14.7% yang tidak dan kurang menyukai susu kedelai.

Tabel 4. Daya Terima Istri terhadap Tempe dan Tauco menurut Wilayah

Produk Kedelai	Daya Terima	Kategori Wilayah					
		Pedesaan		Perkotaan		Total	
		n	%	n	%	n	%
Tempe	Tidak suka	1	0.1	2	0.2	3	0.1
	Kurang suka	2	0.3	5	0.4	7	0.3
	Biasa saja	34	4.3	64	5.0	98	4.7
	Suka	579	72.6	611	47.7	1190	57.2
	Sangat suka	181	22.7	598	46.7	779	37.5
	Belum pernah mengonsumsi	1	0.1	1	0.1	2	0.1
	Total	798	100.0	1281	100.0	2079	100.0
	Tauco	Tidak suka	102	12.8	48	3.8	150
Kurang suka		48	6.0	101	7.9	149	7.2
Biasa saja		57	7.1	136	10.6	193	9.3
Suka		327	41.0	200	15.6	527	25.4
Sangat suka		15	1.9	54	4.2	69	3.3
Belum pernah mengonsumsi		249	31.2	741	57.9	990	47.6
Total		798	100.0	1280	100.0	2078	100.0

Tabel 5. Daya Terima Istri terhadap Kecap Kedelai dan Tahu menurut Wilayah

Produk Kedelai	Daya Terima	Kategori Wilayah					
		Pedesaan		Perkotaan		Total	
		n	%	n	%	n	%
Kecap Kedelai	Tidak suka	12	1.5	17	1.3	29	1.4
	Kurang suka	25	3.1	55	4.3	80	3.8
	Biasa saja	60	7.5	347	27.1	407	19.6
	Suka	575	72.1	603	47.1	1178	56.7
	Sangat suka	125	15.7	255	19.9	380	18.3
	Belum pernah mengonsumsi	1	0.1	3	0.2	4	0.2
	Total	798	100.0	1280	100.0	2078	100.0
Tahu	Tidak suka	4	0.5	2	0.2	6	0.3
	Kurang suka	6	0.8	9	0.7	15	0.7
	Biasa saja	27	3.4	73	5.7	100	4.8
	Suka	609	76.3	648	50.6	1257	60.5
	Sangat suka	150	18.8	546	42.7	696	33.5
	Belum pernah mengonsumsi	2	0.3	2	0.2	4	0.2
	Total	798	100.0	1280	100.0	2078	100.0

Kondisi rendahnya daya terima istri terhadap susu kedelai hampir sama dengan kembang tahu. Hal ini disebabkan karena sebagian besar istri di pedesaan dan di perkotaan belum pernah mengonsumsi kembang tahu tersebut. Sebanyak 47.0% istri di pedesaan dan 44.7% di perkotaan menyatakan suka terhadap toge dele. Hanya sebagian kecil saja (8.6%) istri di pedesaan dan 12.8% di perkotaan yang tidak atau kurang menyukai toge dele. Persentase istri di pedesaan yang belum pernah mengonsumsi toge dele cukup besar yaitu sebanyak 24.8%. Sementara di perkotaan, sebanyak 24.3% istri menyatakan biasa-biasa saja daya terimanya terhadap toge dele.

Daya terima kacang kedelai (biji) cukup tinggi di pedesaan yaitu sebanyak 63.5% istri di pedesaan menyatakan suka dan bahkan terdapat 5.8% yang sangat suka dengan kacang kedelai. Di perkotaan, terdapat sebanyak 37.3% istri yang suka dengan kacang kedelai, sebanyak 5.0% sangat suka dan 27.8% menyatakan biasa-biasa saja kesukaannya terhadap kacang kedelai.

Sama halnya dengan kepala rumahtangga, biasanya istri mengonsumsi kacang kedelai (biji) yang telah digoreng bersamaan dengan mengonsumsi bubur ayam yaitu salah satu pilihan menu yang banyak dikonsumsi penduduk Pulau Jawa.

Sebanyak 50.6% istri di pedesaan menyatakan suka pada oncom, sedangkan istri di perkotaan yang suka oncom relatif lebih sedikit yaitu 30.3%. Persentase istri yang belum pernah mengonsumsi oncom masih cukup tinggi baik di pedesaan maupun di perkotaan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Jenis produk kedelai yang banyak ditemui di pasaran dan dikonsumsi penduduk Indonesia khususnya di Pulau Jawa baik diperkotaan maupun pedesaan adalah berupa tempe, tauco, kecap kedelai, tahu, kembang tahu, toge dele, kacang kedelai, oncom dan gembus. Cara-cara pengolahan produk kedelai yang umum dilakukan di rumahtangga adalah ditumis, digoreng, direbus, dikukus dan dibacem. Produk kedelai yang sering diolah dengan cara ditumis seperti tempe, tauco, tahu, kembang tahu, toge dele, oncom dan gembus. Produk kedelai yang sering diolah rumahtangga dengan cara digoreng seperti, tempe, tahu, kacang kedelai (biji), oncom dan gembus. Produk kedelai yang sering diolah dengan cara direbus atau di sayur seperti tempe, tahu dan kembang tahu. Produk kedelai yang sering diolah dengan cara dikukus adalah tahu dan yang sering diolah dengan cara dibacem adalah tempe dan tahu. Selain itu ada juga produk kedelai yang langsung dimakan apa adanya di rumahtangga yang sebelumnya telah diolah di pabrik seperti kecap kedelai dan susu kedelai. Rata-rata waktu yang digunakan di rumahtangga dalam pengolahan produk kedelai cukup bervariasi, tergantung pada cara pengolahan dan jumlah produk yang diolah.
2. Lebih dari 90.0% kepala rumahtangga di pedesaan dan di perkotaan menyatakan suka dan sangat suka terhadap tempe dan tahu. Kurang dari 50.0% kepala rumahtangga di pedesaan dan perkotaan yang menyukai tauco, toge dele, oncom dan

gembus. Sekitar 70.0% kepala rumahtangga di pedesaan dan perkotaan menyatakan suka terhadap kecap kedelai. Daya terima kepala rumahtangga terhadap susu kedelai dan kembang tahu masih rendah. Daya terima kepala rumahtangga terhadap kacang kedelai (biji) cukup tinggi di pedesaan yaitu sekitar 70.0%, sedangkan di perkotaan sekitar 40.0%. Daya terima istri terhadap tempe, kecap kedelai dan tahu sangat tinggi yaitu lebih dari 90.0%. Daya terima istri terhadap tauco, susu kedelai, kembang tahu, toge dele, oncom dan gembus masih rendah yaitu kurang dari 50.0%. Daya terima istri di pedesaan dan di perkotaan terhadap kacang kedelai sekitar 60.0%.

Saran

Produsen susu kedelai perlu mengevaluasi proses produksi susunya supaya produk susunya terasa lebih enak dan tidak langu. Di samping itu, produsen susu kedelai perlu memperluas jaringan pemasaran sampai ke desa-desa.

DAFTAR PUSTAKA

- American Soybean Association (ASA). 1999. Southeast Asia Soyfoods Directory 1999-2000. ASA, Singapore.
- Bentley OG. 1975. Soybeans and People. Proc. of Conf. for Scientists of Africa, the Middle East and South Asia, Series No. 6, 2-6.
- Biro Pusat Statistik (BPS). 2002. Indikator Kesejahteraan Rakyat. BPS, Jakarta.
- Ferrier LK. 1975. Simple Processing of Whole Soybeans. Proc. of Conf. for Scientists of Africa, the Middle East and South Asia, Series No. 6, 2-6.
- Handajani S. 2001. Indigenous *mucuna* tempe as functional food. Asia Pacific J. Clin. Nutr., 10(3), 222-225.
- Koswara S. 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Rahman L. 1978. Soya Protein Foods in Bangladesh: An Analysis of Prospects and Constraints. Proc. Intl. Soya Prot. Food Conf., Singapore, 13-17
- Scrimshaw NS & R Young. 1976. The Requirement of Human Nutrition. Scientific American, 235(3), 51-64.
- Silitonga C. 1986. Pemasaran dan Penanganan Pascapanen Jagung dan Kedelai. Konsultasi Teknis Pengembangan Industri Pengolahan Jagung dan Kedelai. Balitbang Industri-Departemen Perindustrian dan Pusbangtepa-IPB, Bogor.