

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pada dasarnya limbah merupakan hasil samping atau bahan yang terbuang atau dibuang dari hasil aktivitas manusia maupun proses alam yang belum memiliki nilai ekonomi. Banyak jenis limbah dapat dimanfaatkan kembali melalui daur ulang ataupun dikonversikan ke produk lain yang berguna, misalnya limbah dari industri pangan. Limbah tersebut biasanya masih mengandung serat, karbohidrat, protein, lemak, asam organik, dan mineral dan sehingga dapat diolah ke produk lain seperti pangan, pakan, pupuk organik Ampas tahu merupakan hasil samping dalam proses pembuatan industri tahu yang diperoleh dari hasil penyaringan susu kedelai. Ampas tahu masih mengandung protein yang relatif tinggi (purwaningsih,2006).

Ampas tahu selama ini belum banyak dimanfaatkan dan hanya digunakan sebagai bahan campuran pakan ternak. Kandungan gizi ampas tahu sangat potensial diolah menjadi produk pangan yang lain seperti misalnya, tempe gembus, perkedel tahu, kerupuk, kecap, dan kue kering atau biskuit (Driyani, 2007).

Biskuit adalah produk makanan kering yang dibuat dengan pemanggangan adonan dengan bahan dasar tepung terigu, margarin dan bahan pengembang dengan atau tanpa penambahan bahan makanan tambahan lain. Pemanfaatan ampas tahu yang ditambahkan dalam

pembuatan biskuit dapat menambah nilai gizi pada biskuit, karena ampas tahu yang mempunyai sifat kimiawi yang didominasi oleh protein sehingga dapat diolah sebagai produk biskuit yang berfungsi sebagai sumber protein.

Ampas tahu di samping mengandung protein yang tinggi juga mempunyai kelemahan yaitu aroma yang langu. Adanya kelemahan ini bila dimanfaatkan untuk produk pangan sangat mempengaruhi sifat organoleptik dan daya terima. Dengan mempertimbangkan aroma dari ampas tahu tersebut yang cenderung kurang menarik, maka perlu diupayakan pembuatan produk yang dapat mengeliminasi pengaruh aroma. Salah satunya pada pembuatan ampas tahu.

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis akan melakukan penelitian mengenai pembuatan biskuit dengan penambahan ampas tahu ditinjau dari kadar protein kasar, sifat organoleptik dan daya terima.

## **B. Perumusan Masalah**

Dari latar belakang tersebut dapat dirumuskan masalah, yaitu bagaimana pengaruh penambahan ampas tahu terhadap kadar protein kasar, sifat organoleptik dan daya terima.

## **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan perumusan masalah tersebut, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

### **1. Tujuan Umum**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar protein kasar, sifat organoleptik dan daya terima biskuit dengan penambahan ampas tahu yang berbeda.

## 2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui kadar protein kasar pada biskuit dengan penambahan ampas tahu.
- b. Untuk mengetahui sifat organoleptik dan daya terima panelis terhadap biskuit dengan penambahan ampas tahu.

## D. Hipotesa

Terdapat pengaruh penambahan tepung bekatul terhadap kadar protein kasar, sifat organoleptik dan daya terima.

## E. Manfaat Penelitian

### a. Bagi peneliti

Dapat menambah pengetahuan tentang penganekaragaman pangan dengan penambahan ampas tahu.

### b. Bagi masyarakat

Menambah pengetahuan masyarakat tentang penganekaragaman pangan melalui pemanfaatan ampas tahu.

### c. Bagi Peneliti Lanjutan

Penelitian ini dapat dipakai sebagai bahan acuan apabila mengadakan penelitian sejenis.