

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. LATAR BELAKANG**

Bakso adalah jenis makanan yang berbentuk seperti bola yang berbahan dasar dari daging dan tepung. Pada umumnya bakso disajikan berdampingan dengan kuah dan mie. Bahan-bahan pembuatan bakso yaitu daging, bahan pengikat, bumbu dan es batu atau air es (Singgih, 2009). Pada umumnya bakso yang ada dimasyarakat beranekaragam nama sesuai dengan jenis bahan dasar seperti bakso ikan, bakso ayam dan bakso sapi atau bakso daging.

Bakso adalah salah satu makanan yang di kalangan masyarakat sangat terkenal dan populer. Hal ini dibuktikan di kalangan masyarakat banyak yang menjajakan mie bakso dari kalangan restoran, warung makan dan pedagang grobak dorong. Pada umumnya bakso dengan kualitas baik harga jualnya sangat mahal. Penyebab mahalnya harga jual bakso dengan kualitas terbaik dikarenakan dalam pembuatan bakso bahan dasarnya sendiri lebih banyak menggunakan daging. Harga daging itu sendiri sangatlah mahal dan bahan campuran yang relatif sedikit. Agar bakso dengan kualitas baik dan harga relatif terjangkau, maka butuh penurunan harga jual sehingga dapat terjangkau oleh semua kalangan masyarakat. Mengganti sebagian daging dengan bahan lain, perlunya mengganti sebagian daging dengan bahan lain sebagai alternative bahan pangan dengan sumber protein yang harganya terjangkau dan dapat melengkapi sumber gizi pada bakso. Bahan lain dengan kandungan masih berprotein relatif tinggi dan berserat tinggi namun masih

mempunyai nilai jual ekonomi masih relatif murah yaitu ampas tahu. Penggunaan ampas tahu sebagai bahan substitusi dalam pembuatan bakso dengan tujuan harga jual bakso lebih terjangkau dan daya guna pada ampas tahu tersebut dapat meningkat (Handarsari, 2010)

Ampas tahu merupakan hasil samping dari pengolahan kedelai yang tujuannya untuk mendapatkan sari kedelai yang digunakan untuk pembuatan tahu yang masih menyisakan ampas. Kandungan protein yang terdapat di ampas tahu masih relatif tinggi yaitu 10,8 g/100gram bahan (Sulistiani,2004). Bahan baku limbah melimpah dapat menjadi jaminan keberlanjutan bagi industri pengolahan.

Menurut penelitian Erma dan Agustin(2010) salah satu kendala dalam pengolahan bakso berbasis ampas tahu adalah tekstur bakso dengan semakin banyak ampas tahu maka tekstur pada bakso menjadi lebih lunak yaitu salah satu faktor yang mempengaruhi tekstur bakso adalah kadar air ampas tahu segar relatif cukup tinggi dan kandungan *amilosa amilopektin* penyusun pati yang rendah. Menurut Priyanto(1996) kandungan amilosa ampas tahu berperan dalam pembentukan gel (proses gelatinisasi) yang akan menentukan tekstur produk akhir. Selain itu faktor kendala lain yaitu terdapat kandungan air yang ada pada ampas tahu masih sangat tinggi sekitar 80-84% yang bisa menyebabkan ampas tahu mudah cepat busuk atau basi. Menurut Kartika(2009) ampas tahu selama ini pemanfaatannya sebagai bahan pangan masih rendah, hanya dijadikan sebagai bahan pembuatan tempe gembus, kerupuk, dan biasanya ampas tahu lebih banyak dijadikan sebagai bahan pakan ternak (sapi dan babi) atau bahkan dibuang begitu saja tanpa memperdulikan akibat pembuangan limbah tersebut, sebab pada

umumnya masyarakat masih beranggapan bahwa ampas tahu itu merupakan limbah yang sudah tidak memiliki kandungan nilai gizi serta kurangnya diversifikasi pengolahan ampas tahu yang mempunyai nilai jual juga menjadi alasan produsen industri pengolahan tahu kurang ada peminat untuk mengolah ampas tahu menjadi bahan baku olahan pangan, sehingga perlu penanganan lebih lanjut untuk meningkatkan umur simpan ampas tahu serta lebih fleksibel dalam penggunaan misal dengan cara dibuat tepung maka memudahkan dalam penyimpanan dan lebih variatif dalam pemanfaatannya, daya simpan lebih lama dan panjang, serta lebih mudah dalam penyimpanan.

Tepung ampas tahu memiliki komposisi serat kasar yang tinggi yaitu 47,72% (Sulistiani, 2004) sehingga memiliki kemampuan mengikat air yang cukup tinggi dan mampu menghalangi proses gelatinisasi pati sehingga berpengaruh terhadap volume pengembangan dan sifat yang tidak mampu membentuk gel. Penggunaan tepung ampas tahu pada pembuatan produk makanan menghasilkan adonan yang kurang elastis sesuai dengan semakin besar jumlah penggunaan pada tepung ampas tahu. Dengan semakin banyak daging yang digunakan, maka tekstur bakso semakin keras (Priyanto,1996).

Kekerasan adalah salah satu faktor karakteristik bakso, karena kekerasan merupakan salah satu parameter dari penerimaan konsumen terhadap produk bakso (Lewis, 1987). Kekerasan pada produk bakso dipengaruhi oleh daging dan tepung yang digunakan dalam pembuatan bakso.

Pembuatan bakso dengan substitusi tepung ampas tahu yang menyebabkan perubahan pada sifat organoleptik dimana akan mempengaruhi warna,aroma,rasa

dan tekstur. Substitusi tepung ampas tahu pada pembuatan bakso akan mempengaruhi sifat fisik dari bakso sehingga akan dapat mempengaruhi daya terima bakso maka perlu dilakukan uji daya terima yang tujuannya untuk menilai seberapa besar minat konsumen terhadap produk bakso dengan substitusi tepung ampas tahu.

Berdasarkan uraian tersebut maka perlu akan dilakukan penelitian mengenai pengaruh penambahan tepung ampas tahu terhadap tingkat kekerasan dan daya terima bakso.

## **B. Rumusan masalah**

Dari latar belakang tersebut dapat dirumuskan masalah “Bagaimana Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu terhadap Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Bakso?”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum:**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung ampas tahu terhadap tingkat kekerasan dan daya terima bakso

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui tingkat kekerasan pada bakso dengan substitusi tepung ampas tahu.
- b. Mengetahui daya terima pada bakso yang disubstitusi tepung ampas tahu.

- c. Menganalisis pengaruh substitusi tepung ampas tahu terhadap tingkat kekerasan bakso.
- d. Menganalisis pengaruh substitusi tepung ampas tahu terhadap daya terima bakso.
- e. Internalisasi keislaman tentang pemanfaatan hasil olahan makanan dalam keislaman.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Bagi Peneliti**

Dapat menambah pengetahuan tentang penganekaragaman pangan dengan substitusi tepung ampas tahu.

##### **2. Bagi Masyarakat**

Menambah pengetahuan masyarakat tentang penganekaragaman pangan melalui pencampuran tepung ampas tahu pada pembuatan bakso.

##### **3. Bagi Industri (pedagang bakso)**

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan dan pertimbangan dalam pembuatan serta pengembangan produk yang berbahan baku daging (bakso).