

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada dasarnya limbah merupakan hasil sampingan atau bahan yang terbuang 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 sehingga dapat diolah ke produk lain seperti pangan, pakan, pupuk organik. Ampas tahu merupakan hasil sampingan dalam proses pembuatan industri tahu yang diperoleh dari hasil penyaringan susu kedelai. Ampas tahu masih mengandung protein yang relatif tinggi (Purwaningsih, 2006).

Salah satu upaya pemerintah adalah melalui diversifikasi pangan dan gizi. Program tersebut merupakan salah satu dari empat program utama pembangunan pertanian yaitu, melalui penganeekaragaman pangan baik berasal dari tanaman, ternak maupun ikan untuk mencukupi kebutuhan karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral (Aminatadisastro, 1997). Namun demikian, sehubungan dengan daya beli masyarakat yang lemah, maka program diversifikasi pangan lebih ditekankan pada produk pangan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi dengan harga yang relatif terjangkau masyarakat pada umumnya.

Ampas tahu memiliki kandungan nilai gizi yang masih cukup tinggi karena pada proses pembuatan tahu tidak semua bagian protein bisa

diekstrak, lebih-lebih jika menggunakan proses penggilingan sederhana dan tradisional (Suhartini dan Hidayat, 2004). Namun demikian, bahan pangan yang memiliki kandungan nilai gizi cukup tinggi tersebut belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat. Saat ini ampas tahu hanya dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan tempe gembus, kerupuk, perkedel tahu, kecap dan sebagai pakan ternak, padahal ampas tahu dapat diolah menjadi tepung dan dapat dipakai sebagai bahan untuk membuat berbagai jenis kue dan cake yang biasanya memakai tepung terigu, salah satu di antaranya adalah nugget (Driyani, 2007).

Nugget adalah salah satu contoh makanan siap saji, cara pembuatannya mudah dan tidak rumit. Nugget biasanya terbuat dari daging giling yang dicampur bumbu, dicetak, dilumuri tepung roti kemudian digoreng. Saat ini di Indonesia nugget yang dikenal masyarakat luas adalah *chicken nugget* dan *fish nugget*. Nugget merupakan salah satu produk olahan daging ayam yang dibekukan. Produk ini mempunyai daya simpan yang cukup lama, dengan penyimpanan dalam *freezer* bisa mencapai 2 minggu. Untuk menekan biaya pembuatan *Chicken Nugget*, bisa dilakukan beberapa hal antara lain dengan cara mengganti sebagian daging ayam dengan soya protein (wisnu, 2008).

Sesuai kondisi negara Indonesia dengan jumlah penduduk yang banyak serta sebagian besar masih hidup pada garis kemiskinan, pemanfaatan hasil sampingan industri tahu bukan hanya dapat mengoptimalkan pemanfaatan hasil alam di Indonesia, juga dapat meningkatkan variasi produksi pangan sebagai alternatif peningkatan ekonomi masyarakat. Meski masyarakat sejak lama terbiasa mengkonsumsi makanan dari bahan kedelai (tahu, tempe,

kecap, dan susu kedelai) namun dalam penelitian ini saya ingin membuat inovasi yang berbeda dari sebelumnya yaitu mengolah nugget dengan penambahan ampas tahu (Dwi, 2012).

Berdasarkan latar belakang, maka penulis akan melakukan penelitian mengenai pembuatan nugget dengan pengaruh substitusi tepung ampas tahu ditinjau dari kadar protein dan daya terima konsumen.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan sebelumnya, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana pengaruh substitusi tepung ampas tahu dalam pembuatan nugget terhadap kadar protein dan daya terima konsumen?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam memanfaatkan ampas tahu sebagai bahan substitusi pembuatan nugget ampas tahu terhadap kadar protein dan daya terima konsumen.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui kadar protein pada nugget yang disubstitusi tepung ampas tahu.
- b. Menganalisis pengaruh substitusi tepung ampas tahu terhadap kadar protein nugget.
- c. Menganalisis pengaruh daya terima tepung ampas tahu pada nugget yang disubstitusi tepung ampas tahu

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Bagi peneliti masyarakat

Menambah pengetahuan dan ketrampilan dalam membuat produk nugget dengan mensubstitusi tepung ampas tahu dan mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk nugget