

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki jumlah penduduk terbanyak ke-5 di dunia, dengan alasan tersebut menuntut penduduk usia kerja untuk terus dapat menggagas inovasi-inovasi baru guna menciptakan lapangan kerja sendiri. Alasan tersebut yang membuat beberapa tahun terakhir ini muncul berbagai industri kecil maupun menengah yang memproduksi berbagai jenis barang, baik barang produksi maupun barang konsumsi. Industri yang banyak diminati masyarakat adalah industri makanan salah satunya pengolahan tahu. Hampir di setiap tempat dapat ditemukan tahu dengan beragam jenis olahannya. Maraknya industri tahu di Indonesia ini menyebabkan limbah industri pengolahan tahu juga melimpah (Cahyadi, 2009). Selama ini limbah tahu yang melimpah belum dimanfaatkan secara maksimal. Ampas tahu agar tidak terbuang dengan sia-sia maka akan dibuat produk makanan olahan yaitu kerupuk yang terbuat dari ampas tahu (Cahyadi, 2009) .

Tahu merupakan salah satu sumber protein nabati. Hasil sampingan dari industri tahu adalah ampas tahu, berupa padatan putih yang masih mengandung air. Setiap 100 gr ampas tahu mengandung protein kasar 21,66%, lemak kasar 2,73%, serat kasar 20,26%, kalsium (Ca) 1,09%, fosfor (P) 0,88%, dengan energi metabolis sebesar 2.830 kkal/kg (Cahyadi, 2009).

Selain itu, kandungan asam amino lisin dan methionin serta vitamin B kompleks yang cukup tinggi juga terdapat di dalamnya (Cahyadi, 2009).

Selama ini ampas tahu baru dimanfaatkan sebagai pakan ternak (lele, ayam boiler), kecap ampas tahu, dan tempe gembus. Kandungan gizi protein kasar pada ampas tahu masih cukup tinggi yaitu 21,66% sehingga dapat menjadi sumber protein nabati. Protein merupakan sumber ekuivalen dengan karbohidrat, karena menghasilkan 4 kkal/g protein. Namun sekarang ini, harga protein hewani yang berasal dari daging, telur dan susu menjadi semakin mahal, sehingga semakin tidak terjangkau oleh masyarakat luas, khususnya bagi mereka yang hidup pas-pasan. Untuk mencegah meluasnya kekurangan energi dan protein (KEP) dimasyarakat sudah dilakukan akan tetapi perlu digalakkan penggunaan protein nabati. Penggunaan protein nabati dari sumber kacang-kacangan(tahu, tempe, oncom) telah terbukti berhasil untuk mengatasi masalah kekurangan energi dan protein tersebut (Kartika, 2009).

Ampas tahu selain tinggi protein juga memiliki kelemahan yaitu kadar air tinggi. Kelemahan ini bisa diatasi dengan ampas tahu dimanfaatkan menjadi tepung. Melihat ampas tahu yang masih memiliki kandungan gizi yang tinggi seperti protein, maka ampas tahu dapat dikembangkan untuk menjadi sebuah peluang usaha dan memiliki nilai ekonomis tinggi agar bisa diterima oleh konsumen. Salah satu pemanfaatan ampas tahu adalah di buat kerupuk.

Kerupuk merupakan jenis pangan yang digemari di Indonesia. Berbagai kalangan menyukai jenis pangan ini baik golongan ekonomi

rendah maupun golongan ekonomi yang tinggi. Kerupuk sangat beragam dalam bentuk, ukuran, bau, warna, rasa, kerenyahan, ketebalan dan nilai gizinya. Perbedaan ini bisa disebabkan pengaruh budaya daerah penghasil kerupuk, bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan serta alat dan cara pengolahannya. Komposisi bahan sendiri beserta pengolahannya akan sangat mempengaruhi kualitas kerupuk, dimana komposisi bahan ini juga mempengaruhi pengembangan pada kerupuk tersebut. Secara umum bahan baku yang digunakan adalah tepung tapioka, sedangkan bahan tambahannya dapat berupa ikan atau udang, telur atau susu, garam, gula, air dan bumbu yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, ketumbar dan sebagainya. Jumlah dan jenis bumbu yang digunakan tergantung pada selera masing-masing. Berdasarkan uraian tersebut maka akan dilakukan penelitian mengenai pengaruh penambahan tepung ampas tahu terhadap kadar protein dan daya terima kerupuk.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Apakah penambahan tepung ampas tahu mempengaruhi kadar protein dalam pembuatan kerupuk?
2. Apakah penambahan tepung ampas tahu mempengaruhi daya terima kerupuk?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui kadar protein dan daya terima kerupuk ampas tahu

2. Tujuan Khusus

1. Menghitung kadar protein kerupuk ampas tahu
2. Mendeskripsikan daya terima kerupuk ampas tahu
3. Menganalisis pengaruh penambahan tepung ampas tahu terhadap kadar protein kerupuk
4. Menganalisis pengaruh penambahan tepung ampas tahu terhadap daya terima kerupuk

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Industri Tahu

Mengoptimalkan pemanfaatan limbah ampas tahu agar memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi.

2. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi pada masyarakat tentang pemanfaatan ampas tahu dalam pembuatan kerupuk ampas tahu.

3. Bagi Peneliti Lain

Untuk penelitian lebih lanjut, penelitian ini dapat dipakai sebagai bahan acuan apabila mengadakan penelitian selanjutnya.