

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Masalah kesehatan pada masyarakat yang utama di Negara Indonesia adalah masalah gizi (Natalia *et al*, 2013). Masalah gizi yang dialami Indonesia saat ini yaitu gizi ganda yaitu permasalahan gizi lebih dan gizi kurang. Prevalensi kasus gizi kurang di Indonesia yaitu mencapai 13,9% (Rikesdas, 2013). Anak yang mengalami gizi kurang dapat beresiko stunting dan terganggunya perkembangan anak (Nency, 2005). Salah satu penyebab utama dari gizi kurang yaitu kurangnya asupan energi dan protein pada makanan yang dikonsumsi (Pujiatun, 2014).

Kekurangan asupan energi protein adalah kurangnya pemenuhan kebutuhan protein dalam tubuh berdasarkan jumlah yang dibutuhkan oleh tubuh (Suyatno, 2009). Fungsi protein dalam tubuh yaitu memelihara sel-sel dan jaringan tubuh, pembentukan antibodi dan mengangkut zat-zat gizi, selain itu juga berperan dalam pertumbuhan. Sumber protein terdiri dari protein hewani dan nabati (Almatsier, 2000). Salah satu sumber protein nabati yaitu dari kacang kedelai.

Kedelai merupakan salah satu sumber protein utama dari tumbuhan dengan kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan protein pada daging (Bruulsema, 2003; Radiyati *et al.*, 1992). Selain kandungan protein lebih tinggi, kedelai harganya juga lebih murah dibandingkan dengan harga daging, sehingga dapat dijangkau oleh masyarakat. Kedelai biasa dibuat menjadi tahu, tempe, kecap, dan

menjadi olahan lanjutan seperti keripik tahu, keripik tempe, susu atau sari kedelai dan lain lain (Muslimin, L dan M. Ansar, 2010)

Proses produksi tahu menyisakan limbah ampas tahu. Ampas tahu merupakan hasil residu dari pengolahan tahu dari pemerasan kedelai. Kandungan protein yang masih tertinggal dalam ampas tahu masih cukup tinggi. Sebagian masyarakat tidak mengetahui bahwa kandungan protein dalam ampas tahu masih cukup tinggi, sehingga ampas tahu hanya digunakan sebagai pakan ternak (Raharjo, 2004). Limbah ampas tahu biasanya langsung dibuang tanpa proses lebih lanjut. Menurut Yustina *et al.*, (2012) kandungan air dalam ampas tahu masih tinggi yaitu 89,88%. Akibatnya bakteri tumbuh subur yang menghasilkan bau tidak sedap dan berdampak pada pencemaran lingkungan (Damayanti *et al.*, 2004). Untuk pengoptimalan ampas tahu yaitu dibuat tepung, dalam bentuk tepung maka daya simpannya lebih lama dan mudah dalam penyimpanan.

Kandungan nutrisi pada ampas tahu kering yaitu protein 23,39%, lemak 9,96%, serat 19,44%, abu 4,58% (Suprapti, 2005). Menurut (Widjatmoko, 1996) ampas tahu kering mengandung air sekitar 10-15% sehingga umur simpannya lebih lama dibandingkan dengan ampas tahu segar.

Tepung ampas tahu mengandung protein 24,77% (Rusdi *et al.*, 2012). Kandungan gizi yang masih cukup tinggi, sehingga tepung ampas tahu dapat dimanfaatkan lebih lanjut menjadi berbagai macam olahan seperti kerupuk, kue kering, dan lain lain. Pemanfaatan menjadi tepung ampas tahu, dapat membantu masyarakat umum sebagai usaha olahan pangan dari pemanfaatan ampas tahu.

Pembuatan berbagai jenis makanan dari bahan lokal telah banyak dikembangkan selama ini, dengan tujuan untuk mengganti terigu yang masih impor. Data impor tepung terigu di Indonesia pada tahun 2015 mencapai 7,5 ton. Jumlah impor tepung terigu yang begitu banyak, perlu pemikiran alternatif untuk mengurangi impor tepung terigu. Peranan tepung ampas tahu sebagai pengganti terigu dinilai penting karena disamping bisa diproduksi didalam negeri dan murah biayanya, juga dapat mengoptimalkan ampas tahu yang hanya dibuang atau sebagai pakan ternak, sehingga akan membantu industri pembuatan tahu dalam mengatasi limbah ampas tahu dan mengurangi ketergantungan pada terigu.

Salah satu contoh produk pangan yang kini beredar di Indonesia adalah *egg roll*. *Egg roll* merupakan makanan ringan yang cara pembuatannya dengan cara dipanggang kemudian digulung dengan alat penjepit. Ciri khas dari *egg roll* ini adalah rasanya manis dan gurih, teksturnya renyah, bentuknya yang panjang dan berlubang (Pradewi, 2013). Saat ini ada beberapa varian kue *egg roll* yang telah dibuat untuk dijadikan penelitian dalam skripsi seperti *egg roll* berbahan dasar tepung sukun (Saptoningsih, 2010), *kue egg roll* berbahan dasar labu kuning (Siska, 2013), *kue egg roll* berbahan dasar tepung beras merah (Ilya Anisa, 2015), didalam penelitian ini peneliti memilih ampas tahu untuk dijadikan tepung sebagai substitusi dalam penelitian kue *egg roll*, karena ampas tahu mempunyai kandungan protein cukup tinggi dan membantu industri kue *egg roll* sebagai modifikasi dalam pembuatan kue *egg roll*.

Pembuatan *egg roll* berbahan dasar dari tepung terigu, tepung tapioka, telur dan gula. Pemanfaatan ampas tahu menjadi produk olahan *egg roll* diharapkan dapat mengurangi import tepung terigu dan ketergantungan tepung terigu, serta dapat memenuhi selera konsumen akan makanan berserat dan berprotein tinggi dengan harga yang relatif murah.

Substitusi tepung ampas tahu pada pembuatan *egg roll* akan mempengaruhi sifat organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur sehingga akan berpengaruh pada daya terima *egg roll*. Uji daya terima dilakukan untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap olahan produk *egg roll* yang meliputi sifat sensorik diperlukan persepsi panelis sebagai alat yang bertujuan menilai sifat atau mutu terhadap formula dan dapat menghasilkan produk yang lebih disukai.

Berdasarkan uraian tersebut maka perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh substitusi tepung ampas tahu pada *egg roll* terhadap kadar protein dan daya terima.

B. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat di rumuskan permasalahan sebagai berikut “Bagaimana Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Pada *Egg Roll* Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima?”

C. Tujuan penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung ampas tahu pada *egg roll* terhadap kadar protein dan daya terima.

2. Tujuan khusus

- a. Mengukur kadar protein pada *egg roll* yang di substitusi tepung ampas tahu.
- b. Mengukur daya terima (penerimaan sensorik) pada *egg roll* yang di substitusi tepung ampas tahu.
- c. Menganalisis pengaruh substitusi tepung ampas tahu terhadap kadar protein *egg roll*.
- d. Menganalisis pengaruh daya terima tepung ampas tahu pada *egg roll*.
- e. Menginternalisasi nilai-nilai keislaman.

D. Manfaat

1. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan dan ketrampilan dalam membuat produk *egg roll* dengan mensubstitusi tepung ampas tahu dan mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk *egg roll*.

2. Bagi masyarakat

Memberikan informasi dan referensi masyarakat dalam pembuatan produk *egg roll* dengan memanfaatkan ampas tahu.

3. Bagi peneliti lanjut

Sebagai informasi dan acuan apabila melaksanakan penelitian sejenis.