

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pangan merupakan bahan yang dimakan setiap hari oleh manusia yang berasal dari sumber air dan hayati yang merupakan kebutuhan dasar manusia paling utama, pangan memiliki pengertian yang sangat luas dari pangan esensial bagi kehidupan manusia yang sehat dan produktif. Bahan pangan baik dikemas secara olahan maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan bagi konsumsi manusia salah satu contoh pangan yaitu ampas tahu (Emawati, 2016).

Ampas tahu merupakan hasil samping dalam proses pembuatan tahu berbentuk padat dan didapatkan dari bubur kedelai yang diperas. Ampas tahu masih mempunyai kandungan protein yang relatif tinggi karena pada proses pembuatan tahu tidak semua kandungan protein terekstrak, lebih-lebih bila memakai proses penggilingan sederhana atau tradisional. Meskipun demikian, ampas tahu belum banyak dimanfaatkan secara optimal, bahkan masih ada pengrajin tahu yang membuang limbah atau ampas tahu begitu saja sehingga menimbulkan pencemaran lingkungan di sekitarnya ampas tahu ini merupakan limbah dari industri pengolahan tahu yang selama ini tidak dimanfaatkan atau dibuang begitu saja (Anonim, 2008).

Ampas tahu bisa diolah menjadi bahan baku olahan aneka makanan, yakni sebagai tepung ampas tahu. Dalam bentuk tepung, ampas tahu akan memiliki masa simpan lebih panjang, mudah disimpan, dan variatif dalam pemanfaatannya. Dari tepung ampas tahu ini selanjutnya dapat dikreasikan menjadi produk-produk pangan yang enak, bergizi, dan aman dikonsumsi, seperti krupuk, stik, kue kering dan sebagainya (Yustina dan Rahmat, 2012). Keterampilan membuat olahan makan dari tepung ampas tahu dapat dikembangkan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Selama ini ampas tahu sebagai hasil dari pengolahan tahu sebelumnya dimanfaatkan maksimal.

Ampas tahu lebih banyak digunakan sebagai pakan ternak (sapi dan babi) atau bahkan dibuang begitu saja tanpa memedulikan akibat pembuangan limbah tersebut (Kartika,2009). Ampas tahu memiliki kandungan protein yang cukup tinggi, yaitu 26,6 gram/100gram bahan atau sekitar 23,55% dan dapat diolah menjadi makanan yang lezat dan aman dikonsumsi. Penelitian tentang ampas tahu telah dilakukan oleh Kartika dkk(2009) yang menjadikan ampas tahu sebagai bahan pengganti sebagai daging ayam pada pembuatan nugget dengan ampas tahu. Penelitian tersebut meneliti kadar protein yang terkandung pada nugget ampas tahu, yaitu sekitar 89.32% dan kadar lemak sebesar 3,69%. Kesimpulan hasil penelitian tersebut diperoleh bahwa ampas tahu masih memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi bahan pengganti pembuatan makanan. Saat ini ampas tahu kita ketahui dapat dimanfaatkan sebagai krupuk ampas tahu, kembang tahu, tempe gembus, stick tahu dengan proses difermentasi dihasilkan nata de soya sebagai alternatif bahan pakan ternak.

Ampas tahu memiliki banyak kelebihan seperti mengandung protein yang tinggi, banyak yang mengandung serat, serta murah dan mudah didapat. Melihat kelebihan tersebut maka dapat dikembangkan suatu bentuk usaha baru yang memanfaatkan ampas tahu sebagai bahan dasarnya. Tujuannya selain sebagai salah satu upaya mengurangi pencemaran dari limbah atau khususnya di daerah perairan, tapi juga mampu memberikan alternatif gizi sebagai sumber protein yang bermanfaat bagi tubuh manusia. Ampas tahu selain mengandung protein 26,6 bgram yang tinggi per 100 gram bahan, juga memiliki kelemahan yaitu beraroma langu. Kelemahan ini bila tidak diatasi dengan baik maka akan mempengaruhi sifat organoleptik dan daya minat. Mempertimbangkan hal tersebut maka perlu diupayakan agar tidak mempengaruhi aroma. Tepung terigu memiliki kandungan gluten, yang apabila dikonsumsi secara berlebihan akan berdampak negatif bagi tubuh (Wibowo,2013,2).

Pada saat mencampur tepung terigu dan air, maka kandungan proteingluten akan membentuk jaringan lengket dan mempunyai tekstur (Syarbini,2013). Dalam buku karya dahlia (2014) mengatakan bahwa gluten apabila dikonsumsi terus- menerus dan berlebihan akan mendatangkan penyakit yang berbahaya yang bisa menyerang siapa saja mulai dari anak kecil hingga orang dewasa. Dalam penelitian ini, peneliti terinspirasi untuk membuat nugget substitusi ampas tahu yang akan digunakan pada penelitian ini. Peneliti ingin memanfaatkan tepung ampas tahu sebagai pengganti tepung terigu di nugget tersebut baik untuk dikonsumsi oleh semua orang dan untuk mengetahui cara membuat nugget dengan kualitas yang baik. Peneliti juga ingin melihat tingkat rasa dan daya minat konsumen terhadap nugget yang menggunakan tepung ampas tahu.

Nugget merupakan produk olahan daging giling yang ditambahkan bahan pengikat dan dicampur dengan bumbu-bumbu kemudian diselimuti putih telur dan tepung panir kemudian dilakukan pre-frying lalu dikemas dan dibekukan untuk mempertahankan mutu (Mawati et al.,2017).

## **B. Batasan Masalah**

Dikarenakan keterbatasan waktu dan sumber tenaga, maka perlu adanya ruang lingkup dan berdasarkan latar belakang diatas, untuk menghindari kesalah-pahaman dan kegagalan dalam pembuatan nugget substitusi tepung ampas tahu ditinjau dari uji coba organoleptik yang meliputi rasa, aroma, warna dan tekstur dalam berbagai porporasi dengan presentasi F1= 0% menggunakan resep asli F2=15% dengan penambahan ampas tahu 15 gr F3=20% dengan penambahan ampas tahu 20 gr F4=25% dengan penambahan ampas tahu 25 gr.

## **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan dari uraian latar belakang diatas, perumusan masalah umum dalam penelitian ini sebagai berikut: Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap nugget dengan substitusi ampas tahu ditinjau dari aspek rasa, aroma, warna dan tekstur ?

#### **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas disimpulkan bahwa tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap nugget dengan substitusi ampas tahu serta nugget ini dapat diterima dikalangan masyarakat Desa klagen Tropodo dan mampu untuk dikonsumsi secara terus menerus.

#### **E. Manfaat Penelitian**

- a. Manfaat bagi mahasiswa yaitu menambah pengetahuan dan membuka wawasan bagi mahasiswa prodi pvkk tata boga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya dan masyarakat Desa Klagen Tropodo Kecamatan Krian, mengenai pemanfaatan ampas tahu yang dapat dijadikan pengganti tepung dalam pembuatan nugget.
- b. Manfaat bagi pembaca yaitu sebagai bahan masukan dan informasi kepada masyarakat Desa Klagen Tropodo Kecamatan Krian tentang pemanfaatan ampas tahu yang dapat dijadikan sebagai pengganti tepung dalam pembuatan nugget.
- c. Manfaat bagi Program Studi Tata Boga yaitu untuk membantu mengembangkan materi tentang olahan pangan.
- d. Manfaat bagi pengusaha tahu yaitu sebagai inovasi baru dalam pemanfaatan ampas tahu agar dapat lebih bermanfaat.
- e. Manfaat bagi konsumen yaitu sebagai bahan pangan sehat yang terbuat dari protein hewani dan nabati
- f. Manfaat bagi jasa boga yaitu sebagai inovasi menu baru sebagai ide jualan yang sehat dan bergizi.