

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu kedelai telah dikenal sebagai susu alternatif pengganti susu sapi, karena kandungan proteinnya yang hampir sama dengan susu sapi dan harga susu kedelai yang lebih terjangkau oleh masyarakat. Alternatif pengganti susu sapi bagi orang yang alergi dan tidak menyukai susu sapi adalah susu kedelai, susu kedelai memiliki kandungan nilai gizi yang baik dan dapat diterima untuk dikonsumsi oleh semua golongan usia (Picauly et al., 2018).

susu kedelai menurut SNI 01-3830-1995 adalah produk yang berasal dari ekstrak biji kacang kedelai dengan air atau larutan tepung kedelai dalam air, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain yang diijinkan. Pada proses pembuatan susu kedelai, kita akan memperoleh produk samping berupa ampas susu kedelai (okara) yang berbentuk padatan hasil pemerasan bubur kedelai. Pada umumnya ampas susu kedelai (okara) berwarna putih kekuningan dan berbau khas (langu), pada suhu kamar akan cepat rusak bila dibiarkan begitu saja di udara terbuka. Pada ampas susu kedelai (okara) tersebut masih banyak mengandung zat gizi yang diperlukan oleh tubuh seperti protein dan serat kedelai. Dalam industri pengolahan susu kedelai, hasil samping ini biasanya masih terbatas pemanfaatannya yakni, hanya dijadikan sebagai pakan ternak dan bahkan masih ada industri kecil yang sama sekali tidak memanfaatkannya.

Pengambilan kembali dan pengelolaan limbah bahan pangan menjadi semakin penting dilihat dari segi ekonomi pada industri pangan. Hal ini memungkinkan pemanfaatan maksimal dari bahan mentah dan memperkecil persoalan polusi dan penanganan limbah. Penggunaan kembali zat-zat makanan dari sumber-sumber yang selama ini terbuang dan pemanfaatannya sebagai makanan dan pakan ternak merupakan hal penting (Nurochman, 2005).

Non-Flaky Cracker adalah salah satu jenis *Cracker* yang bertekstur renyah (*crunchy*), memiliki ciri khas tidak berlapis - lapis dan proses pembuatannya tidak memerlukan proses laminasi. (Nadra, 2008), strukturnya yang tidak berlapis - lapis di bagian luarnya bertekstur lebih masif dan padat kalori. Non flaky crackers memiliki tekstur renyah, tidak keras bila digigit, tidak hancur, dan mudah meleleh apabila dikunyah (Hari, 2009). Jenis cracker ini memiliki persyaratan gluten

rendah sehingga dalam proses pembuatannya tidak memerlukan pengembangan yang tinggi. Pada umumnya *cracker* merupakan produk yang rendah protein dan serat. Penelitian terdahulu mengenai ampas kedelai (okara) yang dilakukan Nadra (2008) memberikan informasi bahwa penambahan tepung ampas tahu dapat meningkatkan kandungan protein dan serat pada *non-flaky cracker* yang dihasilkan. Maka dari itu, pemanfaatan hasil samping susu kedelai (Okara) di Susu Kedelai Segar Alami dapat meningkatkan kandungan protein dan serat pada *non-flaky cracker* yang dihasilkan.

Terdapat banyak perusahaan ataupun UMKM yang memproduksi susu kedelai, salah satunya adalah susu kedelai segar alami kuliner malam legendaris Pekanbaru yang terletak di jalan Sudirman, Kota Pekanbaru. Susu kedelai segar alami ini berfokus pada produksi susu kedelai yang telah dimulai sejak 2002. Pemilihan susu kedelai segar alami sebagai tempat studi kasus dikarenakan susu kedelai segar alami merupakan salah satu Kuliner malam legendaris di kota Pekanbaru penghasil produk susu kedelai dan olahan kedelai lainnya seperti kembang tahu. Sehingga dengan melakukan studi kasus di susu kedelai segar alami ini diharapkan dapat menambah wawasan dan membantu menyelesaikan permasalahan dengan berdasar pada penerapan ilmu yang selama ini dipelajari. Oleh karena itu perlu pembelajaran lebih lanjut di susu kedelai segar alami yang memanfaatkan pengolahan bahan pangan serta limbahnya menjadi berbagai macam produk serta mengenai pengendalian mutu pada produk akhir.

Berdasarkan uraian di atas maka penulis melakukan studi kasus mengenai pemanfaatan hasil produk samping susu kedelai menjadi produk makanan ringan *Non-Flaky Cracker* dengan judul **”Pengolahan Hasil Samping Produk Susu Kedelai (Okara) sebagai Bahan Baku Pembuatan Non Flaky Creker di Susu Kedelai Segar Alami Pekanbaru”**.

1.2 Tujuan Penulisan Studi Kasus

1. Memanfaatkan hasil samping produk susu kedelai sebagai bahan baku alternatif dalam pembuatan *non-flaky cracker* sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis dari ampas susu kedelai (okara).
2. Melihat pengaruh perbedaan tingkat perbandingan tepung okara dengan

tepung terigu terhadap karakteristik dan tingkat penerimaan panelis terhadap *non-flaky cracker* yang dihasilkan.

1.3 Output Penulisan Studi Kasus

1. Penggunaan dari hasil samping produk susu kedelai sebagai bahan baku pembuatan *non-flaky cracker* sehingga dapat memperluas cakupan kegunaannya untuk mendukung usaha pemanfaatan produk dari kedelai secara optimal dengan memanfaatkan hasil samping pengolahan susu kedelai berupa ampas susu kedelai (okara).
2. Memberikan informasi kepada UMKM susu segar alami Pekanbaru dan industri pangan bahwa hasil samping produk susu kedelai dapat dijadikan bahan baku pembuatan snack *non-flaky cracker* serta dapat meningkatkan diversifikasi pangan.