

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tahu adalah termasuk jenis makanan pendamping yang sangat disukai masyarakat dan memiliki potensi besar di Indonesia. Terbuat dari kedelai, tahu memiliki gizi yang bermanfaat bagi kesehatan dan sering diidentifikasi sebagai makanan vegetarian. Dibandingkan dengan makanan pendamping lainnya tahu memiliki harga yang lebih murah. Pada tahun 2020, jumlah industri tahu di Indonesia tercatat mencapai 160. 000 (Badan Pusat Statistik, 2020). Salah satu provinsi yang memproduksi tahu adalah Jambi, dimana jumlah industri tahu di provinsi tersebut pada tahun 2017 mencapai angka 639 (Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Jambi, 2018).

Industri tahu biasanya memproduksi tahu dengan cara tradisional. Tahapan pembuatan tahu meliputi penghalusan kedelai, penyaringan, dan perebusan, diikuti dengan proses penggumpalan untuk memisahkan protein yang membentuk endapan putih, kemudian dicetak melalui pengepresan untuk menghasilkan tahu padat (Muchtadi, 2010). Selain menghasilkan tahu, juga menghasilkan limbah berupa cair yang berasal dari cucian dan perendaman kedelai. Dan limbah padat berasal dari sisa bubur kedelai sering disebut ampas tahu.

Ampas tahu mengandung nutrisi yang sangat baik, antaranya protein 17,4%, mineral 4,3%, kalsium 19%, fosfor 29%, karbohidrat 67,5%, dan zat besi 4% sehingga ampas tahu memiliki manfaat bagi kesehatan fisik (Gustian, 2012). Namun ampas tahu tersebut diketahui mudah mengalami kerusakan dan menghasilkan aroma tidak sedap apabila disimpan dalam jangka panjang (Mulia, Yulyanti, Maryanto dan Purbomantoro, 2015). Ampas tahu dapat diolah menjadi berbagai makanan ternak seperti sapi, babi, unggas maupun ikan (Budarsa dkk, 2015), (Mulia, Yulyanti, Maryanto dan purbomantoro, 2015), (Nurhayati, Berliana, dan Nelwida, 2020).

Ampas tahu dapat dijadikan produk makanan lainnya yaitu kerupuk (Purwanti, Shitopyta dan Meryudi, 2019). Menurut Broto dkk (2021) dapat dijadikan olahan makanan vegetarian. Dapat juga dijadikan tepung ampas tahu kemudian dijadikan produk pangan seperti roti tawar (Sari, 2019). Namun memerlukan alat tambahan lain seperti oven dan penggilingan tepung ampas tahu

(Sari, Abdullah, Yulianti, dan Permana, 2018). Sebagai alternatif lain ampas tahu dapat dicampurkan tepung terigu untuk dijadikan kerupuk pangsit sehingga dapat mengurangi impor gandum.

Kerupuk adalah camilan yang sudah sejak lama terkenal dan digemari oleh lapisan kalangan. Tipe kerupuk adalah salah satunya kerupuk pangsit, yang biasanya memiliki warna kuning kecoklatan dan berbentuk persegi. Kerupuk pangsit ini sangat disukai sebagai makanan tambahan untuk mie dan bisa dijadikan camilan. Kerupuk ini dipilih karena memiliki rasa gurih, harga yang terjangkau, praktis untuk dibawa, dan daya simpannya yang lama, sehingga juga cocok dijadikan sebagai oleh-oleh (Iskandar, 2021).

Di Desa Penerokan, Kecamatan Bajubang, Kabupaten Batanghari, terdapat 3 industri tahu. Setiap industri memiliki kapasitas bahan baku perhari, di mana industri tahu pertama bisa memproses 100 hingga 200 kilogram bahan baku, industri kedua mengolah 50 hingga 100 kilogram, dan industri ketiga mengolah 80 kilogram bahan baku per hari. Menurut Khare dkk. (1995), dari satu kilogram kedelai yang digunakan untuk membuat tahu, akan dihasilkan 1,1 kilogram ampas tahu. Selama ini, ketiga industri tersebut hanya menggunakan ampas tahu sebagai pakan ternak, sehingga pemanfaatan ampas tahu bisa diperluas untuk dijadikan campuran bahan dalam pembuatan kerupuk pangsit dan untuk mengetahui pengaruh perbandingan ampas tahu dalam pembuatan kerupuk pangsit.

Berdasarkan uraian tersebut, penulis melakukan penelitian dengan judul **"Pengaruh Perbandingan Ampas Tahu dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Kerupuk Pangsit"**.

1. 2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh perbandingan ampas tahu dan tepung terigu terhadap karakteristik kerupuk pangsit.
2. Untuk mendapatkan perbandingan ampas tahu dan tepung terigu yang tepat terhadap karakteristik kerupuk pangsit.

1.3 Manfaat Penelitian

Dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang ampas tahu dapat dijadikan kerupuk pangsit dan dapat memberikan nilai ekonomis pada ampas tahu.

1. 4 Hipotesis Penelitian

1. Terdapat pengaruh perbandingan ampas tahu dan tepung terigu terhadap karakteristik kerupuk pangsit.
2. Terdapat perbandingan ampas tahu dan tepung terigu yang tepat terhadap karakteristik kerupuk pangsit