

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ampas tahu adalah limbah produksi tahu yang terbuat dari bubur kedelai yang dipadatkan dan diperas. Ampas tahu juga merupakan salah satu produk sampingan dari produksi tahu. Walaupun merupakan limbah, namun ampas tahu masih belum dimanfaatkan sebagai pengolahan kerupuk padahal kandungan gizi yang dimiliki cukup tinggi. Ampas tahu dianggap memiliki nilai ekonomi yang lebih rendah, sehingga masyarakat belum memanfaatkannya dalam proses pembuatan tahu (Hartati, 2019). Agar limbah dapat termanfaatkan maka diolah menjadi kerupuk. Berdasarkan kandungan gizi ampas tahu yang meliputi protein 8,66%, lemak 3,79%, air 51,63%, dan abu 1,21% sehingga dapat dimanfaatkan sebagai pangan sumber protein (Martiyanti, 2019).

Ampas tahu selama ini hanya dimanfaatkan sebagai pakan ikan bagi peternak atau dibuang begitu saja, ampas tahu yang dihasilkan oleh pabrik tahu Kabupaten Pangkep belum dimanfaatkan secara maksimal (Martiyanti, 2019). Karena kandungan airnya yang tinggi, ampas tahu bisa menjadi tempat berkembang biaknya bakteri jika dibiarkan di tempat yang lembab sehingga pencemaran lingkungan dan ancaman terhadap kelestarian lingkungan dapat terjadi (Sari, 2020).

Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) merupakan salah satu komoditas perikanan yang keberadaannya mudah ditemui, dan sangat potensial karena dapat diterima oleh semua lapisan masyarakat. Ikan nila memiliki kandungan gizi yang tinggi, terutama protein. Selain itu, terdapat pula kandungan lain dalam ikan nila seperti

karbohidrat, lemak, kalsium, fosfor, dan zat besi (Ramlah et al., 2016). Keberadaan ikan nila sangat populer dan banyak dimanfaatkan sebagai bahan utama dalam berbagai jenis olahan makanan. Namun, variasi pengolahannya selain dimasak secara konvensional masih sangat minim (Siragih dan Sinaga, 2019).

Tepung tapioka memiliki daya ikat yang tinggi dan kemampuannya dalam membentuk struktur sangat kuat. Adonan tepung tapioka berbentuk kental, mudah kering dan kadar airnya berkurang karena tepung tapioka bersifat higroskopis dan menyerap air. Tepung tapioka tersusun atas dua komponen yang tidak larut dalam air yaitu amilosa 23% dan amilopektin 77%. Dua komponen ini dapat menyerap air dan mengembang jika ditambahkan dengan air dan dilakukan pemanasan. Proses tersebut disebut dengan gelatinisasi (Nanin, 2011). Amilosa dan amilopektin memberikan pengaruh daya kembang terhadap kerupuk. Amilopektin berfungsi meningkatkan daya kembang kerupuk, sedangkan amilosa bersifat sebaliknya yaitu mengurangi daya kembang kerupuk (Nanin, 2011).

Kerupuk adalah salah satu makanan yang sangat populer di kalangan masyarakat sebagai pendamping makanan utama. Kerupuk ikan merupakan kerupuk yang terbuat dari bahan dasar berupa adonan ikan dan tepung. Kerupuk ikan mempunyai beberapa kualitas bergantung pada komposisi ikan yang terkandung dalam kerupuk. Semakin banyak jumlah ikan yang digunakan sebagai bahan baku kerupuk, maka kualitasnya akan semakin baik (Wahyono dan Marzuki, 1996).

Menurut Kusuma et al., (2013) menyebutkan bahwa bahan baku utama pembuatan kerupuk yaitu tepung tapioka. Meskipun demikian, masyarakat sudah

biasa menggunakan bahan lain seperti nasi atau sagu. Selain itu, penambahan bahan lain sebagai umum dilakukan untuk meningkatkan nilai gizi dari kerupuk. Salah satunya adalah penambahan daging ikan yang berfungsi sebagai penambah cita rasa dan aroma. Selain itu, penambahan daging ikan juga berfungsi sebagai penambah kandungan protein pada kerupuk (Natalia et al., 2019).

Kerupuk adalah salah satu produk olahan tradisional yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Makanan tersebut dikenal baik di segala usia maupun tingkat sosial masyarakat. Mudah diperoleh dan dijual dengan harga murah baik dalam kemasan yang sudah digoreng maupun dalam kemasan yang masih mentah. Kerupuk memiliki tekstur yang renyah dan garing yang dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan maupun sebagai variasi dalam lauk pauk (Koswara, 2009).

Salah satu tahapan pembuatan kerupuk dengan kualitas yang bagus ialah tepung tapioka dengan penambahan ikan nila. Penambahan ikan nila diharapkan dapat menghasilkan kerupuk ampas tahu dengan kualitas karakteristik fisikokimia dan organoleptik terbaik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dapat di rumuskan adalah:

1. Bagaimana pengaruh fisikokimia dan organoleptik kerupuk ampas tahu dengan penambahan ikan nila?.
2. Bagaimana formula kerupuk ampas tahu dengan penambahan ikan nila?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, tujuan penelitian di bagi menjadi dua yaitu:

1.3.1. Tujuan umum

Tujuan umum dari penelitian ini ialah untuk mengetahui karakteristik fisikokimia dan organoleptik kerupuk ampas tahu dengan penambahan ikan nila.

1.3.2. Tujuan khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh penambahan ikan nila terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kerupuk ampas tahu.
2. Mengetahui formula kerupuk ampas tahu dengan penambahan ikan nila.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang, maka manfaat penelitian ini adalah:.

1. Memberikan nilai tambah pada pengolahan kerupuk ikan nila.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan ampas tahu sebagai pengolahan kerupuk.