

I PENDAHULUAN

Bab ini menguraikan mengenai: (1.1) Latar Belakang, (1.2) Identifikasi Masalah, (1.3) Maksud dan Tujuan Penelitian, (1.4) Manfaat Penelitian, (1.5) Kerangka Pemikiran, (1.6) Hipotesa Penelitian, dan (1.7) Tempat dan Waktu Penelitian.

1.1.Latar Belakang

Tahu adalah gumpalan protein kedelai yang diperoleh dari hasil penyaringan kedelai yang telah digiling dengan penambahan air. Penggumpalan protein dilakukan dengan cara penambahan cairan biang atau garam-garam kalsium, misalnya kalsium sulfat yang dikenal dengan nama batu tahu, batu *coko* atau *sioko*. Pada pembuatan tahu diperoleh ampas dan cairan hasil penggumpalan tahu (*whey*) sebagai hasil sampingan (Sarwono dan Saranggih, 2001). Tahu dikenal masyarakat sebagai makanan sehari-hari yang umumnya sangat digemari serta mempunyai daya cerna yang tinggi. Keuntungan lain pada pembuatan tahu adalah berkurangnya senyawa antitripsin (*trypsin inhibitor*) yang terbuang bersama *whey* dan rusak selama pemanasan. Di samping itu, adanya proses pemanasan juga dapat menghilangkan bau langu kedelai (Purwaningsih, 2007).

Pada tahun 2016 telah dilakukan kerja praktek di Pabrik Tahu Sari Rasa yang memproduksi dua olahan kedelai yaitu tahu sumedang dan tahu bulat dengan merek dagang "Sari Rasa". Pabrik tahu Sari Rasa ini beralamat di jalan Siliwangi Dalam I nomor 80/155 Bandung.

Tahu sumedang adalah produk tahu yang merupakan makanan khas dari daerah sumedang berbahan utama kedelai, yaitu sejenis tahu yang umumnya

berbentuk kubus, yang apabila digoreng akan mengeluarkan aroma yang harum, kulitnya renyah dan terdapat rongga dibagian dalamnya sehingga tahu ini memiliki rasa yang renyah, gurih, dan enak

Tahu bulat adalah produk diversifikasi tahu yang merupakan makanan khas daerah Tasikmalaya, yaitu sejenis tahu yang bentuknya bulat seperti bola pingpong, hanya tahu ini telah ditambahkan dengan bumbu-bumbu dan bahan lainnya sehingga tahu ini memiliki rasa yang lebih gurih dan enak.

Menurut data yang diperoleh dari Biro Pusat Statistik dan Survei Sosial Ekonomi nasional (2016) Tingkat konsumsi tahu dan tempe di Indonesia mencapai 0,151 kg/kapita/minggu di wilayah perkotaan. Jumlah ini lebih dari jika dibandingkan dengan konsumsi daging ayam 0,111 kg/kapita/minggu dan daging sapi 0,008kg/kapita/minggu.

Dalam penelitian ini akan menganalisis produk yang diproduksi di pabrik Tahu Sari Rasa. Adapun produk yang akan dianalisis dalam penelitian ini adalah tahu sumedang dan tahu bulat. Untuk produk tahu sumedang yang dianalisis yaitu tahu sumedang dalam keadaan mentah dan matang, begitu juga dengan tahu bulat dalam keadaan mentah dan matang sehingga dapat diketahuinya informasi gizi dari produk yang diproduksi di pabrik ini. Metode yang digunakan yaitu metode proksimat. Analisis proksimat adalah suatu metode analisis kimia untuk mengidentifikasi kandungan nutrisi seperti protein, karbohidrat, lemak, abu dan air pada suatu zat makanan dari bahan pangan. Analisis proksimat memiliki manfaat sebagai penilaian kualitas bahan pangan terutama pada standar zat makanan yang seharusnya terkandung di dalamnya. Analisis proksimat dilakukan untuk

mengetahui komponen utama dari suatu bahan. Untuk makanan, komponen utama umumnya terdiri dari kadar air, kadar abu, karbohidrat, protein serta lemak (Hui, 2006).

Analisis ini menjadi perlu untuk dilakukan karena menyediakan data kandungan utama dari suatu bahan makanan. Faktor lain adalah karena analisis proksimat dalam makanan berkenaan dengan kadar gizi dari bahan makanan tersebut. Kadar gizi perlu diketahui karena berhubungan dengan kualitas makanan tersebut. Selain itu, analisis proksimat umumnya tidak mahal dan relatif mudah untuk dilakukan (Ensminger, 1994).

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang maka identifikasi masalah adalah bagaimana perbandingan kandungan Proksimat (protein, karbohidrat, lemak, air, abu) pada tahu sumedang dan tahu bulat mentah dan matang, serta perbandingan kadar %FFA pada tahu sumedang dan tahu bulat matang (setelah digoreng).

1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian

Penelitian ini bermaksud untuk mengetahui informasi kandungan proksimat dan perbandingan kandungan gizi pada tahu sumedang dan tahu bulat sebelum digoreng dan setelah digoreng dengan metode Analisis Proksimat, serta membandingkan %FFA tahu sumedang dan tahu bulat setelah digoreng.

Tujuan penelitian analisis proksimat adalah untuk mengetahui dan mempelajari perbedaan kadar %FFA dan kandungan proksimat karbohidrat, protein, lemak, abu, dan air dari tahu sumedang dan tahu bulat yang diproduksi Pabrik Tahu Sari Rasa.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah didapatkan informasi kandungan gizi utama dari tahu sumedang dan tahu bulat. Serta perbandingan kandungan dari tahu sumedang dan tahu bulat yang diproduksi di Pabrik Tahu Sari Rasa Bandung.

1.5 Kerangka Pemikiran

Menurut Rahayu, tahu merupakan produk makanan berupa padatan lunak yang dicetak dan dibuat melalui proses pengolahan susu kedelai (*Glycine sp.*) dengan cara pengendapan protein pada titik isoelektriknya baik menggunakan penambahan bahan pengendap organik maupun anorganik yang diizinkan (Rahayu, 2012).

Menurut Karti (2009), penelitian menunjukkan bahwa zat gizi tahu mudah dicerna, diserap dan dimanfaatkan tubuh dibandingkan yang ada di dalam bahan bakunya. Secara kimiawi hal ini bisa dilihat dari meningkatnya kadar nitrogen terlarut, nilai cerna, nilai efisiensi protein dan skor proteinnya.

Tahu adalah bahan makanan dengan bahan dasar kacang kedelai lokal maupun impor yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Tahu mengandung energi sebesar 78 kalori, protein 7,97 gram, karbohidrat 2,1 gram, lemak 4,95 gram, kalium 118 miligram, dan sodium 10 miligram. Rincian kalori : 53% lemak, 10% karbohidrat, 38% protein. Memenuhi 4% AKG berdasarkan AKG dari 2000Kal/hari. Sedangkan Tahu goreng mengandung energi sebesar 35 kalori, protein 2,23 gram, karbohidrat 1,36 gram, lemak 2,62 gram, kalium 19 miligram, dan sodium 2 miligram. Rincian kalori : 62% lemak, 16% karb, 22% prot. Memenuhi 2% AKG berdasarkan AKG dari 2000Kal/hari. Hasil tersebut didapat

dari melakukan penelitian terhadap 100 gram Tahu, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 100 %. (Kastyanto, 1992)

Menurut penelitian Siti Aminah 2010 dalam penggorengan digunakan minyak goreng sisa yang ditambahkan minyak segar, minyak goreng yang sama digunakan untuk menggoreng beberapa macam makanan. Tidak ada perlakuan untuk merawat/menyimpan minyak goreng sisa yang masih akan digunakan lagi. Kadar FFA dan peroksida secara keseluruhan lebih tinggi dari ketentuan SNI untuk minyak segar. Kadar FFA tertinggi sebanyak 8,335 %, terendah 0,479 %, bilangan peroksida tertinggi 93,394 meq peroksid/kg fat, terendah 0,990 meq peroksid/kg fat.

Pengujian FFA (*Free Fatty Acid*) berfungsi untuk mengetahui kandungan asam lemak bebas yang terkandung di dalam minyak goreng. Kadar FFA di dalam minyak menunjukkan tingkat kerusakan minyak goreng akibat pemecahan *tryciliglycerol* dan oksidasi asam lemak (Ilmi, dkk., 2015).

Analisis proksimat dilakukan untuk mengetahui komponen utama dari suatu bahan. Untuk makanan, komponen utama umumnya terdiri dari kadar air, kadar abu, karbohidrat, protein serta lemak (Hui, 2006). Analisis ini perlu dilakukan karena menyediakan data kandungan utama dari suatu bahan makanan. Faktor lain adalah karena analisis proksimat dalam makanan berkenaan dengan kadar gizi dari bahan makanan tersebut. Kadar gizi perlu diketahui karena berhubungan dengan kualitas makanan tersebut. Selain itu, analisis proksimat umumnya tidak mahal dan relatif mudah untuk dilakukan (Ensminger, 1994).

Menurut Adira (2007) analisis proksimat memiliki manfaat sebagai penilaian kualitas bahan pangan terutama pada standar zat makanan yang seharusnya terkandung di dalamnya. Komponen fraksi yang dianalisis masih mengandung komponen lain dengan jumlah yang sangat kecil, yang seharusnya tidak masuk ke dalam fraksi yang dimaksud, itulah sebabnya mengapa hasil analisis proksimat menunjukkan angka yang mendekati angka fraksi yang sesungguhnya.

1.6 Hipotesis Pemikiran

Berdasarkan kerangka pemikiran diatas, maka dapat diambil hipotesis dengan melakukan analisis proksimat dapat ditentukan kandungan protein, karbohidrat, lemak, dan air yang terdapat dalam tahu sumedang dan tahu bulat. Serta dengan analisis %FFA dapat diketahui asam lemak bebas yang terkandung dalam tahu sumedang dan tahu bulat yang telah digoreng. Sehingga terdapat perbedaan :

- a. Tahu sumedang mentah dengan tahu sumedang matang.
- b. Tahu bulat mentah dengan tahu bulat matang.
- c. Tahu sumedang mentah dengan tahu bulat mentah.
- d. Tahu sumedang matang dengan tahu bulat matang.

1.7 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dimulai pada bulan November – Desember tahun 2017, bertempat di Laboratorium Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Jalan Dr.Setiabudi No 193, Bandung.