

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia memiliki sumber daya alam yang melimpah. Sumber daya alam yang tersedia yaitu sumber daya alam nabati dan sumber daya alam hewani. Sumber daya alam nabati merupakan sumber daya alam yang berasal dari tumbuhan. Tumbuhan dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan makanan yang banyak dikonsumsi. Salah satu bagian tumbuhan yang dimanfaatkan yaitu pada bagian biji. Kacang kedelai merupakan salah satu tumbuhan yang dimanfaatkan pada bagian bijinya.

Menurut Winarsi (2010), Kedelai merupakan sumber protein, lemak, vitamin dan mineral seperti K, Fe, Zn dan P. Kandungan protein pada kacang – kacangan berkisar antara 20% hingga 25%, sedangkan pada kedelai mencapai 40% dibandingkan dengan kacang - kacangan lainnya. Kacang kedelai mengandung protein yang tinggi. Salah satu olahan kacang kedelai yang sering dikonsumsi yaitu tahu.

Tahu adalah makanan yang terbuat dari kacang kedelai dengan proses penghancuran menjadi bubur. Tahu dibuat dengan memanfaatkan sifat protein, yaitu menggumpal bila bereaksi dengan asam. Penggumpalan protein oleh asam cuka terjadi secara cepat dan serentak di semua bagian sari kedelai, sehingga memerangkap sebagian besar air yang semula tercampur dalam sari kedelai. Air yang terperangkap dapat dihilangkan dengan memberikan tekanan. Semakin besar tekanan yang diberikan, semakin banyak air dapat dikeluarkan. Gumpalan protein itulah yang kemudian disebut sebagai tahu (Winarno, 1994).

Selain kacang kedelai, bahan pangan lainnya yang dapat diolah menjadi tahu yaitu susu. Susu merupakan salah satu sumber daya yang berasal dari hewani. Susu merupakan hasil sekresi kelenjar susu hewan mamalia betina sebagai sumber gizi bagi anaknya. Kebutuhan gizi pada setiap hewan mamalia betina bervariasi

sehingga kandungan susu yang dihasilkan juga tidak sama pada hewan mamalia yang berbeda (Potter, 1976).

Fungsi penambahan susu sapi pada tahu untuk memperbaiki organoleptik tahu. Ansori (2020) menyatakan bahwa susu sapi cenderung lebih putih dari susu kedelai yang sedikit kecoklatan, sehingga tahu yang dihasilkan memiliki warna yang lebih cerah. Selain itu, Prastyaji (2018) menyatakan bahwa susu sapi memiliki aroma yang cukup tajam sehingga aroma langu pada kedelai tertutupi oleh aroma susu sapi.

Fungsi lainnya penambahan susu yaitu untuk meningkatkan rasa tahu yang dihasilkan lebih gurih daripada tahu kedelai tanpa penambahan. Hal tersebut dikarenakan kandungan lemak pada susu menyebabkan susu terasa gurih (Suhendar dkk, 2015).

Susu sapi dan kedelai merupakan sumber protein tinggi. Protein adalah sumber asam amino terdiri atas rantai-rantai panjang asam amino, yang terikat satu sama lain dengan ikatan peptida yang mengandung unsur - unsur C, H, O dan N. Protein merupakan suatu zat makanan yang amat penting bagi tubuh, karena zat ini disamping berfungsi sebagai bahan bakar dalam tubuh juga berfungsi sebagai zat pembangun dan pengatur dalam tubuh (Budiyanto, 2004).

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat diambil perumusan masalah yang dapat dikembangkan yaitu:

1. Bagaimana pengaruh penambahan susu sapi terhadap nilai protein tahu sari kedelai?
2. Bagaimana pengaruh penambahan susu sapi terhadap sensoris tahu sari kedelai?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan susu sapi terhadap nilai protein tahu sari kedelai.
2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan susu sapi terhadap sensoris tahu sari kedelai.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu:

1. Dapat menambah diversifikasi produk pangan.
2. Dapat mengetahui penilaian kualitas terhadap sifat sensoris tahu sari kedelai dengan penambahan susu sapi.
3. Dapat mengetahui formulasi penambahan susu sapi terhadap tahu sari kedelai.