

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Zat gizi yang dikonsumsi dalam setiap hidangan merupakan bentuk keseimbangan gizi. Kandungan dari makanan terdiri dari karbohidrat, lemak, protein, vitamin, dan mineral. Saat ini, remaja akhir seperti mahasiswa masih kurang memperhatikan asupan nutrisi dari makanan yang dikonsumsi. Seringkali melewatkan sarapan, gemar mengonsumsi makanan ringan, makanan pedas, kembang gula, serta minuman yang berkarbonasi tinggi. Sarapan pagi sangat berperan untuk nutrisi yang diperlukan agar tercukupi. Terdapat dua jenis protein yaitu protein hewani dan protein nabati. Salah satu sumber protein nabati yaitu kedelai. Kedelai dapat digunakan sebagai bahan pembuatan pangan olahan seperti tahu, tempe dan susu kedelai.

Tahu merupakan salah satu makanan yang di gemari oleh masyarakat di Indonesia. Tahu memiliki kandungan protein yang lebih tinggi daripada daging (Bertha Rusdi dkk, 2011). Proses pembuatan tahu menyisakan limbah ampas tahu yang masih dapat digunakan. Ampas tahu memiliki nilai jual yang rendah, mudah rusak, dan memiliki daya simpan yang rendah. Ampas tahu juga dapat mencemari lingkungan jika tidak dikelola dengan baik (Fransiska & Welly D, 2017). Untuk meningkatkan nilai tambah pada ampas tahu, maka dibuat bahan baku pangan fungsional berupa tepung ampas tahu. Pemanfaatan tepung ampas tahu pada penelitian sebelumnya dibuat produk berupa kue stick (Fransiska & Welly D, 2017), cracker (Sabir, 2020), dan snack bar (Nuri Rachmayani dkk, 2017).

Menurut penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, kandungan nutrisi ampas tahu masih cukup tinggi dalam 100 gram mengandung karbohidrat 11,07%, protein 4,71%, lemak 1,94%, dan abu 0,08% (Yuniarti DR dkk, 2020). Oleh karena itu, perlu mengoptimalkan tepung ampas tahu sebagai bahan makanan terutama sebagai bahan tambahan pada tepung terigu. Ampas tahu basah akan mudah mengalami kerusakan sehingga perlu dilakukan penanganan lanjutan mengenai umur simpan yaitu dengan mengolah ampas tahu sebagai tepung premiks pancake (Fransiska & Welly D, 2017).

Buah naga merah merupakan tumbuhan yang hidup pada iklim tropis. Selain buahnya, kulit buah naga juga dapat diolah sebagai produk bahan pangan. Buah naga merah memiliki kandungan serat dan air yang tinggi (Rochmawati, 2019). Kulit buah naga merah masih memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Kulit buah naga mengandung antosianin sangat tinggi sebagai zat pewarna alami. Antosianin merupakan zat pewarna alami yang memberikan warna merah yang dapat digunakan sebagai alternatif untuk mengganti pewarna sintetis. (Handayani & Asri, 2012) Penambahan tepung kulit buah naga dilakukan untuk menambah kadar protein pada pancake.

Seiring berkembangnya zaman dan teknologi yang semakin canggih, masyarakat menginginkan sesuatu yang serba cepat dan praktis yaitu produk instan. Produk pangan instan dapat mempermudah dalam pengolahan dan mengonsumsinya. Salah satu produk instan pangan adalah tepung premiks. Tepung premiks merupakan produk tepung siap pakai yang terdiri dari beberapa komponen bahan yang disatukan menjadi satu. Tepung premiks pancake ampas tahu dan tepung kulit buah naga dibuat dengan cara mencampur bahan kering. Sehingga hanya perlu dilakukan penambahan air dan telur selama proses produksi untuk menghemat waktu, tenaga, dan alat.

Selain untuk pakan ternak dan pembuatan tempe gembus, pemanfaatan tepung ampas tahu sebagai bahan tambahan dalam pembuatan tepung premiks pancake pada penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan produk makanan yang bergizi, memiliki mutu yang baik, dan memiliki masa simpan yang lama sehingga dapat menjadi pilihan pengembangan produk yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Seperti Peraturan Presiden No.68 tahun 2002, pemerintah sudah berupaya untuk mengurangi penggunaan tepung terigu. Penelitian ini juga dilakukan untuk memanfaatkan limbah yang sudah tidak terpakai yaitu ampas tahu dan kulit buah naga.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan di atas maka dapat ditarik beberapa rumusan masalah sebagai berikut :

1. Apakah ampas tahu dengan penambahan tepung kulit buah naga memiliki pengaruh terhadap karakteristik pancake?
2. Bagaimana formulasi terbaik dari tepung premiks untuk menghasilkan pancake yang baik?
3. Bagaimana karakteristik mutu fisika dan kimia pancake yang dihasilkan?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan di atas maka dapat ditarik beberapa tujuan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh ampas tahu dengan penambahan tepung kulit buah naga terhadap karakteristik pancake
2. Untuk mengetahui formulasi terbaik dari tepung premiks untuk menghasilkan pancake yang baik
3. Untuk mengetahui karakteristik mutu fisika dan kimia pancake yang dihasilkan

1.3.2 Manfaat

Manfaat yang didapatkan dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Dapat mengetahui pengaruh ampas tahu dengan penambahan tepung kulit buah naga terhadap karakteristik mutu tepung premiks pancake
2. Dapat mengetahui formulasi terbaik dari tepung premiks untuk menghasilkan pancake yang baik
3. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan ampas tahu dan kulit buah naga sebagai bahan pangan fungsional