

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan adalah salah satu kebutuhan dasar manusia. Sebagai kebutuhan dasar makanan tersebut harus mengandung zat gizi untuk dapat memenuhi fungsinya dan aman dikonsumsi karena makanan yang tidak aman dapat menimbulkan gangguan kesehatan bahkan keracunan (Sjahmien, 1992 *dalam* Sihombing, 2008).

Salah satu makanan yang mengandung zat gizi adalah tahu. Tahu merupakan makanan tradisional Indonesia yang sangat populer di kalangan masyarakat yang memiliki tingkat penghasilan rendah maupun tinggi.

Berdasarkan data yang diperoleh dari Biro Pusat Statistik dan Survei Sosial Ekonomi Nasional pada tahun 2002 tingkat konsumsi tahu dan tempe di Indonesia mencapai 18,6 kg/kapita/tahun di wilayah perkotaan dan 13,9 kg/kapita/tahun di wilayah pedesaan. Jumlah ini lebih dari empat kali lipat jika dibandingkan dengan tingkat konsumsi daging ayam dan daging sapi yang merupakan sumber protein hewani. Hal tersebut disebabkan harga tahu dan tempe jauh lebih terjangkau jika dibandingkan dengan harga daging (BPS, 2014).

Olahan tahu di Indonesia beraneka ragam dan memiliki karakteristik masing-masing, salah satunya adalah Tahu Sumedang. Tahu Sumedang mempunyai keunikan tersendiri dibanding dengan jenis tahu lainnya, seperti rasanya yang gurih. Sebagaimana yang dikatakan oleh Supriatna (2005) bahwa Tahu Sumedang yang benar adalah tahu yang diujakan dalam bentuk sudah digoreng, tidak pong atau tidak kosong, dan masih berisi sari kedelai yang masih putih. Sari kedelai tersebut memberikan rasa khas perpaduan rasa kulit tahu yang kering digoreng dan bagian dalam yang tidak kering. Tahu Sumedang mempunyai kulit luar yang berbintik-bintik atau *curintik* (Bahasa Sunda) yang khas membedakan dari jenis tahu lainnya. Sehingga dari hal tersebut dapat dikatakan bahwa Tahu Sumedang memiliki karakteristik yang khas yang membedakannya dari jenis tahu lainnya.

Karakteristik yang diperoleh Tahu Sumedang tidak lain dipengaruhi oleh proses produksinya. Yang membedakan proses produksi Tahu Sumedang dengan jenis tahu lain salah satunya adalah bahwa Tahu Sumedang sebelum digoreng dilakukan perendaman terlebih dahulu dalam larutan bumbu, seperti NaCl. Jenis bumbu dan kadar yang digunakan biasanya merupakan rahasia masing-masing perusahaan yang dipelajari dari pengalaman.

Dalam penelitian yang dilakukan Ningrum, dkk (2004) menyatakan bahwa konsentrasi NaCl memberikan pengaruh terhadap uji organoleptik aroma dan rasa tahu. Selain memberikan rasa pada masakan, NaCl juga membuat makanan menjadi lebih matang. NaCl memberikan elemen-elemen pada makanan menjadi lebih gurih serta kematangan jadi sempurna (Puspita, 2014). NaCl juga mempengaruhi aktivitas air dari bahan (Supardi, 1999 *dalam* Mustafa, 2006). Penurunan kadar air bahan menyebabkan kenaikan tekstur bahan (Troller dan Christian, 1987 *dalam* Ayatullah, 2008).

Bertolak dari hal tersebut di atas, bahwa perendaman tahu dalam larutan NaCl akan dapat mencerminkan pengaruh terhadap tekstur dan organoleptik Tahu Sumedang, sehingga hal ini pula sesuai dengan tujuan peneliti yaitu untuk mengetahui pengaruh konsentrasi larutan NaCl terhadap tekstur dan organoleptik Tahu Sumedang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang diambil adalah sebagai berikut:

- a. Apakah konsentrasi larutan NaCl dapat mempengaruhi tekstur dan organoleptik Tahu Sumedang ?
- b. Berapa konsentrasi NaCl dalam larutan perendaman yang memperoleh tekstur dan organoleptik Tahu Sumedang yang disukai panelis ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui pengaruh konsentrasi larutan NaCl terhadap tekstur dan organoleptik Tahu Sumedang.
- b. Menentukan penggunaan konsentrasi NaCl dalam larutan perendaman untuk memperoleh Tahu Sumedang dengan tekstur dan organoleptik yang disukai panelis.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, maka manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Memberikan informasi terkait pengaruh konsentrasi larutan NaCl terhadap tekstur dan organoleptik Tahu Sumedang.
- b. Memberikan rekomendasi terkait penggunaan konsentrasi larutan NaCl pada proses pembuatan Tahu Sumedang.