

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang memiliki kekayaan dan keanekaragaman pangan. Keanekaragaman pangan yang terdapat di Indonesia ternyata tidak membuat ketahanan pangan pada negara ini stabil. Hal ini disebabkan oleh konsumsi masyarakat Indonesia yang cenderung mengonsumsi satu jenis bahan makanan sebagai sumber nutrisi. Dengan ketersediaan ragam bahan pangan lokal dapat menjadi solusi dari ketergantungan masyarakat terhadap konsumsi satu jenis pangan saja (Umiyati, 2016). Penggunaan bahan lokal tidak terlepas dari pembuatan beragam jenis olahan pangan, salah satunya dalam pengolahan makanan ringan berupa produksi ragam jenis kue tradisional.

Kue tradisional Indonesia merupakan kue yang terbuat dari bahan-bahan lokal yang berasal dari hasil kekayaan alam yang berada di Indonesia, dengan teknik, alat dan penyajian yang istimewa dan khas (Binur et al., 2020). Binur dkk, menjelaskan bahwa kue tradisional dapat dikategorikan berdasarkan kadar airnya, yaitu kue basah dan kue kering. Imania dkk, menyatakan kue tradisional merupakan salah satu produk budaya yang pantas diperlakukan secara setara dengan aset kebudayaan lainnya, dengan cara dilestarikan dan diakui keberadaannya (Imania et al., 2014).

Pengolahan kue tradisional tidak lepas dari penggunaan tepung sebagai salah satu bahan dasar dalam pembuatannya. Salah satu kue tradisional yang diolah menggunakan tepung ialah kue Serabi, kue ini menggunakan tepung beras sebagai bahan dasar pembuatannya. Serabi merupakan salah satu makanan tradisional yang telah ada semenjak tahun 1900 an. Dalam sejarahnya Serabi pertama kali berasal dari Jawa Barat, kata Serabi berasal dari bahasa Sunda yaitu Surabi (Ayu, 2014). Serabi merupakan panganan berbentuk bundar pipih berpori-pori, dibuat dari adonan tepung beras, santan, ragi. Sebelum dimasak dibiarkan mengembang, dimakan dengan kuah gula Jawa bercampur santan (Afifah, 2018). Serabi merupakan kue tradisional Indonesia yang dibuat dari tepung beras, tepung terigu, atau gabungan dari tepung beras dan tepung terigu yang diolah menjadi adonan cair

dengan campuran bahan lain melalui proses pengolahan dipanggang di atas wajan *stainless* atau tanah liat (Erwin, 2009). Serabi banyak digemari oleh masyarakat karena rasanya yang manis dan gurih serta teksturnya yang lembut. Serabi (kadang disebut surabi) merupakan jajanan pasar tradisional yang berasal dari Indonesia, ada dua jenis Serabi, yaitu Serabi manis yang menggunakan kinca dan Serabi asin dengan taburan oncom yang telah di bumbui diatasnya, Umiyati (2016). Terdapat banyak macam Serabi di Indonesia, seperti Serabi Solo, Serabi Jakarta, Serabi Bandung, Serabi Mataram, dan Serabi modern (Syarifuddin, 2018). Jenis Serabi yang terkenal di Indonesia, yaitu Serabi Bandung dan Serabi Solo. Kedua Serabi tersebut memiliki perbedaan, baik dari bahan hingga penyajiannya pun berbeda. Jika Serabi Bandung menggunakan tepung terigu sedangkan Serabi Solo menggunakan tepung beras. Menurut Afifah (2018) “Serabi Bandung biasa disajikan dengan kuah gula jawa dan santan yang biasa disebut dengan kinca, sedangkan pada Serabi Solo santan ditambahkan ketika proses pembuatan masih berlangsung”.

Serabi Solo yang umum memiliki kekurangan pada biaya produksi yang tinggi. Disebabkan oleh penggunaan bahan dasar tepung beras pada Serabi Solo dengan harga Rp 15.000/Kg. Sedangkan jika penggunaan tepung beras digantikan dengan tepung yang memiliki kandungan sama serta dengan harga yang lebih rendah dapat mengurangi biaya produksi pada pembuatan Serabi. Seperti penggunaan tepung ampas tahu sebagai pengganti tepung beras dapat menjadi salah satu alternatif untuk menekan biaya produksi dengan harga Rp 12.000/50kg ampas tahu basah (Holinesti & Isnaini, 2020). Selama ini penggunaan ampas tahu hanya digunakan sebagai pangan ternak ataupun hanya dibuang limbahnya.

Oleh karena itu, penulis ingin mencoba untuk memanfaatkan ampas tahu pada produk makanan yaitu Serabi Solo. Ampas tahu merupakan hasil samping dari bubur kedelai yang diperas untuk diambil sarinya pada pembuatan tahu. Akan tetapi ampas tahu basah mudah mengalami kerusakan dan pembusukan sehingga perlu penanganan lebih lanjut untuk meningkatkan umur simpan ampas tahu serta lebih fleksibel dalam penggunaan misalnya dengan cara dibuat tepung (Wati, 2013). Produsen tahu umumnya sudah mengetahui mengenai potensi pemanfaatan ampas tahu, seperti untuk bahan tempe gembus, olahan makanan jadi atau kerupuk.

Namun, tidak semua produsen tahu mau mengolah limbah ampas tahunya lebih lanjut menjadi produk olahan komersial. Jika tidak dimanfaatkan, limbah ini akan menimbulkan bau busuk, terutama sejak 12 jam ampas tahu tersebut dihasilkan. Hal ini terjadi karena pada dasarnya limbah padat tahu masih mengandung unsur zat gizi yang tinggi, terutama kandungan proteinnya. Dalam ukuran 100 gram, limbah padat tahu mengandung protein 26.6 g. lebih tinggi dibanding tahu yang hanya 7.8 g, sedangkan untuk kedelai 34.9 g (Andayani, 2022). Sehingga pemanfaatan dari ampas tahu masih kurang maksimal untuk dapat diolah menjadi bahan tambahan pangan yang memiliki nilai jual dan tidak hanya menjadi limbah yang dibuang tanpa dimanfaatkan. Untuk memanfaatkan ampas tahu secara maksimal, peneliti mengolah ampas tahu menjadi produk tepung untuk pembuatan Serabi Solo sebagai bahan substitusi.

Tepung ampas tahu memiliki kelebihan diantaranya adalah adanya kandungan serat kasar lebih besar dari tepung terigu yaitu sebanyak 12,13% dibandingkan tepung terigu sebanyak 3,49%, Nany Suryani, Christina Mumpuni Erawati dan Shella Amelia (2018). Sehingga kandungan serat pada tepung ampas tahu ini dapat membantu masyarakat untuk memenuhi kebutuhan serat pada tubuh, karena sekarang ini masyarakat lebih suka mengonsumsi produk siap saji yang pada umumnya rendah serat. Dengan menggunakan tepung ampas tahu akan menjadikan makanan tersebut bersifat fungsional bagi tubuh karena serat yang sangat tinggi (Wati, 2013).

Adapun berdasarkan penelitian pendahulu yang dilakukan oleh Ahmad Alim (2020) dengan judul “Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu Terhadap Kadar Serat Pangan dan Karakteristik Organoleptik Otak-otak Ikan Patin” didapatkan hasil bahwa terdapat pengaruh substitusi tepung ampas tahu terhadap kadar serat dan organoleptik otak-otak ikan. Penambahan tepung ampas tahu terbaik yaitu pada perlakuan 5%.

Berdasarkan dari latar belakang masalah tersebut, ampas tahu memiliki potensi untuk dijadikan tepung yang dapat diaplikasikan pada pembuatan Serabi Solo. Hal ini untuk meningkatkan limbah dari ampas tahu yang belum dimanfaatkan secara sempurna. Selain itu juga dengan penggunaan Tepung Ampas Tahu memiliki pengaruh yang disukai dari aspek rasa khas yang unik, aroma yang

khas dan tekstur yang unik dari ampas tahu diharapkan konsumen . Berdasarkan latar belakang di atas penulis sebagai dasar menyusun skripsi dengan judul “Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Kue Serabi Solo Terhadap Daya Terima Konsumen”.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan, beberapa masalah yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut:

1. Apakah tepung ampas tahu dapat digunakan sebagai substitusi dalam pembuatan kue Serabi Solo?
2. Berapa jumlah substitusi tepung ampas tahu yang tepat untuk menghasilkan kue Serabi Solo yang berkualitas baik?
3. Bagaimana formula yang tepat untuk mendapatkan kue Serabi Solo dengan substitusi tepung ampas tahu yang baik?
4. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung ampas tahu terhadap perubahan warna, aroma, rasa dan tekstur pada kue Serabi Solo?
5. Apakah terdapat pengaruh kue Serabi Solo dengan substitusi tepung ampas tahu ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa dan tekstur terhadap daya terima konsumen?

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dijelaskan, maka peneliti membataskan masalah pada “Pengaruh substitusi tepung ampas tahu pada pembuatan kue Serabi Solo terhadap daya terima konsumen” yang meliputi aspek warna, aroma Serabi, rasa dan tekstur.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah tersebut, maka dapat dirumuskan *detail* masalah penelitian ini sebagai berikut: Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung ampas tahu pada pembuatan kue Serabi Solo terhadap daya terima konsumen?.

1.5. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka, tujuan penelitian ini yaitu menganalisis pengaruh substitusi tepung ampas tahu pada pembuatan kue Serabi Solo terhadap daya terima konsumen, meliputi aspek warna, aroma Serabi, rasa dan tekstur.

1.6. Manfaat Penelitian

Diharapkan hasil penelitian “Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Kue Serabi Solo Terhadap Daya Terima Konsumen” ini dapat dimanfaatkan untuk:

1. Mengurangi peningkatan limbah pada ampas tahu supaya dapat dimanfaatkan secara sempurna.
2. Memberikan pengetahuan dan informasi mengenai penggunaan tepung ampas tahu bagi peneliti selanjutnya yang tertarik untuk meneliti tepung ampas tahu.
3. Memperkenalkan penggunaan tepung ampas tahu pada masyarakat umum melalui implementasi pembuatan kue Serabi Solo.
4. Menambah pengetahuan dan membuka wawasan bagi mahasiswa, khususnya program studi Pendidikan Tata Boga, mengenai penggunaan pemanfaatan tepung ampas tahu yang dapat dijadikan sebagai substitusi dalam pembuatan kue Serabi Solo.
5. Sebagai bahan referensi bagi peneliti selanjutnya mengenai tepung ampas tahu pada pembuatan kue Serabi Solo terhadap daya terima konsumen.
6. Membuat produk baru yang disukai oleh masyarakat umum.