

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bagi masyarakat Indonesia nama tahu tidak asing lagi didengar, karena tahu sudah bagian dari makanan pokok. Tahu merupakan salah satu makanan yang paling favorit bagi masyarakat Indonesia yang selalu hadir di setiap harinya baik itu sebagai lauk maupun makanan ringan, dalam bentuk olahan maupun dengan dimodifikasi menjadi bentuk pangan lainnya yang berbasis tahu. Tahu merupakan makanan yang bermanfaat untuk perbaikan gizi karena tahu mempunyai mutu protein nabati terbaik karena mempunyai komposisi asam amino paling lengkap dan diyakini memiliki daya cerna yang tinggi (sebesar 85%- 98%) (Widaningrum, 2015).

Tahu merupakan produk olahan kacang kedelai yang sangat disukai oleh masyarakat Indonesia dan paling banyak diproduksi. Sebanyak 40 % konsumsi kacang kedelai di Indonesia diolah menjadi tahu. Warna pada tahu putih, tekstur kompak akan tetapi tetap lembut dan lunak. Proses pembuatan tahu pada umumnya merupakan ekstraksi protein kacang kedelai dengan air kemudian digumpalkan dengan bahan penggumpal yang berupa asam dan garam-garam tertentu (Nanda, 2016). Tahu termasuk makan yang kadar airnya tinggi, dipengaruhi oleh bahan penggumpal yang digunakan, perbedaan jenis penggumpal dapat mempengaruhi tekstur dan citarasa pada tahu (Ginting, 2009).

Menurut Suyanto (2012), Saat ini penggumpal tahu yang digunakan masyarakat pada umumnya yaitu whey dari kedelai dan batu tahu. Penggumpal tahu bias menggunakan dari sumber bahan alami seperti enzim; bromelin dan papain, sedangkan dari bahan kimia adalah asam cuka, asam sitrat, dan batu tahu. Bahan penggumpal dalam penelitian tahu susu yang digunakan yaitu asam cuka, asam sitrat, dan batu tahu. Adapun alternatif yang dilakukan untuk bahan penggumpal yaitu blimbing wuluh dikarenakan blimbing wuluh juga mengandung asam, mudah didapat dan harganya terjangkau. Setiap produk pasti akan ada yang namanya limbah baik limbah padat maupun cair adapun limbah yang terdapat pada tahu diantaranya limbah padat dan cair. Sangatlah penting untuk mengurangi limbah yang ada di tahu maka dari itu dengan adanya penelitian ini dapat diketahui bahwasannya tahu yang saya teliti dapat mengurangi limbah yang ada ditahu.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh ukuran partikel dan jenis penggumpal pada sifat tekstural tahu?
2. Bagaimana pengaruh ukuran partikel dan jenis penggumpal pada sifat sensoris tahu?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui pengaruh ukuran partikel dan jenis penggumpal pada sifat tekstural tahu.
2. Untuk mengetahui pengaruh ukuran partikel dan jenis penggumpal pada sifat sensoris tahu.