

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ampas tahu merupakan limbah dari industri pengolahan tahu yang selama ini nyaris tidak termanfaatkan kecuali sebagai pakan ternak atau dibuang begitu saja. Ampas tahu dapat dikonsumsi manusia dalam bentuk tempe gembus dengan harga yang relatif murah. Kekurangtahuan masyarakat akan manfaat ampas tahu ini menjadikan ampas tahu sebagai limbah yang tidak terpakai. Ampas tahu segar dihargai 1500/Kg dan pada penyimpanan suhu kamar lebih dari 24 jam menyebabkan perubahan warna dan bau.

Protein yang terdapat pada setiap 100 gram ampas tahu sebesar 26,6 %, lemak 18,3% dan karbohidrat 41,3. Ampas tahu mengandung serat kasar kurang 16,8%. Alternatif pemanfaatan ampas tahu untuk dijadikan *nugget* akan lebih menguntungkan, karena lebih ekonomis dan membantu pengusaha tahu dalam penanganan limbahnya yang masih tersisa dalam ampas tahu diharapkan dapat meningkatkan kandungan protein dan lemak *nugget*.

Dapartemen Kesehatan Republik Indonesia (1995), menyebutkan bahwa dalam ampas tahu yang belum mengalami pengolahan mengandung 5,0 g protein, 2,1 g lemak, 4,2g serat, 8,1 karbohidrat. Kandungan protein yang tinggi pada ampas tahu berpotensi untuk dijadikan sebagai bahan baku dalam pembuatan *nugget*. *Nugget* merupakan produk olahan pangan yang sangat disukai semua kalangan baik anak-anak, remaja, maupun dewasa karena bisa dijadikan sebagai lauk maupun camilan.

Aisyah (2017), dalam penelitiannya menyebutkan kandungan protein belum memenuhi standar SNI dengan nilai 5,4746 %. Beberapa faktor salah satunya terjadinya denaturasi protein. Pembuatan *nugget* ampas tahu melalui proses pengukusan dan pemerasan mempengaruhi kandungan protein menjadi semakin rendah. Pernyataan ini sesuai dengan penelitian Inarest *et al* . (2014), yang menyatakan bahwa kandungan protein yang terdapat dalam ampas tahu basah dan telah dikukus lebih rendah dibandingkan ampas tahu kering yaitu 4,1 g/ 100 g bahan. Penelitian tentang *nugget* komposit dengan bahan baku ampas tahu dan daging hiu oleh mushoollaeni (2007), juga menghasilkan kandungan protein yang rendah yaitu 4,99% - 8,67%. Penambahan ikan teri nasi kering terhadap pembuatan *nugget* akan menambah kandungan protein, meningkatkan nilai ekonomis dan daya terima konsumen pada *nugget* ampas tahu.

Ikan teri nasi kering (*Stolephorus Spp*) merupakan salah satu jenis ikan peligis yang banyak dikenal pada penduduk Indonesia termasuk di daerah madura ikan teri nasi

keringini lebih dikenal dengan nama kendui. Ikan teri nasi kering menjadi sangat spesial karena semua bagian tubuhnya bisa dikonsumsi. Ikan teri nasi kering memiliki kandungan gizi yang sangat baik untuk kesehatan tubuh diantaranya protein, mineral, fosfor, kalsium, lemak, dan karbohidrat. Ikan teri nasi kering dapat diolah menjadi beberapa produk diversifikasi diantaranya ikan teri nasikering tawar, ikan teri nasikering asin, ikan teri nasi kering kacang balado, ikan teri nasi kering krispi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas, dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh proporsi ampas tahu dibanding ikan teri nasi kering terhadap kadar air, karakteristik tekstural dan sensoris *nugget* ampas tahu ?
2. Bagaimana kandungan protein, lemak, pada produk *nugget* ampas tahu terbaik ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Menganalisis pengaruh proporsi ampas tahu dibanding teri nasi terhadap kadar air, karakteristik tekstural dan sensoris.
2. Menganalisis kandungan protein, lemak, pada produk *nugget* ampas tahu terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Pemanfaatan limbah pangan sebagai olahan pangan.
2. Mengolah sumber daya lokal lebih lanjut yang belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat.
3. Menambah wawasan mengenal ampas tahu dan cara pengolahan menjadi produk *nugget*.