

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging adalah salah satu komoditi pangan yang digemari oleh masyarakat Indonesia, khususnya daging sapi. Permintaan daging sapi di Indonesia setiap tahun terus mengalami kenaikan, kenaikan ini ditandai dengan terjadinya peningkatan jumlah impor daging sapi dari luar negeri. Sejak tahun 1996-2015, pada tahun 1996 nilai impor daging sapi Indonesia adalah 15,769 ton dan terus menaik hingga tahun 2015 Indonesia mengimpor 82,300 ton. Impor tertinggi terjadi pada tahun 2014 yaitu 246,609 ton. Kenaikan ini disebabkan oleh ketidak mampuan produksi daging dalam negeri mencukupi kebutuhan masyarakat, disamping itu harga daging sapi juga mahal (Kementerian Pertanian, 2015). Tingginya harga membuat tidak semua kalangan dapat menjangkaunya. Pembuatan daging tiruan (*Meat Analog*) dapat dijadikan alternatif dalam upaya pengurangan jumlah impor daging sapi dan menurunkan harga jual daging yang terlalu tinggi.

Daging mengandung lemak tinggi yang dapat menyebabkan meningkatnya kadar kolesterol dalam tubuh. Kolesterol dalam tubuh yang tinggi dapat menjadi pemicu terjadinya penyakit jantung koroner. Semakin banyak mengkonsumsi makanan berlemak resiko terkena penyakit jantung koroner akan semakin tinggi (Suryanti, 2010). Sehingga dibutuhkan alternatif agar dapat mengkonsumsi daging yang murah dan juga aman bagi kesehatan.

Pembuatan daging tiruan diharapkan dapat menjadi salah satu solusi dalam upaya mengurangi konsumsi daging Indonesia dan produk pengganti daging yang aman bagi kesehatan. Menurut Ambarita *et al* (2004) *Meat Analog* adalah produk tiruan daging yang terbuat dari bahan yang mengandung protein nabati seperti kacang-kacangan. Protein berperan sebagai pembentuk tekstur dan sumber kandungan gizi pada *Meat Analog*. Pada prinsipnya semua bahan yang mengandung protein nabati dapat dijadikan *Meat Analog* seperti kecipir (Miswadi, 2011), saga pohon (Stephanie *et al.* 2013), dan kacang merah (Nuraidah, 2013). Ampas tahu adalah salah satu bahan yang kandungan proteinnya cukup tinggi.

Menurut Handasari, (2010) di dalam ampas tahu terdapat protein 26,6 %, lemak 18,3% dan 41,3% karbohidrat. Protein yang tinggi menjadikan ampas tahu salah satu bahan yang berpotensi untuk dijadikan *Meat Analog*. Selama ini ampas tahu umumnya hanya dijadikan sebagai pakan ternak dan belum ada yang melakukan penelitian terhadap *Meat Analog* yang terbuat dari tepung terigu dan tepung ampas tahu. Selain itu juga perlu dilakukan analisa nilai tambah dari pengolahan ampas tahu menjadi produk *Meat Analog* sehingga dapat dijadikan dasar pembentukan usaha dalam bidang pengolahan ampas tahu menjadi *Meat Analog*.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi tepung ampas tahu dan tepung terigu terhadap sifat fisikokimia dan sensoris *Meat Analog*?
2. Berapa besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ampas tahu menjadi *Meat Analog*?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah

1. Mengetahui pengaruh proporsi tepung ampas tahu dan tepung terigu terhadap sifat fisiko kimia dan sensoris *Meat Analog*.
2. Mengetahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ampas tahu menjadi *Meat Analog*.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah;

1. Membuat inovasi *Meat Analog* berbahan ampas tahu.
2. Meningkatkan nilai guna ampas tahu.
3. *Diversifikasi* produk olahan makanan berbahan ampas tahu.
4. Mengetahui besarnya nilai tambah pengolahan ampas tahu menjadi *Meat Analog*.

1.5 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah;

1. Menggunakan tepung ampas tahu yang dikombinasikan dengan tepung terigu.

2. Uji Sensoris yang dilakukan berupa uji *hedonik* yang meliputi warna, rasa dan aroma.
3. Uji fisik hanya meliputi uji tekstur dan warna.
4. Perlakuan terbaik yang disukai oleh panelis akan diuji secara kimia meliputi kadar air, protein, abu, lemak dan karbohidrat.

Perlakuan yang dianggap terbaik oleh panelis akan diuji nilai tambahnya