

I. PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Kecap adalah bumbu dapur atau penyedap makanan yang berbentuk cairan berwarna hitam yang rasanya manis atau asin. Kecap manis biasanya kental, sedangkan kecap asin biasanya lebih cair dengan komposisi garam yang lebih banyak. Kecap manis merupakan salah satu penyedap makanan yang dikenal oleh masyarakat. Sebagian besar masyarakat Indonesia menyukai kecap manis sebagai penambah kelezatan makanan atau masakan. Semakin meningkatnya jumlah penduduk, maka kebutuhan akan pangan juga meningkat. Setiap tahunnya, secara nasional terjadi peningkatan konsumsi kecap mencapai 10 - 20% dan pada tahun 2009 konsumsi kecap per tahun mencapai sekitar 130 juta liter (Anonim 2009).

Kecap dapat dibuat oleh industri rumah tangga hingga industri besar karena proses pembuatannya mudah, sederhana, dan tidak memerlukan peralatan yang mahal. Umumnya, kecap dibuat dari kedelai hitam atau kedelai kuning. Namun, kecap juga dapat dibuat dari bungkil kacang, tempe oncom, ikan, air kelapa, bekicot, dan bahan-bahan lainnya (Astawan dan Wahyuni 1991). Salah satu bahan baku yang dapat digunakan untuk membuat kecap ialah ampas tahu.

Ampas tahu merupakan hasil samping dari proses pembuatan tahu. Rangkaian proses pembuatan tahu meliputi perendaman kedelai, pengupasan, penggilingan, penyaringan, pemasakan, pengumpulan, pencetakan, dan pemotongan (Koswara 1997). Ampas tahu masih mempunyai kandungan protein karena pada proses pembuatan tahu tidak semua bagian protein kedelai bisa diekstrak, terutama bila digunakan proses penggilingan tradisional. Jumlah ampas tahu yang dihasilkan dari proses pembuatan tahu relatif tinggi. Ampas tahu ini masih bisa bermanfaat dan memberikan nilai tambah bila dikelola dengan baik. Saat ini, penggunaan ampas tahu masih sangat terbatas, seperti pakan ternak, oncom, dan tempe gembus. Oleh karena itu, perlu ada upaya lain untuk mengembangkan produk baru dalam memanfaatkan ampas tahu dan meningkatkan nilai guna ampas tahu tersebut. Salah satu caranya ialah pembuatan kecap manis ampas tahu.

Pemanfaatan ampas tahu menjadi kecap manis dilakukan dengan beberapa pertimbangan. Pertama, kontinuitas ketersediaan ampas tahu cukup terjamin. Setidaknya ada 40.000 industri tahu di Indonesia yang menghasilkan berpuluh-puluh ton ampas tahu dalam sehari. Di Jawa Barat saja ada sekitar 3000 sampai 4000 industri tahu (Hartono 2004). Kedua, ampas tahu masih mengandung protein sehingga dapat dijadikan bahan baku pembuatan kecap manis. Kadar protein ampas tahu sebesar 1.32% dengan kadar air 89.88% (Sulistiani 2004). Cara pengolahan ampas tahu menjadi kecap ampas tahu sama dengan pengolahan kedelai menjadi kecap kedelai. Salah satu tahapan dalam pembuatan kecap kedelai adalah pembuatan koji atau tempe. Ampas tahu yang memiliki tekstur yang lunak sulit membentuk padatan koji seperti kedelai. Oleh karena itu, ampas tahu perlu ditambahkan dengan bahan pengisi, seperti tepung beras untuk membentuk struktur padatan koji yang lebih padat layaknya koji dari kedelai.

Di Indonesia, penggunaan tepung beras sudah banyak digunakan dalam pembuatan roti, kue-kue, dan penganan lainnya, bahkan dalam pembuatan mie sebagai pengganti tepung terigu. Kandungan protein dan karbohidrat yang terdapat pada tepung beras memungkinkan tepung beras digunakan dalam berbagai proses pembuatan produk pangan, termasuk kecap manis dengan bahan baku ampas tahu. Menurut Astawan (2009), penambahan tepung dapat dijadikan sebagai sumber karbohidrat untuk meningkatkan kadar pati yang berperan sebagai media pertumbuhan kapang serta menambahkan cita rasa dan aroma yang disebabkan oleh terbentuknya asam-asam organik,



alkohol, dan senyawa-senyawa lain. Oleh karena itu, pembuatan kecap manis ampas tahu dengan penambahan tepung beras dapat dilakukan.

B. TUJUAN PENELITIAN

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui karakteristik kimia, organoleptik, dan fisik kecap manis ampas tahu dari semua perlakuan.
2. Menentukan formulasi terpilih dalam pembuatan kecap manis ampas tahu berdasarkan kadar protein dan tingkat kesukaan konsumen yang paling tinggi.
3. Mengetahui kesesuaian mutu mikrobiologis kecap manis ampas tahu formulasi terpilih terhadap SNI 01-3543-1999.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.