

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tahu merupakan suatu produk yang terbuat dari hasil penggumpalan protein kedelai. Tahu dikenal sebagai makanan sehari-hari yang cukup digemari dan mempunyai daya cerna yang tinggi. Pada pembuatan tahu dari kedelai akan diperoleh hasil samping berupa limbah setengah padat yang dikenal sebagai ampas tahu.

Dengan berkembangnya industri pengolahan tahu menyebabkan ampas tahu yang dihasilkan juga semakin banyak. Ampas tahu ini seringkali tidak dimanfaatkan dan terbuang sebagai limbah setengah padat yang dapat mencemari lingkungan. Hal ini disebabkan kandungan protein ampas tahu masih cukup tinggi, yaitu 26,6 g/100 g bahan yang dapat dimakan. Untuk menanggulangi hal tersebut, maka perlu suatu pengolahan ampas tahu lebih lanjut. Diharapkan pengolahan ampas tahu tersebut dapat meningkatkan nilai ekonomi dari ampas tahu.

Salah satu alternatif pengolahan ampas tahu yang dapat dilakukan adalah diolah menjadi tempe gembus. Tempe merupakan makanan tradisional yang sangat populer di Indonesia yang dibuat dengan cara fermentasi. Tempe memiliki kandungan gizi yang seimbang dengan kandungan protein yang tidak kalah bila dibandingkan dengan protein hewani dan dengan adanya fermentasi tempe menjadi lebih mudah dicerna (Kasmidjo, 1990).

Tempe gembus yang terbuat dari ampas tahu mempunyai rasa tawar dan kurang disenangi oleh konsumen. Oleh karena itu perlu ditambahkan bahan lain yang dapat memperbaiki rasa dari tempe gembus yang dihasilkan. Salah satu upaya yang dilakukan adalah dengan penambahan jagung yang mempunyai rasa manis dan mudah diperoleh. Disamping itu penambahan tersebut juga dimaksudkan untuk diversifikasi pemanfaatan jagung muda.

Sehubungan dengan hal tersebut diatas, maka perlu dicari berapa kombinasi konsentrasi ampas tahu dan jagung yang tepat untuk menghasilkan tempe gembus dengan rasa dan aroma yang dikehendaki serta kekompakan yang baik.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan konsentrasi jagung muda yang tepat pada pembuatan tempe gembus.