

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Negara Indonesia merupakan salah satu negara yang sedang berkembang dan sejak tahun 1983 sudah berswasembada pangan. Meskipun Indonesia sudah dapat berswasembada pangan, namun masih mengalami masalah gizi.

Masalah gizi yang dihadapi bangsa Indonesia dewasa ini antara lain adalah masih rendahnya konsumsi protein baik ditinjau dari segi kuantitas maupun kualitasnya (Winarno, 1984).

Masalah kekurangan gizi ini dapat mengurangi aktivitas tubuh, yang dapat mengakibatkan penurunan efisiensi kerja dan mempengaruhi keadaan sosial ekonomi masyarakat serta perkembangan budaya bangsa. Oleh sebab itu diperlukan pengadaan, memperbanyak atau mempertinggi serta mempertahankan kualitas bahan makanan yang berprotein tinggi (Winarno dan Rahman, 1974).

Alternatif untuk mengatasi masalah tersebut diupayakan suatu usaha untuk pemanfaatan dan peningkatan mutu sumber-sumber kalori dan protein. Sumber kalori dan protein tersebut dapat berasal dari bahan pangan nabati atau hewani, dalam hal ini yaitu pemanfaatan air susu.

Air susu merupakan bahan pangan yang tersusun oleh zat-zat makanan dengan proporsi yang seimbang. Penyusun utamanya adalah air, protein, lemak, hidrat arang, mineral, dan vitamin-vitamin (Adnan, 1984).

Dilihat dari komponen air susu di atas, maka air susu merupakan komoditi dengan nilai nutrisi yang tinggi tetapi mempunyai sifat mudah rusak yang disebabkan oleh mikroba. Oleh karena itu agar air susu masih dapat dikonsumsi dengan baik perlu adanya pengolahan air susu segar menjadi produk lain yang potensial, mudah penanganannya dan tinggi nilai gizinya. Salah satu produk olahan dari air susu tersebut yaitu tahu susu.

Pengolahan air susu menjadi tahu susu dapat menjadi alternatif untuk menyelesaikan masalah penanganan dan

pengembangan industri air susu serta peningkatan gizi masyarakat.

Tahu susu sebenarnya sudah mulai dikenal dan pembuatannya sudah mulai dirintis di beberapa tempat, seperti di Sumatra Utara misalnya, tahu susu dibuat dengan menggunakan tangkai buah nenas sebagai penggumpal protein susu (kasein) dan diberi sedikit garam, data ilmiah mengenai tahu susu sampai saat ini masih belum ada (Nugraheni, 1989).

Pada proses pembuatan tahu susu diperlukan bahan penggumpal, diantaranya dapat berupa asam (asam cuka) dan enzim (enzim bromelin) yang diperoleh dari ekstraksi buah nenas.

Ditinjau dari kandungan asam sitrat yang cukup tinggi yaitu 5,97 persen, maka pada penelitian ini digunakan air perasan jeruk nipis sebagai bahan penggumpal. Di samping itu diharapkan penggunaan air perasan jeruk nipis dapat meningkatkan penerimaan konsumen terhadap tahu susu yang dihasilkan.

Alasan penggunaan air perasan jeruk nipis selain kandungan asam sitrat yang cukup tinggi, juga karena

ketersediaannya (produksi) yang cukup tinggi pula. Selain itu diharapkan penggunaan air perasan jeruk nipis juga akan meningkatkan kegunaan jeruk nipis itu sendiri.

Dalam pembuatan tahu susu dengan menggunakan bahan penggumpal air perasan jeruk nipis dipengaruhi oleh kualitas air susu, pH jeruk nipis, dan konsentrasi air jeruk nipis yang digunakan, untuk itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut guna mengetahui peranan air perasan jeruk nipis terhadap kualitas tahu susu.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi air perasan jeruk nipis terhadap kadar air, kadar protein, serta tingkat penerimaan konsumen terhadap tahu susu.