

BAB I

P E N D A H U L U A N

1.1. Latar Belakang

Kedelai merupakan bahan nabati yang mengandung protein tinggi. Dari kedelai ini diolah menjadi banyak jenis makanan. Salah satu diantaranya adalah tahu.

Di Indonesia, banyak terdapat pabrik tahu. Pabrik tahu ini setiap harinya akan menghasilkan limbah baik itu limbah padat maupun limbah cair. Limbah padat dari industri tahu ini sering disebut sebagai ampas tahu. Penggunaan dari ampas tahu masih sangat terbatas. Sebagian besar penggunaannya hanya dijual untuk makanan ternak seperti yang terlihat pada tabel 1.1.

Tabel 1.1. Pola Penggunaan Ampas Tahu di Pulau Jawa

| Penggunaan | Jabar | Jateng | Jatim |
|-------------|---------|---------|---------|
| Diolah (%) | 5,50 | 6,80 | 2,00 |
| Dijual (%) | 73,75 | 80,60 | 94,90 |
| Total (ton) | 2853,83 | 2882,43 | 1072,55 |

Sumber : Harijadi dan Tanuwijaya *dalam* Lie (1981)

Sebenarnya, ampas tahu ini masih mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi sehingga masih dapat diolah menjadi bahan makanan lain. Kandungan protein dari

ampas tahu ini relatif tinggi yaitu berkisar 20 - 25% protein berat kering. Karena kandungan protein yang masih cukup tinggi ini maka sangat baik jika ampas ini diolah menjadi sesuatu yang dapat dikonsumsi. Selain meningkatkan nilai tambah dari ampas tahu itu sendiri, juga turut memecahkan masalah limbah karena selain dijual, sebagian besar ampas tahu ini juga dibuang begitu saja sehingga dapat menimbulkan bau yang tidak sedap akibat dari kandungan protein yang masih cukup tinggi. Untuk mengatasi limbah tahu maka telah diupayakan untuk diolah, salah satu diantaranya adalah produk kecap.

Kecap merupakan makanan tradisional yang banyak digemari oleh masyarakat umum. Di Indonesia, dikenal ada dua macam kecap yaitu kecap asin dan kecap manis.

Pada penelitian ini dipilih pembuatan kecap asin berdasarkan pertimbangan proses pembuatan kecap asin lebih sederhana dan ekonomis.

Pada umumnya pembuatan kecap yang dilakukan dengan kedelai menggunakan "starter" *Aspergillus oryzae* dan atau *Aspergillus sojae* dengan lama fermentasi "koji" adalah 3-4 hari.

1.2. Permasalahan

Jenis "starter" manakah (*Aspergillus oryzae*, *Aspergillus sojae*, atau campuran keduanya) dan berapa lama fermentasi "koji" yang optimal untuk menghasilkan kecap dari ampas tahu ?

1.3. Tujuan Penelitian

Melihat pengaruh jenis "starter" dan lama inkubasi "koji" terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kecap asin ampas tahu yang dihasilkan.