

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kecap adalah cairan yang berwarna coklat, mempunyai aroma yang sedap dan merupakan hasil fermentasi kedelai (Suliantari dan Winiati, 1990). Namun pada saat ini kecap tidak hanya dibuat dari bahan baku kedelai atau kedelai bebas lemak (*defatted soybean*) tetapi dapat juga dari bahan baku yang lain, salah satunya adalah ampas tahu. Ampas tahu merupakan limbah setengah padat dari proses pembuatan tahu.

Penggunaan ampas tahu sampai saat ini masih sangat terbatas, yaitu sebagai makanan ternak dan tempe gembus. Selain itu ampas tahu seringkali tidak termanfaatkan hanya terbuang sebagai limbah yang dapat mencemari lingkungan. Mengingat kandungan protein ampas tahu yang masih cukup tinggi yaitu 26,6g/100g bahan yang dapat dimakan, maka ampas tahu dapat digunakan untuk bahan baku pembuatan kecap.

Menurut Steinkraus (1989), di Jepang ada 3 jenis kecap yang dibedakan berdasarkan perbedaan penambahan tepung terigu, yaitu:

1. Kecap jenis *Koikuchi*, dimana perbandingan jumlah tepung terigu dan kedelai atau kedelai bebas lemak (*defatted soybean*) sama besar. Kecap ini memberi aroma

yang tajam dan warna coklat kemerahan yang gelap.

2. Kecap jenis *Tamari*, dimana jumlah tepung terigu lebih sedikit dibandingkan dengan kedelai atau kedelai bebas lemak (*defatted soybean*) dan bahkan tidak ada penambahan tepung terigu sama sekali. Kecap jenis ini menghasilkan kandungan total nitrogen dan nitrogen formol yang sedikit lebih tinggi dari kecap jenis *koikuchi* tetapi aroma yang dihasilkan kurang tajam.
3. Kecap jenis *Shiro*, dimana jumlah tepung terigu lebih banyak dibandingkan kedelai atau kedelai bebas lemak (*defatted soybean*). Kecap ini menghasilkan kandungan total nitrogen dan nitrogen formol yang sangat rendah dibandingkan dengan kedua jenis kecap di atas.

Melihat ketiga jenis kecap di atas, kecap yang terbaik adalah jenis *Koikuchi* karena kandungan total nitrogen dan nitrogen formol tidak terlalu rendah dan aroma yang dihasilkan cukup tajam.

Pada pembuatan kecap ampas tahu ditambahkan tepung terigu yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas kecap yang dihasilkan. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku maupun sebagai bahan pembantu dalam industri pangan di Indonesia cukup tinggi, seiring dengan semakin meningkatnya industri-industri baru dalam bidang mie, roti, dan lain-lain. Namun sampai saat ini kebutuhan gandum masih diimport dari luar negeri. Oleh karena itu

salah satu usaha yang dapat ditempuh untuk mengurangi peningkatan import gandum adalah dengan mencoba untuk menggunakan bekatul dalam proses pembuatan kecap asin ampas tahu.

Seiring dengan semakin banyaknya konsumsi beras di Indonesia maka hasil samping berupa bekatul dari proses penggilingan beras juga akan meningkat. Selama ini bekatul sebagian besar digunakan sebagai makanan ternak. Hal ini sangatlah disayangkan mengingat kandungan proteinnya masih cukup tinggi yaitu 12,6g/100g bahan yang dapat dimakan (Anonymous, 1979), oleh karena itu diupayakan untuk menggunakan bekatul pada pembuatan kecap ampas tahu. Pemanfaatan bekatul tersebut diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah dari bekatul tersebut.

Pemilihan penggunaan bekatul dalam penelitian ini mempunyai latar belakang karena bekatul sangat mudah diperoleh, harganya yang relatif lebih murah karena merupakan limbah dari hasil pertanian dimana biasanya digunakan untuk pakan ternak, selain itu bekatul masih mempunyai kandungan proteinnya yang masih cukup tinggi.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

mengetahui proporsi tepung terigu dan bekatul yang akan memberikan sifat fisikokimia dan organoleptik kecap asin ampas tahu yang paling baik pada antar perlakuan.