

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan Negara yang potensial sebagai penghasil bahan pangan. Beraneka bahan pangan seperti sayuran, umbi-umbian, kacang-kacangan dapat dijumpai. Hal ini karena kondisi wilayah Indonesia yang cocok untuk tumbuh dan berkembangnya aneka ragam tanaman sebagai bahan pangan yang dihasilkan cukup melimpah. Salah satu sumber pangan yang cukup potensial untuk dikembangkan dan dimanfaatkan adalah ampas tahu biasa digunakan sebagai pakan ternak dan sebagian dipakai sebagai bahan dasar pembuatan tempe gembus. Ampas tahu ini dapat dimanfaatkan kembali melalui proses daur ulang atau dikonversikan ke produk lain yang lebih berguna dan bermanfaat serta bernilai ekonomis tinggi misalnya sebagai pengganti tepung pada produk olahan. Apabila ampas tahu tidak segera diolah atau ditangani akan menimbulkan bau tidak sedap, sebab air yang terkandung dalam ampas tahu tersebut akan mudah ditumbuhi oleh mikrobia.

Melihat kenyataan pemanfaatan ampas tahu yang ada selama ini, maka untuk menjaga kekayaan bahan pangan lokal salah satunya ampas tahu dibuat menjadi tepung kemudian dimanfaatkan dalam pembuatan produk patiseri. Bentuk tepung dipilih, karena sebagian besar komponen zat gizi masih bisa dipertahankan, awet, mudah diformulasi dan diolah menjadi aneka

ragam produk patiseri. Produk yang akan dikembangkan dengan memanfaatkan tepung ampas tahu adalah *cookies*.

Tepung ampas tahu adalah tepung yang diperoleh dari hasil pengeringan dari bahan ampas tahu yang masih basah, dengan alat pengering atau sinar matahari. Karakteristik tepung ampas tahu lebih cocok untuk dibuat seperti *cookies*, kerupuk, stik, dan rengginang. Pada masa sekarang aneka produk *cookies* banyak digemari oleh masyarakat. Dengan besarnya minat masyarakat terhadap produk *cookies* maka muncullah ide untuk memanfaatkan tepung ampas tahu sebagai bahan dalam pembuatan produk *cookies* dan produk *cookies* lebih tahan lama dibanding produk patiseri lainnya.

Cookies merupakan salah satu jenis kue kering yang renyah dan agak keras dengan rasa yang bermacam-macam, berukuran kecil dan tipis (Smith, 1972). *Cookies* termasuk *friable food*, sifat tekstural *friable food* yang penting adalah porous dan mudah terpecah menjadi partikel-partikel yang tidak teratur selama pengunyahan yang dikenal dengan istilah remah (Matz, 1962). Produk *cookies* merupakan produk yang cukup digemari masyarakat karena *cookies* enak untuk camilan, mudah dibawa dan tahan lama. Pengembangan produk akan mengangkat 3 (tiga) jenis produk *cookies* yaitu *chocolate cookies*, *bulan sabit cookies*, *lemon cookies (kombinasi pie)*. Pemilihan tiga produk tersebut sebagai obyek karena tiga produk tersebut merupakan tiga jenis produk *patiseri* yang termasuk dalam produk jenis adonan *cookies* sehingga lebih variatif dan pengembangan ketiga produk tersebut dengan

pemanfaatan bahan pangan lokal masih minim salah satunya dengan ampas tahu. Selain itu *chocolate cookies*, *bulan sabit cookies* dan *pie lemon cookies* memiliki rasa yang berbeda mulai dari keju, coklat, lemon, ketiga rasa itu dapat menutupi rasa ampas tahu.

Chocolate cookies adalah *cookies* yang terbuat dari pencampuran tepung terigu yang disubstitusi dengan tepung Ampas tahu, kemudian ditambah mentega, gula bubuk, bubuk coklat, telur, *cookies* dicetak dengan aneka bentuk yang lucu. Sehingga menghasilkan *cookies* dengan nama *chocolate cookies* (*cookies chocolate Ampas Tahu*). *Bulan Sabit cookies* adalah jenis *cookies* yang terbuat dari pencampuran tepung terigu yang disubstitusi dengan Tepung Ampas Tahu kemudian ditambah mentega, gula, dan bahan lainnya yang dicetak dengan bentuk bulan sabit dan dihias dengan coklat leleh. *Lemon cookies* adalah *cookies* yang terbuat dari tepung terigu yang disubstitusi dengan Tepung Ampas Tahu kemudian dicampur dengan mentega dan bahan lainnya. Karakteristik *cookies* ini renyah dan rasa manis. *Cookies* ini akan dikombinasikan dengan *pie*, dengan rasa yang gurih sehingga dikombinasi *pie* dengan *cookies* akan memberikan inovasi baru dari perpaduan rasa gurih dan manis.

Pengembangan produk *cookies* dengan bahan ampas tahu selain untuk memanfaatkan ampas tahu yang masih minim pengolahannya, juga diharapkan ampas tahu dapat memberikan kualitas pada produk baik dari segi gizi. Inovasi dari ampas tahu diharapkan dapat menghasilkan *cookies* yang

sehat dan bermanfaat bagi kesehatan dan lebih meningkatkan nilai guna ampas tahu, serta dapat diterima di kalangan masyarakat.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang di atas, permasalahan yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut:

1. Masih minimnya pengembangan produk cookies dengan memanfaatkan bahan pangan lain.
2. Belum adanya formula tepung ampas tahu yang tepat untuk membuat aneka *cookies*.
3. Terbatasnya pengolahan ampas tahu di kalangan masyarakat untuk saat ini.
4. Masih minimnya olahan Ampas Tahu menjadi Tepung

C. Batasan Masalah

Menghindari terjadi penyimpangan dan penelitian tetap tertuju pada masalah maka penelitian ini dibatasi pada aspek formula, teknik olah yang tepat pada produk *cookies* dengan memanfaatkan dengan bahan tepung ampas tahu ditinjau dari penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut.

D. Rumusan Masalah

1. Bagaimana membuat tepung ampas tahu yang tepat.
2. Bagaimana formula *chocolate cookies*, *bulan sabit cookies* dan *pie lemon cookies* tepung ampas tahu yang tepat?
3. Bagaimana teknik olah *chocolate cookies*, *bulan sabit cookies*, *pie lemon cookies* tepung ampas tahu yang tepat.

4. Bagaimana penerimaan konsumen terhadap *chocolate cookies*, *bulan sabit cookies*, *pie lemon cookies* tepung ampas tahu.
5. Bagaimana penyajian *chocolate cookies*, *bulan sabit cookies*, *pie lemon cookies* tepung ampas tahu yang tepat.

E. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui cara pembuatan tepung ampas tahu yang tepat.
2. Mengetahui formula *chocolate cookies*, *bulan sabit cookies*, *pie lemon cookies* tepung ampas tahu yang tepat.
3. Mengetahui teknik olah *chocolate cookies*, *bulan sabit cookies*, *pie lemon cookies* tepung ampas tahu yang tepat.
4. Mengetahui daya terima konsumen terhadap *chocolate cookies*, *bulan sabit cookies*, *pie lemon cookies* tepung ampas tahu.
5. Mengetahui cara penyajian *chocolate cookies*, *bulan sabit cookies*, *pie lemon cookies* tepung ampas tahu yang tepat.

F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan

Sesuai dengan produk cookies yang dikembangkan yaitu *chocolate cookies*, *bulan sabit cookies*, *pie lemon cookies*, maka spesifik dari produk tersebut adalah :

1. *Chocolate cookies* tepung ampas tahu, merupakan produk *cookies* yang terbuat dari substitusi tepung terigu dan tepung ampas tahu dengan rasa manis, tekstur renyah, warna coklat dan aroma coklat tidak terasa ampas tahu.

2. *Bulan sabit cookies* tepung ampas tahu, merupakan produk *cookies* yang terbuat dari substitusi tepung terigu dan tepung ampas tahu dengan rasa manis, tekstur renyah, warna kuning kecoklatan dan aroma keju tidak terasa ampas tahu.
3. *Pie lemon cookies* tepung ampas tahu, merupakan produk *cookies* dengan produk pastry yang dikombinasikan yang terbuat dari substitusi tepung terigu dan tepung ampas tahu dengan rasa manis, tekstur renyah, warna kuning kecoklatan dan aroma lemon tidak terasa ampas tahu.

G. Manfaat Pengembangan

1. Mempelajari lebih mendalam produk *cookies* dengan memanfaatkan bahan lokal ampas tahu.
2. Meningkatkan penganekaragaman produk olahan bahan pangan lokal ampas tahu.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengolahan ampas tahu menjadi produk *cookies*.