

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tahu merupakan makanan yang sering di konsumsi oleh Masyarakat Indonesia karena salah satu makanan pokok bagi masyarakat karena tahu mudah di dapat dan diolah untuk dikonsumsi, selain itu tahu merupakan makanan yang sangat bergizi walaupun protein tahu tidak sebaik protein hewani. Dalam proses pembuatan tahu, tahu memiliki hasil samping nya seperti ampas tahu itu sendiri, ampas tahu merupakan hasil dari proses pembuatan tahu dari kedelai.ampas tahu sering kali di buang dan sangat jarang sekali orang memanfaatkan ampas tahu, hal ini diakibatkan karena minimnya pengetahuan orang terhadap pengetahuan jika ampas tahu bisa di dimanfaatkan sebagai salah satu bahan dasar sumber pangan untuk dijadikan olahan makanan.

Tabel 1.1 Kandungan Per 100gr Tepung Ampas Tahu

Tepung Ampas Tahu	Protein	Lemak	Karbohidrat	Serat kasar
Kandungan	17,72%	2,62%	66,24%	3,23%

Berdasarkan tabel kandungan per 100 gram tepung ampas tahu Oleh karena kandungan tepung ampas tahu memiliki tingkat protein dan gizi yang baik maka masih memungkinkan untuk dimanfaatkan sebagai bahan dasar atau campuran pada proses pengolahan pada produk tertentu. (Sari, 2021). Masih banyak penduduk didaerah yang penghasilannya dengan memproduksi tahu, Masalah limbah padat dari produksi tahu yang menghasilkan emisi gas rumah kaca seperti gas Nitrogen sangat berdampak setiap tahunnya. Dalam hal ini, peningkatan konsentrasi gas rumah kaca dapat berkontribusi pada pemanasan global dan perubahan iklim yang merugikan.

Karena dapat digunakan untuk mengurangi limbah dan mengurangi dampak negatif pada lingkungan, masyarakat perlu mengetahui apa yang terkandung dalam tepung ampas. Tepung ampas tahu memiliki karbohidrat, protein, dan lemak yang masih dapat dimanfaatkan oleh tubuh. Pemahaman yang lebih baik tentang potensi ampas tahu dapat membantu masyarakat mencari cara untuk memanfaatkannya, seperti dalam pakan ternak, pembuatan biogas, atau sebagai bahan baku untuk berbagai produk. Hal ini dapat mengurangi limbah, emisi gas rumah kaca, dan pemanasan global, dan juga memiliki efek positif terhadap lingkungan. (putri, 2022)

Dilihat dari per 100 gram tepung ampas tahu memiliki kandungan karbohidrat, protein, serat, dan lemak yang lebih banyak di bandingkan dengan tepung terigu. Penggunaan tepung ampas tahu sebagai bahan komposit dalam makanan, terutama dalam produk berbasis tepung terigu seperti *pancake*, memiliki sejumlah keuntungan. Kandungan serat kasar yang tinggi dalam tepung ampas tahu dapat membantu memenuhi kebutuhan serat tubuh, yang seringkali kurang dalam makanan modern yang didominasi oleh produk siap saji yang rendah serat, (putri, 2022)

Pancake adalah makanan yang sering dikonsumsi terutama untuk sarapan, dan sangat mudah untuk membuatnya dan membuatnya menjadi makanan sarapan yang sehat dengan banyak protein, serat, dan vitamin. Anak-anak sekarang sudah mengenal *pancake* dan sangat menyukainya, bahkan di Indonesia dan di berbagai negara lain, dengan berbagai jenis *pancake* yang berbeda-beda yang bisa mereka makan. Tidak hanya itu, *pancake* sudah menjadi bagian dari gaya hidup orang-orang dari zaman ke zaman. Orang-orang di masa lalu sering mengonsumsi *pancake*, dan orang-orang zaman sekarang juga menyukai (nuraini s. , 2022)

Mengonsumsi protein dalam jumlah yang cukup setiap hari sangat penting untuk kesehatan tubuh karena melakukan banyak hal seperti menjaga sistem imun, memproduksi hormon, mengembangkan otot, dan memberikan energi. Tubuh membutuhkan banyak protein, bersama dengan lemak dan karbohidrat. Usia, jenis kelamin, tingkat aktivitas fisik, dan faktor lainnya memengaruhi kebutuhan protein seseorang. Untuk tetap sehat, pastikan untuk mendapatkan asupan protein yang cukup. (Adhi, 2021)

Tepung ampas tahu dapat digunakan untuk mengolah berbagai jenis makanan. Salah satu contoh makanan yang terbuat dari tepung terigu dan ditambahkan tepung ampas tahu adalah *pancake* yang diperkaya dengan tepung ampas tahu. Tepung ampas tahu tidak hanya meningkatkan nilai gizi makanan tetapi juga membuatnya lebih baik untuk tubuh. Ini menunjukkan cara penggunaan bahan lokal seperti ampas tahu dapat membantu membuat produk makanan yang lebih sehat dan bergizi. Selain itu, mendukung pengurangan limbah dan pengoptimalan sumber daya, yang sangat penting untuk kesejahteraan masyarakat dan lingkungan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dijelaskan, dalam uji coba ini masalah diidentifikasi menjadi :

1. Apakah tepung ampas tahu dapat digunakan dalam pembuatan *pancake*?
2. Bagaimana daya terima masyarakat dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna pada pembuatan *pancake* dengan menggunakan tepung ampas tahu ?
3. Adakah perbedaan rasa, aroma, tekstur dan warna pada pembuatan *pancake* dengan menggunakan tepung ampas tahu ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang diharapkan :

1. Mengetahui tepung ampas tahu apakah dapat digunakan dalam pembuatan *pancake*.
2. Mengetahui daya terima masyarakat dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna pada pembuatan *pancake* dengan menggunakan tepung ampas tahu.
3. Mengetahui perbedaan rasa, aroma, tekstur dan warna pada pembuatan *pancake* dengan menggunakan tepung ampas tahu

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian yang diharapkan adalah :

Untuk meneliti tentang penggunaan dari ampas tahu dapat dimanfaatkan sebagai olahan makanan dan memiliki banyak manfaat agar masyarakat dapat

memanfaatkan kegunaan dari tepung ampas tahu dan mengetahui kandungan dari tepung ampas tahu yang memiliki banyak manfaat. Meningkatkan pengetahuan pemanfaatan tepung ampas tahu.

