

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

1.1.1 Selai Srikaya

Selai srikaya tidak terbuat dari buah srikaya, selai srikaya yang dimaksud dalam penelitian ini adalah selai bertekstur *creamy* yang terbuat dari campuran santan, telur, gula dan daun pandan (Hidayah Amin et al., 2020). Selai srikaya yang dikenal di Indonesia merupakan salah satu versi dari makanan khas Melayu yang bernama *Sėrikaya*. Hidangan *Sėrikaya* sendiri datang dari uji coba serta pengetahuan bangsa Melayu dalam mencampurkan santan manis dengan telur (Khir Johari, 2021). Negara - negara di Asia Tenggara memiliki versi *Sėrikayanya* masing-masing, contohnya; Thailand dengan *Sang Khaya*, Sri Lanka dengan *Vattalappam*, Singapura dengan *Kaya Jam*, dan Indonesia dengan Selai Srikaya (Khir Johari, 2021). Pembuatan dan bahan selai srikaya yang dikenal di Indonesia sama dengan selai srikaya Melayu.



Gambar 1.1 Selai Srikaya

(Sumber:Cantika.com, 2023)

Selai srikaya memiliki kepopuleran yang tinggi di Indonesia. Hal ini dapat dilihat dari berbagai perusahaan selai yang mengeluarkan produk selai srikaya hingga makanan khas dari berbagai daerah di Indonesia yang menggunakan selai srikaya. Beberapa makanan khas tersebut adalah roti maros (roti dengan isian selai srikaya) khas bugis yang berasal dari provinsi Sulawesi Selatan dan pisang goreng srikaya

khas pontianak yang berasal dari provinsi Kalimantan Barat (Murdijati-Gardjito et al., 2023).



Gambar 1.2 Roti Maros
(Sumber: Popbela.com, 2023)

Selai srikaya yang dijadikan sebagai isian roti tidak hanya dikenal dari daerah-daerah tersebut, karena jenis makanan ini dapat ditemukan di berbagai toko roti, restoran ataupun cafe. Di Jakarta salah satu tempat yang selalu menyediakan roti dengan selai srikaya adalah restoran, *cafe* atau kedai kopi yang berjenis kopitiam. Di tempat ini roti dengan selai srikaya dikenal dengan sebutan *kaya toast*.

Kaya toast adalah roti panggang yang diisi dengan selai srikaya dan mentega dingin. Makanan ini dikenal dengan cara makannya yang dipadukan dengan telur setengah matang dan kopi. Paduan ini terinspirasi dari sarapan klasik orang Inggris yang kemudian dikembangkan oleh para imigran Hainan di Singapura, dan dimasukkan ke dalam budaya kopitiam (Kong & Sinha, 2014). *Kaya toast* biasanya disajikan di restoran atau cafe yang berjenis kopitiam.



Gambar 1.3 Kaya Toast
(Sumber: Kung, 2016)



Gambar 1.4 Kedai Kopitiam
(Sumber: Basoni, 2023)

1.1.2 Telur Bebek



Gambar 1.5 Telur Bebek
(Sumber: Kompas.com, 2023)

Telur adalah salah satu bahan utama dalam pembuatan selai srikaya, salah satu jenis telur yang digunakan dalam selai srikaya adalah telur bebek.

Telur bebek dikenal sebagai sumber protein hewani yang kaya akan mineral dan tinggi dalam gizi. Kandungan dalam telur bebek terdapat sebanyak 13% protein, lemak 12% serta vitamin A, vitamin E, vitamin B12 dan mineral. Telur bebek memiliki keunggulan yaitu kaya akan kalsium, zat besi, magnesium, vitamin D, dan vitamin B6 (Aryanto, 2017). Beberapa jumlah kandungan nutrisi yang ada pada telur bebek dapat terlihat pada gambar 1.6.

Nutrition Facts	
Serving Size:	
1	egg (70g)
Duck Egg	
Amount Per Serving	
Calories	130
	% Daily Value*
Total Fat 9.6g	12%
Saturated Fat 2.6g	13%
Polyunsaturated Fat 0.9g	
Monounsaturated Fat 4.6g	
Cholesterol 619mg	206%
Sodium 102mg	4%
Total Carbohydrates 1g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Sugars 0.7g	
Protein 9g	
Vitamin D 1.2mcg	6%
Calcium 45mg	3%
Iron 2.7mg	15%
Potassium 155.4mg	3%
Caffeine 0mg	
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2000 calories a day is used for general nutrition advice.	

Gambar 1.6 Kandungan Nutrisi Telur Bebek

(Sumber: Nutritionix, 2019)

Meskipun telur bebek mengandung banyak nutrisi, protein, dan mineral, tidak semua orang dapat mengkonsumsinya. Telur bebek tidak dapat dikonsumsi oleh semua kalangan karena memiliki kadar lemak dan kolesterol yang tinggi, tidak bisa dikonsumsi oleh kalangan yang alergi terhadap telur karena dapat menyebabkan reaksi alergi seperti ruam kulit, gangguan pencernaan, muntah, dan diare hingga gangguan pernapasan terhadap orang dengan alergi telur (Anne Danahy, 2020), selain itu telur bebek memiliki aroma amis yang kuat sehingga saat digunakan dalam pembuatan selai srikaya aroma amis tersebut dapat tertinggal. Telur bebek juga tidak dapat dikonsumsi oleh masyarakat yang menerapkan pola hidup *vegan*, baik karena alasan kesehatan maupun keagamaan.

1.1.3 Tahu

Tahu dipilih sebagai bahan pengganti telur bebek dalam pembuatan selai srikaya karena tahu memiliki kandungan protein yang tinggi dengan kandungan lemak yang sangat rendah, banyaknya jenis tahu yang memiliki tekstur lembut dan rasa yang netral, adanya kandungan GDL ataupun koagulan pada tahu sehingga dapat menghasilkan selai srikaya yang kental dan lembut, serta adanya

makanan penutup atau *dessert* yang sudah menggunakan tahu sebagai pengganti telur, seperti *chocolate mousse vegan*.

Tahu adalah makanan yang terbuat dari endapan protein kedelai yang dihasilkan dengan cara menggumpalkan (koagulasi) susu kedelai. Tahu berasal dari China. Tahu adalah kata pinjaman dari kata Hokkien tahu (Cina Pinyin: Doufu), yang secara harfiah berarti "kedelai yang difermentasi". Di Jepang, tahu dikenal dengan nama tofu. Dibawa oleh imigran Tiongkok, makanan ini menyebar ke seluruh Asia Timur, Asia Tenggara, dan akhirnya ke seluruh dunia. Tahu pertama kali muncul di Tiongkok sekitar 2.200 tahun yang lalu pada tahun 4.444 M pada masa Dinasti Han (Bintoro, P. A., Maselia, P., Kintoko, A. W., Defanda, A. A., Fitriyanto, A., Ramadhan, F., Kartika, M., Septiani, U. A., & Elvionita, D. 2017).

Seorang bangsawan yang bernama Liu An, cucu dari Liu Bang Kaisar *Gaozu*, yang mendirikan Dinasti Han adalah seorang ilmuwan, filsuf, penguasa, dan politisi. Ia tertarik pada kimia dan meditasi tadiom. Para sejarawan percaya bahwa kemungkinan besar pada tahun 164 SM, Liu An mengeraskan tahu dengan nigari, atau air laut, hingga menjadi kental seperti tahu masa kini (Bintoro, P. A., Maselia, P., Kintoko, A. W., Defanda, A. A., Fitriyanto, A., Ramadhan, F., Kartika, M., Septiani, U. A., & Elvionita, D. 2017).

Tahu adalah makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. (Maukar dkk, 2019)

Tahu yang dijual dipasaran memiliki berbagai jenis. Berikut ini beberapa jenis tahu yang beredar dipasaran:

1. Tahu Sumedang

Tahu sumedang atau tahu pong memiliki tekstur agak liat dan juga kopong di dalamnya karena melalui proses penggorengan.



Gambar 1.7 Tahu Sumedang
(Sumber : indonesiakaya.com)



Gambar 1.8 Tahu Sumedang
(Sumber: pribadi)

2. Tahu Bandung

Tahu bandung memiliki bentuk persegi, bertekstur lembut dan sedikit padat, rasa yang gurih dan berwarna kuning. Dikarenakan adanya tambahan bahan kunyit, air dan garam untuk merendam tahu tersebut. Hal ini yang membuat tahu Bandung ini memiliki warna kuning yang khas (Alsa Salsabila, 2022).



Gambar 1.9 Tahu Bandung
(Sumber : Kompas.com)



Gambar 1.10 Tahu Bandung
(Sumber : pribadi)

3. Tahu Cina

Tahu cina memiliki warna putih, bertekstur halus, kenyal dan padat karena melalui proses penekanan yang mengeluarkan lebih banyak air, sehingga menghasilkan tahu yang lebih padat.



Gambar 1.11 Tahu Cina
(Sumber : <https://www.tokoindonesia.co.uk/>)

4. Tahu Putih

Tahu Putih berasal dari negara Tiongkok Utara, China. Tahu ini adalah salah satu jenis tahu yang paling umum dan sering dijual di pasar menurut (Rahmawati, 2014). Tahu ini memiliki tekstur yang lebih lembut dibandingkan dengan tahu cina dan memiliki pori-pori besar.



Gambar 1.12 Tahu Putih
(Sumber: tribunnews wiki.com)

5. Tahu Takwa

Tahu takwa memiliki tekstur kenyal dan padat yang dihasilkan melalui proses penggumpalan dengan cuka. Tekstur ini membuat tahu takwa tetap utuh saat dimasak, terutama saat digoreng atau dimasak dalam hidangan berkuah.



Gambar 1.13 Tahu Takwa

(Sumber : pusatoleholehkediri.com)

6. Tahu Jepang

Tahu Jepang adalah salah satu produk tahu yang memiliki beberapa variasi seperti tahu jepang telur, tahu jepang telur yang diberikan rasa (ayam / udang) dan tahu sutra. Tahu jepang identik dengan pengemasannya yang berbentuk tabung dan di vakum.



Gambar 1.14 Tahu Jepang

(Sumber : <https://kingbean.indonetwork.co.id>)

7. Tahu Sutra

Tahu sutra merupakan tahu yang berasal dari Jepang dan memiliki tekstur sangat lembut serta lunak karena menggunakan bahan penggumpal glucono→-lakton (GDL). Tahu sutra memiliki karakteristik yang berbeda dari jenis tahu lainnya. Tahu sutra memiliki tekstur yang sangat lunak dan lembut. Tahu sutra biasanya diolah dengan cara digoreng, dipepes, bahkan sering diolah menjadi *dessert*

atau makanan penutup karena warnanya yang putih, tekstur yang lembut dan rasanya yang netral. Pada dasarnya proses pembuatan tahu sutra hampir sama dengan proses pembuatan tahu biasa, yang membedakan adalah tahu sutra dibuat dengan mencampurkan 0,2-0,3 persen asam asetat dan GDL (Glucono Delta Lactone) ke dalam susu kedelai (Dendi Gusnadi, 2020).

Penyimpanan tahu sutra selama kemasan belum dibuka, tahu sutra dapat bertahan sampai dengan 3 bulan di dalam kulkas (4°C) tergantung pada metode pengemasan dan pengawet yang digunakan. Kemasan tahu sutra berbentuk kotak dan kokoh karena teksturnya lembut. Tahu sutra memiliki tekstur yang sangat lembut, *creamy* dan mudah hancur. Tekstur ini membuat tahu sutra dapat digunakan sebagai bahan dalam pembuatan kue.



Gambar 1.15 Tahu Sutra
(Sumber: fimela.com/)

Glucono Delta Lactone (GDL) adalah salah satu bahan penggumpal yang digunakan untuk pembuatan tahu sutera sebagai koagulan tahu. GDL merupakan koagulan bersifat asam, memiliki daya ikat air yang tinggi, dan membentuk tahu dengan tekstur seperti gel dan flavor sedikit asam (Masruroh, 2013). Glucono Delta Lactone (GDL) terbuat dari ester netral asam glukonat yang terbentuk serbuk kristal putih, kemudian asam glukonat diproduksi oleh fermentasi aerobik dari sumber karbohidrat, setelah fermentasi asam glukonat dimurnikan dan mengkristal menjadi GDL (Trisna, 2011).

1.1.4 Pra Penelitian

Jenis tahu yang memiliki potensi untuk dijadikan sebagai pengganti telur bebek dalam selai srikaya adalah tahu cina, tahu putih, tahu jepang dan tahu sutra. Hal ini dikarenakan tahu sumedang, tahu bandung serta tahu takwa sudah melewati proses pengolahan seperti digoreng, diberi bumbu hingga memiliki warna dan rasa yang kuat sehingga keempat jenis tahu tersebut tidak bisa digunakan karena karakteristiknya tidak bersifat netral.

Pra Penelitian ini dilakukan dengan menguji hasil pembuatan selai srikaya menggunakan empat jenis tahu yaitu tahu cina, tahu putih, tahu jepang dan tahu sutra. Selai srikaya tersebut kemudian diberikan kepada empat belas orang untuk uji tingkat preferensi berdasarkan warna, aroma, tekstur dan rasa. Empat belas orang yang menguji selai srikaya ini mencangkup laki-laki dan perempuan berusia 17 tahun sampai 46 tahun.



Gambar 1.16 Selai Srikaya

(Sumber: pribadi)



Gambar 1.17 Selai Srikaya saat dioles

(Sumber: pribadi)

Tabel 1.1 Tingkat Kesukaan Warna Selai Srikaya

	Warna				
	sangat tidak suka	tidak suka	biasa saja	suka	sangat suka
Tahu cina	0	2	7	3	2
Tahu putih	2	4	5	2	1
Tahu jepang	0	2	8	3	1
Tahu sutra	0	2	6	3	3

Tabel 1.2 Tingkat Kesukaan Aroma Selai Srikaya

	Aroma				
	sangat tidak suka	tidak suka	biasa saja	suka	sangat suka
Tahu cina	0	2	6	4	2
Tahu putih	4	2	4	3	1
Tahu jepang	0	3	7	3	1
Tahu sutra	0	2	6	2	4

Tabel 1.3 Tingkat Kesukaan Tekstur Selai Srikaya

	Tekstur				
	sangat tidak suka	tidak suka	biasa saja	suka	sangat suka
Tahu cina	0	2	4	5	3
Tahu putih	2	4	5	2	1
Tahu jepang	0	2	8	4	0
Tahu sutra	0	1	6	3	4

Tabel 1.4 Kesukaan Rasa Selai Srikaya

	Rasa				
	sangat tidak suka	tidak suka	biasa saja	suka	sangat suka
Tahu cina	1	1	3	6	3
Tahu putih	4	2	4	3	1
Tahu jepang	0	1	4	5	4
Tahu sutra	0	1	5	2	6

Tabel 1.5 Tingkat Kesukaan Secara Keseluruhan

Tingkat kesukaan secara keseluruhan					
	sangat tidak suka	tidak suka	biasa saja	suka	sangat suka
Tahu cina	1	7	20	18	10
Tahu putih	12	12	18	10	4
Tahu jepang	0	9	27	15	6
Tahu sutra	0	6	23	10	17

Tabel 1.6 Hasil Nilai Mean Pra Penelitian

Hasil Nilai Mean	
Tahu cina	14,07
Tahu putih	10,71
Tahu jepang	13,5
Tahu sutra	14,71

Berdasarkan tabel hasil *mean* di atas, dapat disimpulkan bahwa jenis tahu dalam pembuatan selai srikaya yang mendapatkan nilai *mean* tertinggi sampai terendah adalah Tahu sutra, Tahu cina, Tahu jepang dan Tahu putih.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti, hal ini dapat terjadi karena selai srikaya yang dibuat menggunakan tahu sutra memiliki warna yang paling terang, tekstur yang paling halus dan lembut, serta aroma dan rasa kedelai yang tidak terlalu kuat. Selai srikaya yang dibuat menggunakan tahu cina memiliki warna yang lebih gelap dibandingkan dengan tahu sutra, tekstur yang lembut namun sedikit padat serta aroma dan rasa kedelai yang lebih kuat dibandingkan dengan yang menggunakan tahu sutra. Selai srikaya yang dibuat menggunakan tahu jepang memiliki warna yang mirip dengan tahu cina, tekstur yang mudah cair saat di suhu ruang, aroma kedelai yang kuat dan rasa yang sedikit asam. Selai srikaya yang dibuat menggunakan tahu putih memiliki warna yang gelap, tekstur yang paling padat dan kasar serta rasa yang paling asam dan aroma kedelai yang paling kuat.

Melalui hasil dari tingkat preferensi yang diperoleh, maka jenis tahu yang akan digunakan untuk menggantikan bahan telur bebek dalam selai srikaya adalah Tahu Sutra. Beberapa jumlah kandungan nutrisi pada tahu sutra dapat dilihat pada gambar 1.18.

Nutrition Facts	
Serving Size:	
70	g (70g)
Silken Tofu	
Amount Per Serving	
Calories 43	
% Daily Value*	
Total Fat 2.6g	3%
Saturated Fat 0.4g	2%
Trans Fat 0g	
Polyunsaturated Fat 1.5g	
Monounsaturated Fat 0.6g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 5.6mg	0%
Total Carbohydrates 0.8g	0%
Dietary Fiber 0.1g	1%
Sugars 0.5g	
Protein 5g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 78mg	6%
Iron 0.8mg	4%
Potassium 84mg	2%
Caffeine 0mg	

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2000 calories a day is used for general nutrition advice.

Gambar 1.18 Kandungan Nutrisi Tahu Sutra

(Sumber: Nutritionix, 2019)

Tabel 1.7 Perbandingan Nutrisi

Nutrisi	Telur Bebek (per 100 g)	Tahu Sutra (per 100 g)
Kalori	185 kcal	43 kcal
Protein	13 g	9 g
Lemak	13.1 g	5 g
Karbohidrat	1.4 g	2 g
Kolesterol	619 mg	0 mg
Kalsium	66 mg	350 mg
Zat Besi	2.7 mg	0.8 mg
Vitamin A	550 IU	0 IU
Vitamin D	37 IU	0 IU
Vitamin B12	1.1 µg	0 µg
Folat	46 µg	15 µg
Magnesium	17 mg	29 mg

(Sumber: USDA Food Database, 2023)

Berdasarkan tabel diatas, tahu sutra mengandung kalori dan kadar lemak yang lebih sedikit dibandingkan dengan telur bebek. Tahu sutra mengandung 43 kcal dan 5 g lemak per 100 gram, sedangkan telur bebek mengandung 185 kcal dan 13.1 g lemak per 100 gram. Telur bebek juga memiliki kandungan kolesterol yang lebih tinggi, yaitu sekitar 619 mg per 100 gram, sedangkan tahu sutra memiliki kandungan kolesterol yang sangat rendah atau bahkan nol. Oleh karena itu, bagi individu yang perlu mengontrol berat badan dan juga asupan kolesterol, tahu sutra adalah pilihan yang lebih baik dibandingkan telur bebek.

Berdasarkan beberapa faktor yang telah disebutkan diatas, maka penelitian yang berjudul “Uji Coba Pembuatan Selai Srikaya Dengan Menggunakan Tahu Sutra” ini dilakukan untuk memberikan alternatif lain bagi masyarakat yang tidak bisa atau tidak ingin mengonsumsi telur bebek.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka permasalahan yang akan diteliti adalah sebagai berikut:

1. Apakah tahu sutra dapat menggantikan telur bebek dalam pembuatan selai srikaya?
2. Bagaimana warna, tekstur, aroma dan rasa pada selai srikaya yang menggunakan tahu sutra?
3. Bagaimana daya terima masyarakat akan selai srikaya yang dibuat dengan tahu sutra?

1.3 Tujuan Penelitian

Dari latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui apakah tahu sutra dapat digunakan sebagai pengganti telur dalam pembuatan selai srikaya.
2. Mengetahui bagaimana warna, tekstur, aroma dan rasa selai srikaya yang dibuat menggunakan tahu sutra.
3. Mengetahui daya terima masyarakat akan warna, tekstur, aroma dan rasa selai srikaya yang dibuat menggunakan tahu sutra.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk menciptakan sebuah inovasi produk selai srikaya yang dapat dikonsumsi oleh individu yang tidak bisa atau harus mengurangi konsumsi makanan berbahan telur.