

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tahu adalah salah satu jenis makanan yang banyak digemari masyarakat Indonesia dan merupakan hasil olahan dari kacang kedelai yang kaya akan protein. Karena itu, tahu termasuk bahan pangan yang sangat mudah rusak (*high perishable food*). Secara organoleptik, tanda-tanda yang dapat digunakan untuk mengetahui telah terjadinya kerusakan tahu antara lain adalah rasa asam, bau asam sampai busuk, permukaan tahu berlendir, tekstur menjadi lunak atau lembek, tidak padat, kadang-kadang berjamur pada permukaannya. Namun, sebenarnya rasa asam yang terdapat pada tahu belum tentu menandakan bahwa telah terjadi kerusakan. Hal ini merupakan akibat dari fermentasi lanjut, yang apabila dibiarkan hingga berlendir atau berjamur akan menimbulkan kerusakan pada tahu tersebut. Rasa asam pada tahu diperoleh dari hasil pemecahan protein dalam bentuk peptida oleh enzim proteolitik yang terdapat pada bakteri laktat. Jadi apabila semakin banyak jumlah bakteri laktat, kadar keasaman tahu juga semakin tinggi.

Masa simpan rata-rata tahu hanya mencapai tiga hari. Pada umumnya, usaha yang dilakukan untuk memperpanjang masa simpan tahu oleh pedagang tahu di Indonesia adalah dengan merendam tahu di dalam air selama kegiatan penjualan berlangsung. Hal ini dapat menghalangi kontaminasi mikroba secara langsung dari udara dan dapat mempertahankan supaya tahu tetap dalam keadaan basah. Meskipun cara ini telah terbukti dapat mempertahankan kesegaran fisik

tahu selama 2-3 hari, kemungkinan adanya bakteri penyebab penyakit masih cukup besar karena cara ini tergantung kepada mutu mikrobiologi air yang digunakan. Dari suatu penelitian, Winarno (1978) menjelaskan bahwa tahu yang direndam di dalam air keran atau air sumur yang bersih dapat disimpan selama 2 hari. Jika tahu direbus selama 30 menit dan direndam di dalam air yang sudah dididihkan, daya simpannya dapat mencapai 4 hari. tahu yang sudah direbus, jika dibungkus di dalam kantong plastik dapat disimpan pada suhu kamar sampai 5 hari. Jika tahu disimpan pada suhu dingin dalam rendaman air atau dibungkus di dalam kantong plastik, daya simpannya dapat mencapai 8 hari.

Karena permasalahan tersebut, maka perlu upaya untuk mempertahankan kesegaran atau kualitas tahu dengan cara lain yaitu dengan menggunakan bahan pengawet yang aman, mudah penerapannya dan ekonomis, agar tetap mudah dalam menjalani sistem produksi. Bahan pengawet tersebut adalah bahan pengawet alami yang bersifat antimikroba. Salah satunya adalah rempah-rempah. Rempah-rempah seperti kunyit, kayu manis, cengkeh dan lain sebagainya, selain digunakan sebagai penyedap masakan, dapat juga digunakan sebagai pengawet alami, karena memiliki zat adiktif yang berfungsi sebagai antimikroba. Jenis rempah-rempah yang biasa digunakan pada tahu adalah kunyit.

Kunyit biasanya digunakan sebagai pewarna pada tahu, tapi ternyata bukan hanya berfungsi sebagai pewarna, dalam beberapa penelitian menyatakan bahwa kunyit dapat juga digunakan sebagai pengawet alami untuk tahu. Seperti pada penelitian yang dilakukan oleh Ria Mariana Mustafa tahun 2006 yang menyatakan bahwa dengan penambahan 3% bubuk kunyit dapat memperpanjang masa simpan tahu kedelai tersebut. Bukan hanya kunyit, kayu manis pun juga

dapat digunakan sebagai pengawet alami. Kayu manis memiliki sifat bakterisidal dan penghambat khamir. Konsentrasi yang tinggi pada kayu manis dapat menghambat pertumbuhan kapang dan pembentukan spora aseksual. Konsentrasi 1,6% dapat membunuh kapang yang diuji pada penelitian Fardiaz *et al.* (1988), yaitu *A. parasiticus*, *Mucor* sp., *A. niger*, *P. expansum*, *N. sitophila*, *Rhizopus* sp., dan *Aspergillus* sp. Kayu manis juga dapat menghambat pertumbuhan sel vegetatif dari semua basili yang diuji.

Dari kedua penelitian tersebut, muncul ide untuk melakukan penelitian dalam menjaga kesegaran dan masa simpan tahu dengan menggunakan kayu manis. Namun, tetap mempertimbangkan kualitas tahu, agar tetap bisa diterima masyarakat. Kayu manis cukup ekonomis dan mudah untuk diperoleh. Kayu manis sering juga digunakan sebagai penyedap makanan, karena menghasilkan aroma yang wangi serta rasa yang sedikit manis. Dilihat dari beberapa pernyataan di atas, memungkinkan bahwa kayu manis dapat digunakan sebagai pengawet alami pada Tahu dengan tidak merusak kualitasnya dan tetap dapat diterima masyarakat.

B. Identifikasi Masalah

Tahu merupakan salah satu jenis makanan yang sangat cepat mengalami kerusakan. Maka perlu dilakukan cara untuk menjaga kesegaran dan kualitasnya. Pada penelitian ini, akan dibuat inovasi terbaru dengan menambahkan bubuk kayu manis pada tahu kedelai putih. Hal ini diharapkan dapat memperpanjang masa kesegaran tahu dan memperoleh kualitas tahu yang lebih baik, serta dapat disukai masyarakat Indonesia.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan masalah yang telah dijelaskan pada latar belakang, maka harus ada pembatasan masalah agar penulis tidak keluar dari permasalahan utama. Oleh karena itu, penulis membatasi masalah hanya pada daya terima dan masa simpan tahu kedelai putih yang telah ditambahkan bubuk kayu manis pada suhu ruang.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang di atas, maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Apakah tahu kedelai putih yang telah ditambahkan bubuk kayu manis dapat diterima oleh masyarakat?
2. Berapa lama masa simpan tahu kedelai putih yang telah ditambahkan bubuk kayu manis pada suhu ruang?

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum
Mengetahui pengaruh penambahan kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap daya terima dan masa simpan tahu kedelai putih pada suhu ruang.
2. Tujuan Khusus
 - a. Mencari konsentrasi bubuk kayu manis yang tepat dalam pengawetan alami pada tahu kedelai putih.

- b. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk kayu manis terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur tahu kedelai putih.
- c. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk kayu manis pada tahu kedelai putih terhadap daya terima masyarakat.
- d. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk kayu manis terhadap masa simpan tahu kedelai putih.

F. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Peneliti

Dapat menambah pengetahuan dan wawasan penulis tentang metode pengawetan bahan makanan khususnya pada tahu kedelai putih secara alami dan mempraktekan hasil pembelajaran selama menempuh pendidikan di bidang ilmu Gizi, Universitas Esa Unggul.

2. Manfaat Bagi Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul

Hasil karya yang diciptakan bisa menjadi dasar pengembangan pada disiplin ilmu Gizi untuk masa-masa yang akan datang.

3. Manfaat Bagi Industri

Dapat menjadi inspirasi dalam membuat produk inovasi terbaru yang inovatif serta terjangkau dengan memanfaatkan sumber hayati yang ada.

4. Manfaat Bagi Masyarakat

Menjadikan masyarakat mengetahui bagaimana metode pengawetan alami pada tahu kedelai putih dengan menggunakan rempah-rempah khususnya kayu manis.