

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tahu merupakan salah satu produk pangan olahan kedelai yang mempunyai nilai gizi tinggi, mudah dicerna, dan harganya relatif murah. Oleh karena itu tahu memegang peranan penting sebagai sumber protein, karena bahan baku kedelai mengandung protein sekitar 10-15% dan lemak sekitar 5-9% (Riaz, 2006). Jenis tahu sangat bervariasi seperti tahu putih, tahu keras, tahu sutra, kembang tahu dan sufu. Hal ini disebabkan oleh proses pembuatan tahu yang berbeda sehingga menghasilkan tekstur, bentuk serta ukuran yang berbeda juga.

Proses pembuatan tahu yang pada umumnya masyarakat kenal mengalami penekanan akan menghasilkan tekstur tahu yang lebih keras seperti tahu keras sedangkan tahu yang tidak mengalami penekanan akan menghasilkan tekstur tahu yang lebih lembut seperti tahu sutera. Tahu sutera mempunyai tekstur yang sangat lembut dibandingkan dengan tahu keras sehingga menyerupai agar-agar. Selain itu bahan penggumpal yang digunakan untuk membantu proses penggumpalan berbeda, sehingga hasil yang diperoleh antara tahu sutera dan tahu keras berbeda (Susilowati, 1989).

Glucono delta lakton (GDL) adalah salah satu bahan penggumpal yang digunakan untuk pembuatan tahu sutera sebagai koagulan tahu (Shurtleff dan Aoyagi, 1984). Menurut Jungbunzlaure (2008) dan Syamsir (2009) GDL merupakan koagulan bersifat asam, memiliki daya ikat air yang tinggi dan membentuk tahu dengan tekstur seperti gel dan *flavor* sedikit asam. Oleh karena itu GDL dapat berperan sebagai bahan

penggumpal pada produk tahu sutera dengan pertimbangan harganya murah dan mudah diperoleh.

Pada jenis koagulan asam yang lain seperti asam laktat, asam asetat memberikan rendemen yang rendah, dengan tekstur tahu yang rapuh (mudah hancur) dan *flavor* agak asam. Sedangkan apabila menggunakan jenis koagulan kalsium atau magnesium-klorida akan menghasilkan tahu dengan *flavor* sangat baik, pembentukan *curd* cepat tetapi daya ikat airnya rendah sehingga rendemen yang diperoleh kecil dan tekstur tahu yang dihasilkan cenderung kasar. Sehingga dari beberapa jenis koagulan tersebut untuk pembuatan tahu sutera lebih baik menggunakan jenis koagulan asam yaitu *Glucono Delta Lactone* (GDL).

Indonesia merupakan negara produsen tahu terbesar di dunia dan menjadi pasar kedelai terbesar di Asia. Beberapa daerah seperti Jawa Timur, Jawa Tengah, Jawa Barat, NTB, Aceh, Lampung. Produksi tahu telah memanfaatkan 60% dari jumlah pemakaian kedelai di Indonesia atau 1,2 juta ton/tahun (Rosalina, 2011). Konsumsi tahu rata-rata per orang per tahun di Indonesia diduga sekitar 8,50 kg (SUSENAS, 2009). Sayangnya, produksi tahu yang sangat besar di Indonesia tidak didukung oleh penyediaan kedelai lokal yang cukup. Produksi kedelai Indonesia hanya mencapai 779.740 ton atau 29% dari total kebutuhan nasional (BPS, 2012), sedangkan total kebutuhan kedelai nasional mencapai 2,2 juta ton. Akibatnya, setiap tahun Indonesia harus mengimpor kedelai sebanyak 2.087.986 ton untuk memenuhi 71% kebutuhan kedelai dalam negeri. Selain itu, pengrajin tahu cenderung memilih kedelai impor karena pasokan bahan baku terjamin, harga lebih murah dan ukuran bijinya lebih besar dibanding kedelai lokal. Sekitar 93% pengrajin tahu menyukai kedelai yang berkulit kuning dan berbiji besar karena menghasilkan tahu dengan warna yang cerah dan volume yang besar (Krisdiana, 2005). Jenis

tahu tersebut hanya dapat diperoleh dari kedelai impor. Adanya kecenderungan tersebut menyebabkan semakin menurunnya permintaan kedelai lokal yang berimbas pada produksi kedelai lokal yang semakin rendah.

Kondisi yang demikian menimbulkan pemikiran bahwa perlunya dilakukan sebuah studi yang lebih lanjut untuk membandingkan karakteristik tahu sutra yang dihasilkan dari kedelai lokal dan kedelai impor untuk mendapatkan kualitas produk yang lebih baik.

1.2. Rumusan masalah

Bagaimana pengaruh perbedaan varietas kedelai lokal dan kedelai impor terhadap kualitas fisik tahu sutera (*silken tofu*)?

1.3. Tujuan

Mengetahui pengaruh perbedaan varietas kedelai lokal dan kedelai impor terhadap kualitas fisik tahu sutera (*silken tofu*).