

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang menghasilkan berbagai ragam hasil pertanian. Hasil pertanian pada umumnya memerlukan penanganan yang lebih lanjut dalam rangka pengolahan dan pengawetan serta penganekaragaman pangan. Usaha penganekaragaman pangan perlu adanya pengolahan-pengolahan dari berbagai hasil pertanian yang telah tersedia.

Kedelai (*Glycine max*), merupakan salah satu sumber bahan makanan nabati yang mengandung protein dalam jumlah dan kualitas yang tinggi dibandingkan dengan jenis kacang-kacangan lainnya (Poesponegoro, 1975). Di negara-negara Asia, kedelai banyak diolah menjadi bermacam macam makanan baik melalui pengolahan tanpa fermentasi, maupun pengolahan secara fermentasi. Salah satu fermentasi hasil olahan kedelai yang dibuat secara fermentasi adalah kecap (Basrah, 1980).

Produk kecap dapat diolah dengan menggunakan bahan baku kedelai maupun tempe. Kandungan gula yang terdapat dalam air kelapa bersifat alami dan tidak diproses seperti minuman lain yang diberi tambahan gula. Potensi ini dapat dimanfaatkan dalam pembuatan kecap. Hasil samping air Kelapa yang berlimpah masih belum banyak dimanfaatkan. Air kelapa pada dasarnya merupakan bahan buangan terutama di lingkungan kehidupan masyarakat umum di pedesaan. Sebenarnya air kelapa mempunyai potensi yang cukup penting bagi industri, terutama industri kecil. Hal ini dapat dilihat dari segi kandungan bahan tersebut antara lain

mengandung kadar gula sekitar 4-6%, kadar protein sekitar 1-1,5% dan sejumlah mineral yang penting bagi kehidupan manusia (Sailah,1981). Selain itu Air kelapa juga merupakan cairan paling murni kedua setelah air terutama air kelapa muda. Air kelapa hanya mengandung sedikit karbohidrat dan 99 persen bebas lemak serta rendah gula.

Kecap mengandung protein, karbohidrat, vitamin serta lemak. Meskipun kecap hanya digunakan sebagai pelengkap makanan atau bumbu masakan, tetapi produk nabati ini telah sering digemari oleh seluruh lapisan masyarakat karena rasanya yang lezat.

Beberapa faktor yang mempengaruhi mutu kecap, antara lain adalah jenis kapang, waktu fermentasi dan varietas kedelai. Selain dipengaruhi oleh hal-hal tersebut, mutu kecap dipengaruhi juga oleh proses pemasakan dan pemberian bumbu (Sailah, 1981).

Limbah air kelapa melalui kajian ini akan dimanfaatkan dalam pembuatan kecap yang selama ini dianggap sebagai limbah hasil pertanian. Air kelapa ditambahkan dalam pembuatan kecap ini mengandung nutrisi yang cukup banyak yang dapat meningkatkan nilai gizi dari kecap.

Berdasarkan hal tersebut di atas, maka dalam kajian ini akan dipelajari bagaimana proses pengolahan kecap dengan pemanfaatan limbah air kelapa.

1.2 Tujuan

- 1.2.1 Mengetahui proses pengolahan kecap dengan pemanfaatan limbah air kelapa.

1.2.2 Mengetahui karakteristik kecap yang dihasilkan.

1.3 Manfaat

1.3.1 Mengetahui proses pengolahan kecap dengan pemanfaatan limbah air kelapa.

1.3.2 Memberikan pengetahuan pada masyarakat untuk mendapatkan gizi yang cukup dari mengkonsumsi kecap dengan pemanfaatan limbah air kelapa yang mengandung protein.

1.4 Rumusan Masalah

Bagaimana proses pembuatan kecap dengan pemanfaatan limbah air kelapa di Balai Penelitian Tanaman Palma (BALIT PALMA).