

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kedelai merupakan komoditas strategis di Indonesia karena kedelai merupakan salah satu tanaman pangan penting di Indonesia setelah beras dan jagung. Komoditas ini mendapatkan perhatian yang lebih dari pemerintah dalam kebijakan pangan nasional. Menurut Irwan (2005), kedelai mengandung protein 30-50%, dan lemak 15-25% dan beberapa bahan gizi penting lain, misalnya vitamin (asam fitat) dan lesitin. Tanaman kedelai dapat digunakan sebagai bahan baku berbagai industri makanan, minuman, pupuk hijau dan pakan ternak serta untuk diambil minyaknya.

Produk kedelai sebagai bahan olahan pangan berpotensi dan berperan dalam menumbuh kembangkan industri kecil menengah bahkan sebagai komoditas ekspor. Berkembangnya industri pangan berbahan baku kedelai membuka peluang kesempatan kerja dimulai dari budidaya, panen, pengolahan, transportasi dan pemasaran.

Selain dimanfaatkan sebagai bahan pangan, kedelai memiliki hasil sampingan dari pengolahan pembuatan tahu dan susu yaitu ampas yang memiliki kandungan protein tinggi, (BPS,1998). Pengolahan ampas kedelai yang sudah ada antara lain tempe gembus dan perkedel. Sebagian besar ampas kedelai digunakan untuk campuran pakan ternak. Ampas kedelai mudah rusak/busuk, terutama setelah disimpan lebih dari 12 jam, karena masih mengandung air dan zat gizi yang tinggi, terutama protein (Rahmawaty 2009). Oleh sebab itu, ampas kedelai perlu ditangani dengan tepat melalui pengolahan menjadi bahan pangan lain yang bernilai jual dan bergizi. Pengolahan ampas kedelai diharapkan dapat menambah keanekaragaman olahan pangan dan meningkatkan pendapatan produsen pengolahan

kedelai. Ampas kedelai dapat diolah menjadi berbagai produk makanan yang lezat dan sehat, salah satu diantaranya adalah Nugget.

Nugget merupakan bentuk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan kotak. Ampas kedelai yang ditambahkan ke dalam nugget mampu meningkatkan kandungan protein dan seratnya. Nugget dapat juga disimpan dalam waktu yang lama sedangkan kerusakan karena pertumbuhan mikroba tidak menjadi faktor pembatas umur simpan produk dan produk tidak memerlukan pengawetan yang berfungsi untuk menghambat pertumbuhan mikroba (antimikroba) sehingga produk bisa diklaim bebas pengawet (antimikroba).

Berdasarkan uraian latar belakang di atas penulis melakukan kajian tentang “Proses Pengolahan Ampas Kedelai Menjadi Nugget”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Ampas kedelai selama ini sebagian besar hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak padahal kandungan gizi dan nutrisi lainnya masih cukup tinggi. Di Gorontalo, ampas kedelai belum dimanfaatkan dengan sebaik-baiknya. Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai gizi dari ampas kedelai dapat dilakukan dengan pembuatan nugget ampas kedelai. Pengolahan ampas kedelai sebagai nugget di Gorontalo belum pernah dilakukan sebelumnya, sehingga belum ada prosedur baku pengolahannya. Oleh karena itu, untuk mengatasi hal tersebut perlu diketahui bagaimana proses pengolahan ampas kedelai menjadi nugget.

## **1.3 Tujuan dan Manfaat**

### **1.3.1 Tujuan**

Untuk mengetahui proses pengolahan ampas kedelai menjadi nugget

### **1.3.2 Manfaat**

1. Menambah wawasan dan pengalaman penulis mengenai proses pengolahan ampas kedelai menjadi nugget
2. Sebagai bahan informasi bagi institusi/lembaga pemerintah setempat dalam bidang pengolahan hasil pertanian
3. Sebagai bahan informasi bagi masyarakat yang berminat untuk membuka industri rumah tangga tentang pengolahan nugget ampas kedelai