

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk merupakan makanan khas Indonesia dan sudah sangat dikenal oleh masyarakat. Kerupuk sangat beragam dalam bentuk, ukuran, warna, bau, rasa, kerenyahan, ketebalan ataupun nilai gizinya. Semakin banyak penambahan bahan baku bukan pati semakin kecil pengembangan kerupuk pada saat penggorengan dan pengembangan menentukan kerenyahannya. (Muslimin dan Ansar, 2010).

Kerupuk banyak digemari di Gorontalo baik sebagai lauk pauk maupun sebagai makanan ringan. Variasi dari beberapa produksi kerupuk juga telah banyak dijumpai di pasaran. Namun, pada umumnya masyarakat masih kurang memperhatikan makanan yang sehat dikonsumsi dan berbahan alami. Untuk itu penulis tertarik untuk memanfaatkan ampas susu kedelai menjadi kerupuk sebagai bahan makanan yang mempunyai nilai jual dan sebagai makanan ringan yang sehat di UKM ESSOYA.

Ketersediaan ampas kedelai pada saat ini sangat banyak seiring dengan menjamurnya home industri yang bergelut dalam pembuatan susu kedelai. Hal ini juga disebabkan oleh makin tingginya masyarakat untuk hidup sehat. Disamping itu juga masyarakat sudah mengetahui manfaat dari susu kedelai yang memiliki kandungan protein yang cukup tinggi dan mengandung senyawa isoflavon yang dapat menurunkan kadar kolesterol darah. Seiring dengan meningkatnya permintaan akan susu kedelai tentu limbah yang dihasilkan dari pembuatan susu kedelai ini juga meningkat. Sementara limbah yang masih mengandung gizi yang cukup tinggi ini belum sepenuhnya di manfaatkan oleh masyarakat. Kandungan

gizi ampas susu kedelai cukup tinggi seperti protein kasar 27.62%, lemak kasar 2.95%, serat kasar 13.81 % dan kadar abu 2.96%, Ca 0.09%, P 0.04%. Kandungan gizi ampas susu kedelai adalah sebagai berikut protein kasar 28.36%, lemak 5.52%, serat kasar 7.6% dan juga mengandung asam amino lisin dan metionin serta vitamin B (Budimarwanti, 2012).

Produk pangan tanpa dilakukan pengemasan akan mengakibatkan produk tidak tahan lama oleh karena itu, pengemasan sangat penting dilakukan. Pentingnya pengemasan dapat dilihat dari kenyataan di lapangan bahwa tidak mungkin ditemui produk yang dijual di pasar dalam kondisi tanpa kemasan. Teknik pengemasan dan pemilihan kemasan yang tepat memerlukan banyak pertimbangan. Sebagian besar produk pangan dan obat-obatan tujuan utamanya adalah: kemasan harus menyediakan sifat-sifat perlindungan yang optimal untuk melindungi produk dari penyebab kerusakan dari luar seperti cahaya, oksigen, kelembaban, mikroba atau serangga dan juga untuk mempertahankan mutu dan nilai gizi serta memperpanjang umur simpan. Pertimbangan lainnya adalah: pengemasan harus didesain dengan bentuk dan ukuran yang cocok dan desain grafisnya harus mampu menarik pembeli.

Disisi lain, perkembangan teknologi pengemasan sangatlah pesat. Kemasan tidak hanya dituntut untuk memenuhi fungsi-fungsi dasar sebagai wadah, perlindungan dan pengawetan, media komunikasi, serta kemudahan dalam penggunaannya, tetapi saat ini suatu kemasan juga dituntut untuk ramah lingkungan dan turut aktif dalam memberikan perlindungan produk (*active*

packaging) serta cerdas dalam memberikan informasi kondisi produk yang dikemasnya (*intelligent packaging*).

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses pembuatan tepung ampas susu kedelai sebagai bahan pembuat kerupuk tepung ampas susu kedelai di UKM ESSOYA ?
2. Bagaimana proses pembuatan kerupuk tepung ampas susu kedelai di UKM ESSOYA?
3. Bagaimana proses pengemasan dan pelabelan hasil olahan pada setiap produksi kerupuk tepung ampas susu kedelai di UKM ESSOYA ?

1.3 Tujuan

1. Mempelajari proses pembuatan tepung ampas susu kedelai di UKM ESSOYA
2. Mempelajari proses pembuatan kerupuk tepung ampas susu kedelai di UKM ESSOYA serta pengemasan dan pelabelan kerupuk tepung ampas susu kedelai tersebut
3. Mengetahui pengemasan dan pelabelan hasil olahan pada setiap produksi kerupuk tepung ampas susu kedelai di UKM ESSOYA

1.4 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan pengamatan ini yaitu sebagai berikut :

1. Menambah pengetahuan bagi penulis tentang pemanfaatan ampas susu kedelai
2. Menambah pengetahuan mengenai pengolahan kerupuk tepung ampas susu kedelai di UKM ESSOYA serta hasil olahan dalam setiap produksi

3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengolahan kerupuk tepung ampas susu kedelai.