

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tahu merupakan produk makanan olahan kedelai yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Seperti tempe, tahu juga dikenal sebagai makanan rakyat karena harganya yang murah, dapat dijangkau oleh masyarakat kalangan bawah sekalipun. Selain harganya murah, tahu disukai karena dapat diolah menjadi berbagai macam menu dan masakan. Selain itu, ditinjau dari segi kesehatan, tahu merupakan makanan yang sangat menyehatkan dan mengandung zat-zat yang dibutuhkan tubuh. Tahu sering kali disebut daging tidak bertulang karena kandungan gizinya, terutama mutu protein, setara dengan daging hewan. Bahkan, protein tahu lebih tinggi dibandingkan protein kedelai. Kandungan protein dalam tahu adalah sebesar 7,9 gram per 100 gram tahu. Selain memiliki kadar protein yang tinggi, tahu juga memiliki kadar air yang tinggi, yaitu 86,7 gram per 100 gram tahu. Tahu merupakan produk yang mudah dicerna karena mempunyai daya cerna yang tinggi, yaitu berkisar antara 85-98%. Itulah sebabnya produk ini dapat dikonsumsi oleh semua kelompok umur, termasuk para penderita gangguan pencernaan (Purwaningsih, 2013).

Tahu segar hanya dapat disimpan selama 2 hari pada penyimpanan suhu ruang. Apabila penyimpanan tahu dilakukan lebih dari 2 hari maka dapat mengakibatkan tahu berasa asam, rasanya akan berubah dan jika semakin lama penyimpanannya makan tahu tersebut akan semakin membusuk sehingga, tidak layak lagi untuk dikonsumsi. Bahkan, menurut Suprapti (2015), pada suhu kamar, kerusakan tahu dimulai pada jam ke 12, sedangkan pada suhu lemari es kerusakan

tahu dimulai pada hari ke 6. Setelah lebih dari batas tersebut rasanya menjadi asam lalu berangsur-angsur busuk. Tingginya kadar air dan kadar protein pada tahu, menyebabkan tahu menjadi produk yang mudah atau cepat busuk (mengalami penurunan mutu). Air, protein, serta kandungan gizi lainnya yang terkandung dalam tahu merupakan media yang baik untuk pertumbuhan jasad renik pembusuk seperti bakteri (Mudjajanto, 2015).

Tahu yang telah ditumbuhi atau diserang oleh mikroorganisme, terutama bakteri, akan mengalami kerusakan. Jenis bakteri yang menyebabkan kerusakan tahu antara lain *Salmonella*, *Pseudomonadacea*, *Clostridium Butodium*, *Preffingens*, *Shigella*. Kerusakan yang dapat diamati secara kasat mata diantaranya adalah timbulnya bau busuk, tahu menjadi berlendir, terjadi perubahan cita rasa dan pembentukan gas. Tahu yang dalam keadaan normal tidak berlendir dan berubah menjadi berlendir ketika rusak disebabkan karena adanya aktivitas hidrolisis zat pati dan protein untuk menghasilkan bahan yang bersifat lekat. Selain dapat memecah protein dan lemak, bakteri juga dapat memfermentasi karbohidrat dengan cara mengubah gula menjadi asam laktat atau campuran asam-asam laktat, asetat, propionat dan butirrat, bersama-sama H₂ dan CO₂ (Purwaningsih, 2013).

Umumnya masyarakat, terutama industri tahu, menambahkan pengawet. Bahan pengawet makanan merupakan bahan tambahan pangan yang dapat mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman atau penguraian, dan merusak lainnya terhadap pangan yang disebabkan oleh mikroorganisme. Bahan pengawet di sini terbagi atas dua macam yaitu menggunakan bahan kimia dan

alamiah. Namun, kebanyakan bahan pengawet yang ditambahkan kedalam makanan merupakan bahan pengawet sintetis yang seharusnya tidak digunakan untuk mengawetkan makanan, seperti formalin yang pada umumnya masyarakat tidak mengetahui dampaknya sangat berbahaya bagi kesehatan tubuh (Mujajanto, 2015).

Minghindari penggunaan pengawet yang berbahaya maka diperlukan usaha untuk mengawetkan tahu dengan bahan pengawet yang aman, ekonomis dan mudah didapat. Prinsip dari bahan pengawet yang digunakan adalah bahan alami yang mengandung antibakteri sehingga mampu mencegah pertumbuhan mikroorganisme penyebab rusaknya tahu (Mujajanto, 2015).

Salah satu bahan alam yang mengandung senyawa antibakteri adalah Kunyit. Kunyit dapat juga digunakan sebagai pengawet makanan karena rimpang kunyit mengandung kompone antara lain, air, pati, serat kasar, abu dan minyak atsiri. Minyak atsiri merupakan komponen yang menyebabkan timbulnya aroma dan cita rasa khas. Selain minyak atsiri komponen yang tak kalah pentingnya adalah zat penyusun warna kuning yang disebabkan oleh senyawa kurkuminoid. Senyawa kurkumoid ini terdiri dari senyawa kurkumin yang dominan dan turunannya yang meliputi *desmetoksikurkumin* dan *bisdesmetoksikurkumin* (Sinaga, 2015).

Zat dalam rimpang kunyit berkhasiat untuk menghambat atau membunuh mikroba. *Kurkumin* yang memberi warna kuning pada rimpang dikenal bersifat antibakteria dan *anti-inflamasi*. *Kurkumin* berkhasiat mengatasi masalah peradangan jaringan, merangsang sel hati sehingga mencegah gangguan hati dan

menyembuhkan penyakit kuning. Kunyit sering ditambahkan dalam makanan sebagai pengawet, pembunuh bakteri pembusuk dan penghilang bau amis pada ikan (Sinaga, 2015).

Pada penelitian sebelumnya oleh Sihombing P.A (2014) menunjukkan hasil bahwa kunyit dapat menjadi pengawet alami karena memiliki senyawa antimikroba, selanjutnya oleh Ganting (2014) tentang “Pengaruh Bubuk Kunyit Terhadap Mutu Tahu Segar Pada Suhu Ruang”, kemudian oleh Sri Hariyati (2017) tentang “ Efektifitas Kunyit (*Curcuma Domestica*) Sebagai Pereduksi Formalin Pada Tahu”, Oleh Rina Widisatuti tentang “Pengaruh Berbagai Kadar Infusa Rimpang Kunyit (*Curcuma Domestica*) Terhadap Daya Awet Tahu”, oleh Damayanti, E (2014) menunjukkan hasil bahwa kunyit mampu mereduksi formalin pada udang karena kunyit mampu meminimalisir keberadaan formalin pada udang dan penelitian oleh Sari (2014) “Kunyit Sebagai Alternatif Bahan Pengawet Alami”.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik melakukan penelitian mengenai “***Pengaruh Penambahan Larutan Kunyit (Curcuma domestica) dan Lama Penyimpanan Tahu terhadap Jumlah Bakteri***”.

1.2 Identifikasi Masalah

Dari latar belakang diatas, maka ditemukan beberapa identifikasi masalah yang berkaitan :

1. Masih terdapat penggunaan bahan berbahaya sebagai bahan pengawet.
2. Lama penyimpanan tahu mempengaruhi jumlah bakteri yang ada dalam tahu.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas dapat di tarik rumusan masalah yaitu “Apakah ada pengaruh penambahan larutan kunyit dan lama penyimpanan tahu terhadap jumlah bakteri”

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana pengaruh penambahan larutan kunyit dan lama penyimpanan tahu terhadap jumlah bakteri.

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui pengaruh variasi konsentasi larutan kunyit terhadap jumlah bakteri
2. Untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan tahu dengan larutan kunyit terhadap jumlah bakteri

1.5 Manfaat

1.5.1 Manfaat Bagi Teoritis

Hasil penelitian ini dapat memberikan bukti tentang pengaruh penambahan larutan kunyit dan lama penyimpanan tahu terhadap jumlah bakteri.

1.5.2 Manfaat Praktis

Memberikan informasi kepada masyarakat bahwa kunyit dapat di manfaatkan sebagai bahan untuk memperpanjang lama penyimpanan tahu.