

BAB 1

PENGANTAR

1.1 Latar Belakang

Tauco adalah salah satu jenis produk fermentasi yang sudah lama ada dan dikenal oleh masyarakat Indonesia. Tauco memiliki kandungan garam dan protein yang tinggi. Secara fisik tauco berbentuk pasta yang berwarna coklat, selain itu tauco juga memiliki rasa dan aroma yang khas. Pada umumnya tauco dikonsumsi dalam bentuk olahan yaitu diolah dengan sayur dan daging atau diolah sebagai sambal tauco sebagai pelengkap hidangan (Nancy,2000). Sambal sering dianggap sebagai bahan makanan pendamping yang mampu melengkapi cita rasa makanan utama di Indonesia. Sambal tauco adalah salah satu jenis sambal yang kerap kali dijadikan makanan pendamping.

Kandungan nutrisi dan kadar air yang tinggi menyebabkan sambal tauco yang berbentuk pasta memiliki masa simpan yang singkat yaitu mampu bertahan beberapa hari pada penyimpanan suhu ruang. Walaupun sambal tauco yang berbentuk pasta banyak mengandung garam yang mestinya berfungsi sebagai pengawet, pada kenyataannya daya tahan tauco hanya beberapa hari pada suhu ruang (25-32°C). Oleh karena itu pada penelitian ini akan dilakukan pembuatan sambal tauco berbentuk bubuk. Hal ini diharapkan daya simpan tauco berbentuk bubuk lebih lama walaupun disimpan pada suhu ruang. Pembuatan bubuk sambal tauco diharapkan dapat mempermudah masyarakat dalam mengkonsumsi sambal tauco sebagai *seasoning*. Permasalahannya masih belum ditemukannya suhu yang sesuai pada proses pengeringan sambal tauco untuk menjadi bubuk sambal tauco.

1.2 Identifikasi Masalah

Pemanfaatan sambal tauco berbentuk pasta biasanya digunakan sebagai hidangan pendamping tetapi tidak praktis. Perubahan sambal tauco berbentuk pasta menjadi bubuk sambal tauco mempermudah masyarakat dalam menggunakan bubuk sambal tauco sebagai *seasoning*. Permasalahannya adalah belum ditemukannya suhu pengeringan yang tepat untuk pembuatan bubuk sambal tauco.

1.3 Kerangka Pemikiran

Bubuk sambal tauco dapat mempermudah masyarakat dalam memanfaatkannya sebagai *seasoning* tetapi perlu diketahui proses pengeringan sambal tauco yang optimal dalam proses produksinya. Penelitian pendahuluan dilakukan untuk mengetahui kisaran suhu yang tepat pada pembuatan bubuk sambal tauco untuk digunakan pada penelitian utama. Pada proses pengeringan waktu yang digunakan mengacu penelitian pembuatan bubuk masam keueng instan (Fahreza, dkk, 2018) yaitu selama 9 jam tetapi pada pengeringan 9 jam tersebut sambal tauco masih bertekstur semi basah sehingga pengeringan dilanjutkan menjadi 15 jam dan 20 jam. Pada pengeringan dengan waktu 15 jam sambal tauco masih bertekstur semi basah sehingga tidak bisa dihasilkan menjadi bubuk. Setelah pengeringan selama 20 jam sambal tauco sudah kering dan dapat dihaluskan, sehingga pada penelitian selanjutnya menggunakan waktu pengeringan selama 20 jam. Berbekal pada hasil penelitian pendahuluan tentang rentang suhu dan lamanya pengeringan yang tepat dan juga pengamatan sifat visual bubuk sambal tauco yang masih baik khususnya warna, aroma, dan tekstur serta rasanya maka ditetapkan rentang suhu pengeringan yang tepat sehingga diperoleh bubuk sambal tauco.

1.4 Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud dari penelitian ini adalah memanfaatkan sambal tauco basah untuk diolah menjadi sambal tauco. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan suhu pengeringan yang tepat pada pembuatan sambal tauco bubuk.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai suhu optimal pada pembuatan bubuk sambal tauco dan memudahkan dalam penggunaannya sebagai *seasoning*.

1.6 Hipotesis

Perbedaan suhu pengeringan mempengaruhi karakteristik bubuk sambal tauco.