BAB 4

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Data Hasil Penelitian

Berdasarkan pemeriksaan analisa kadar protein yang telah dilakukan terhadap sampel kerupuk ampas tahu (mentah) yang di jual di Desa Sepande Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo di Balai Riset dan Standarisasi Industri Surabaya, maka didapatkan hasil data sebagai berikut :

Tabel 4.1 Data hasil Pemeriksaan Kadar Protein Pada Kerupuk Ampas Tahu (Mentah) yang Di Jual Di Desa Sepande Sidoarjo

NO	KODE SAMPEL	KADAR PROTEIN (%)	KATEGORI
1	P 2431	9,57	MS
2	P 2432	8,77	MS
3	P 2433	8,98	MS
4	P 2434	8,25	MS
5	P 2435	8,62	MS
6	P 2436	7,44	MS
7	P 2437	8,21	MS
8	P 2438	8,18	MS
9	P 2439	7,82	MS
10	P 2440	7,12	MS
11	P 2441	7,70	MS
12	P 2442	7,39	MS
13	P 2443	8,25	MS

Powered by WPS Office

14	P 2444	8,45	MS
15	P 2445	7,98	MS
16	P 2446	9,08	MS
17	P 2447	7,86	MS
18	P 2448	8,22	MS
19	P 2449	7,98	MS
20	P 2450	7,58	MS
21	P 2451	8,43	MS
22	P 2452	8,68	MS
23	P 2453	8,87	MS
24	P 2454	9,34	MS
25	P 2455	7,96	MS
26	P 2456	8,63	MS
27	P 2457	8,35	MS
28	P 2458	8,15	MS
29	P 2459	8,46	MS
30	P 2460	8,75	MS
Rata – rata		8,30	MS

(sumber : Balai Riset dan Standarisasi Industri dan Perdagangan Surabaya, 2016)

Keterangan :

1. MS (Memenuhi Syarat) : apabila jumlah kadar protein pada kerupuk ampas tahu (mentah) ≥ 5%
2. TMS (Tidak Memenuhi Syarat) : apabila jumlah kadar protein pada kerupuk ampas tahu (mentah) ≤ 5%

Powered by WPS Office

4.2 Analisis Data

Hasil pemeriksaan kadar protein dalam kerupuk ampas tahu (mentah) yang disajikan dalam Tabel 4.1, selanjutnya diprosentasekan kesesuaian dengan standart SNI. Prosentase kesesuaian kadar protein dalam kerupuk ampas tahu dengan SNI ditulis dengan rumus sebagai berikut :

$$\% \text{ MS} = \frac{\Sigma \text{ Sampel yang MS}}{\Sigma \text{ Sampel seluruhnya}} \times 100 \%$$

$$\% \text{ TMS} = \frac{\Sigma \text{ Sampel yang TMS}}{\Sigma \text{ Sampel seluruhnya}} \times 100 \%$$

Menurut syarat mutu kerupuk menurut Standart Nasional Indonesia (SNI) kadar protein pada kerupuk ampas tahu (mentah) memenuhi syarat.

Tabel 4.2 Prosentase Hasil Laboratorium Kadar Protein Pada Kerupuk Ampas Tahu (Mentah)yang dijual di Sepande

Kategori	Jumlah	Prosentase
MS (Memenuhi Syarat)	30	100 %
TMS (Tidak Memenuhi Syarat)	0	0 %
Jumlah	30	100 %

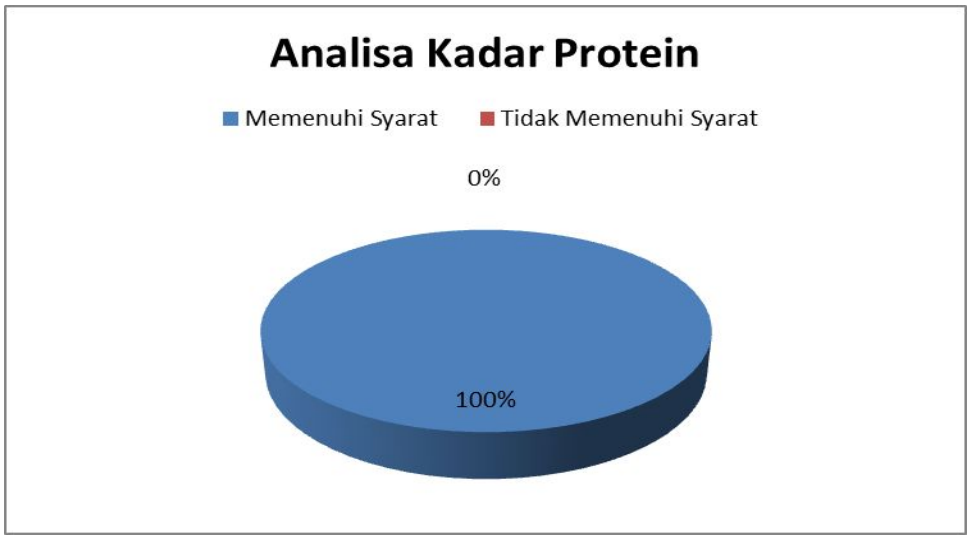
Dari tabel diatas menunjukkan bahwa kadar protein pada kerupuk ampas tahu (mentah) yang Memenuhi Syarat yaitu 100 %, sedangkan yang Tidak Memenuhi Syarat yaitu 0 %.

Powered by WPS Office

Keterangan :

1. MS (Memenuhi Syarat) : apabila jumlah kadar protein pada kerupuk ampas tahu (mentah) ≥ 5%
2. TMS (Tidak Memenuhi Syarat) : apabila jumlah kadar protein pada kerupuk ampas tahu (mentah) ≤ 5%

Hasil pemeriksaan kandungan kadar protein pada kerupuk ampas tahu (mentah) dalam penelitian ini dapat dideskripsikan dalam bentuk diagram pie sebagai berikut :



Grafik 4.1 :Diagram Pie Hasil Persentase Pemeriksaan Kadar Protein Pada Kerupuk Ampas Tahu (Mentah) Yang Di Jual Di Desa Sepande

4.3 PEMBAHASAN

Dari hasil pemeriksaan analisa kadar protein pada kerupuk ampas tahu (mentah) yang diperiksa dengan metode kjeldahl di Balai Riset dan Standarisasi Industri dan Perdagangan Surabaya didapatkan rata - rata hasil kadar protein dalam kerupuk ampas tahu (mentah) yaitu 8,30 %. Pada penelitian ini dikategorikan Memenuhi Syarat (MS) jika nilai kadar protein lebih dari 5 % dan apabila nilai kadar protein kurang dari 5 % dikatakan Tidak Memenuhi Syarat

Powered by WPS Office

(TMS). Menurut Standarisasi Nasional tahun 1999 ditetapkan kerupuk yang mengandung protein kadar protein minimal 5%.

Hampir di setiap tempat dapat ditemukan tahu dengan beragam jenis olahannya, termasuk di Desa Sepande, Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. Maraknya industri tahu di Indonesia ini menyebabkan limbah industri pengolahan tahu juga melimpah. Limbah industri tahu di Desa Sepande Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo masih belum sepenuhnya diolah ataupun digunakan sehingga menyebabkan bau yang tidak sedap dan menyengat. Namun sudah beberapa pabrik yang mengolah ampas tahu menjadi kecap, sebagai pakan ternak, tempe gembus. Selain itu ampas tahu juga bisa dijadikan olahan menjadi kerupuk ampas tahu. Kerupuk ampas tahu bukan kerupuk yang biasa tanpa ada kandungan protein tetapi kerupuk ampas tahu mengandung protein yang cukup untuk kesehatan tubuh manusia. Kerupuk ampas tahu masih banyak mengandung protein dan layak untuk diproduksi dan dikonsumsi karena kadar ampas tahu pada kerupuk masih relatif tinggi.

Protein merupakan zat gizi yang sangat penting, karena yang paling erat hubungannya dengan proses-proses kehidupan. Nama protein berasal dari bahasa Yunani (Greek) *proteus* yang berarti “yang pertama” atau “yang terpenting”. Seorang ahli kimia Belanda yang bernama Mulder, mengisolasi susunan tubuh yang mengandung nitrogen dan menamakannya protein, terdiri dari satuan dasarnya yaitu asam amino (biasa disebut juga unit pembangun protein) (Suhardjo dan Clara, 2002).

Berdasarkan hasil penelitian ini kerupuk ampas tahu yang di jual di Desa Sepande Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo memenuhi kadar protein dan

Powered by WPS Office

nutrisi yang menurut Standart SNI. Oleh karena itu kerupuk ampas tahu bisa dijadikan sebagai nutrisi makanan yang layak dikembangkan untuk usaha rumahan atau menjadi industri besar. Kerupuk ampas tahu diharapkan bisa menjadi salah satu alternatif sumber protein dan nabati yang dapat memenuhi kecukupan protein dan energi.

Powered by WPS Office