

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pariwisata yang berkembang secara moneter, memasarkan keindahan alam dan budaya dari kebiasaan manusia, dapat mengubah tempat-tempat dan seluruh masyarakat dunia menjadi produk di pasaran pariwisata (Picard, 2006). Untuk itu dengan berkembangnya perencanaan pada pariwisata terdapat karakteristik diantaranya (atraksi) memiliki atraksi wisata terbaik, persiapan (infrastruktur dan sarana pariwisata), mudah diakses (jaringan transportasi dan konektivitas), memiliki dukungan pemerintah daerah dan masyarakat, menjadi tujuan wisata yang dikelola dengan baik, dan memiliki potensi untuk menarik wisatawan dari negara lain (Lukito, 2016).

Adanya industri pariwisata di Indonesia mampu membantu kemajuan dan perkembangan negara. Industri pariwisata Indonesia yang memiliki keanekaragaman dapat menghasilkan sebuah keuntungan terutama bagi penyedia layanan komersial (Wibisono et al., 2023). Pada dasarnya manusia suka melakukan perjalanan dari mulai berwisata untuk kesenangan pribadi hingga perdagangan untuk memperoleh keuntungan komersial. Pariwisata merupakan suatu kegiatan perjalanan manusia yang memiliki tujuan untuk menghibur, refreshing, dan menghasilkan kepuasan serta rasa damai dalam diri. Pariwisata terwujud dari interaksi manusia yang melakukan pola perjalanan berperan sebagai pelanggan yaitu orang yang melakukan perjalanan berwisata disebut juga wisatawan dan manusia sebagai produsen yaitu orang-orang yang memberikan penawaran produk serta jasa dari tempat wisata (Pajriah, 2018)

Indonesia terkenal dengan keanekaragaman suku dan budayanya sehingga memiliki berbagai jenis kuliner dari mulai makanan hingga minuman (Besra, 2012). Namun seiring berkembangnya zaman terutama pada era milenial ini terdapat teknologi maupun inovasi yang canggih dan semakin maju. Terutama pada kuliner tradisional khas Indonesia yang tadinya tidak dilirik oleh kaum milenial sekarang berkat adanya berbagai inovasi kuliner membuat kaum milenial muda lebih tertarik untuk melestarikannya mulai dari memasarkan hingga

menikmatinya. Bahkan di negara kita yaitu Indonesia, tahu menjadi hidangan pendamping sebagai lauk pauk setiap harinya (Widaningrum & Situasi, 2015). Sehingga banyaknya produsen tahu di Indonesia juga memproduksi tahu, dan dalam proses produksinya menghasilkan food waste berupa limbah ampas tahu. Pemanfaatan limbah ampas tahu ini untuk menanggulangi permasalahan yang ada dan juga pemanfaatan limbah ampas tahu agar tidak mencemari lingkungan (Kurniawan et al., 2023). Nilai lebih dengan pencampuran ampas tahu yaitu mudah didapatkan, mudah diolah, dan ekonomis.

Kediri adalah kota yang terletak di Provinsi Jawa Timur merupakan salah satu kota tua yang sejak zaman dahulu sudah dikenal sebagai “Kota Tahu” dengan ikonik makanan khasnya yaitu tahu takwa. Memiliki perbedaan dalam gramasi bahan hingga dua sampai tiga kali lipat lebih banyak dari tahu putih, memiliki tekstur yang lebih padat dan kenyal karena terdapat campuran asam cuka, perbedaan dari perendaman kedelai dan pendiaman adonan tahu lebih lama, pewarnaan menggunakan rendaman air kunyit dengan sedikit garam sehingga memiliki rasa yang lebih gurih (Amiruddin, 2020). Hal ini diperkuat karena banyaknya masyarakat yang memiliki mata pencaharian sebagai produsen tahu dan olahan tahu lainnya. Produk olahan dari tahu tersebut yang sudah banyak dikenal antara lain Tahu Takwa, dan Stik Tahu (Khabibah & Purnamasari, 2020). Tidak hanya sebagai produsen tahu, namun Kediri juga mengembangkan tahu menjadi berbagai macam olahan seperti stick tahu, tahu kuwalik, tahu susu, dan lain sebagainya. Adanya sebutan sebagai produsen tahu yang menghasilkan berbagai macam olahannya dengan bahan dasar tahu tentu akan menghasilkan limbah ampas tahu yang tidak terpakai. Tidak banyak orang tahu bahwa ampas tahu masih bisa dimanfaatkan kembali menjadi olahan makanan. Namun kebanyakan masyarakat Kediri hanya memanfaatkan limbah tahu sebagai pakan ikan saja. Sekalipun dapat diolah, hanya bisa dibuat menjadi krupuk dan sisanya menjadi limbah yang tidak terpakai (Pemkot, 2019).

Identitas Kediri dengan julukan kota tahu sudah dikenal sejak lama, yaitu beberapa puluh tahun yang lalu. Hal tersebut dibenarkan dengan adanya masyarakat Kota Kediri yang banyak memiliki usaha sebagai produsen tahu, sehingga menjadi sentra industri tahu di Kota Kediri. Terdapat 18 produsen tahu

di sepanjang Kelurahan Tinalan khususnya di gang IV. Salah satunya ada Muja'is, merupakan pemilik perusahaan tahu dengan merek Maju Jaya Sejahtera (TMS), berdiri sejak tahun 1967 di gang IV, No. 47, Kelurahan Tinalan, Kota Kediri (Pemkot, 2014). Beberapa data produsen tahu dan IKM (Industri Kecil Menengah) Tahu Takwa yang lain di Kota Kediri diantaranya, sebagai berikut :

Tabel 1.1 Data Produsen Tahu Takwa di Kelurahan Tinalan, Kota Kediri

No	Nama Industri	Nama Pemilik
1.	99	Jamal
2.	RTT	Masroni
3.	Romario	Romario
4.	Bu Nur	Adi
5.	Rio	Rio
6.	Budi Purnomo	Budi Purnomo
7.	POPULER	Purbarini
8.	UD.ABAH AMAN	Parman
9.	Pak Min	Pak Min
10.	SDD	Mohariono
11.	SIS	Siswanto
12.	Wijaya Kembar	Supini
13.	Lancar Jaya	Suprio
14.	Bintang Barokah	Mujiono
15.	MJS	Mujaiz
16.	Pak Sam	Syamhendratno
17.	Rubianiy	Rubiany
18.	Pak Eko	Pak Eko

Sumber: Data diolah Penulis, 2024

Tabel 1.1 yang tertera di atas merupakan data produsen tahu takwa yang ada di Kelurahan Tinalan, Kota Kediri. Terdapat 18 produsen dalam satu wilayah kelurahan tersebut khususnya Tinalan Gg IV yang hampir seluruh masyarakat yang terdiri dari 12 RW dan 34 RT, jumlah warga berdasarkan gender perempuan 2.661 orang dan laki-laki 2.796 serta jumlah kartu keluarga sebanyak 1.866 daerah tersebut didominasi oleh pedagang dan jasa berbagai produk tahu maupun olahannya (Srikalimah et al., 2021). Kelurahan Tinalan juga menjadi salah satu ikonik dari Kota Kediri karena sudah ditetapkan oleh walikota Kediri sebagai Kampung Tahu Wisata Edukasi (Pemkot, 2019). Terdapat hasil wawancara oleh peneliti dengan salah satu pengelola di Tahu POPULER

mengemukakan bahwa kampung tahu sering mendapat kunjungan industri dari macam-macam instansi mulai dari sekolah dasar hingga mahasiswa.

Tabel 1.2 Data IKM Tahu Takwa di Kota Kediri

No.	Nama Perusahaan	Nama Pemilik	Alamat
1.	MIKIMOS	Ny. Anugrahwati	Jl. Pattimura No. 59, Kediri
2.	LTH	Liem Lie Hoen	Jl. Pattimura No. 64, Kediri
3.	CAKRA WIJAYA	Yoseph Seger Budi Santoso	Jl. Trunojoyo No. 63, Kediri
4.	LKK	Hariyanto	Jl. Pattimura No. 61, Kediri
5.	PANGLIMA	Go See Sing	Jl. Yos Sudarso No. 126/144, Kediri
6.	SARI LEZAT POO	Hendra Oetomo	Jl. Yos Sudarso No.36, Kediri

Sumber: Website Pemkot Kediri, 2014

Tahu dapat didefinisikan sebagai produk kuliner yang terbuat dari endapan biji kedelai yang menggumpal. Tahu memiliki sifat kandungan air dan proteinnya yang tinggi, yang dapat menyebabkan perkembangan bakteri patogen dan pembusuk yang signifikan, sehingga menyebabkan tahu rentan rusak. Meskipun tidak sebaik hewani tahu juga memiliki protein nabati yang juga memiliki peranan penting dalam nilai gizi (Wirawan et al., 2017). Salah satu produsen tahu di Tinalan yaitu Tahu POPULER memproduksi tahu dalam sehari sebanyak 15 resep yang 1 resepnya kurang lebih 10kg sehingga total ampas tahu hasil produksi dalam sehari sekitar 150kg . Keseluruhan penggunaan kedelai per Kg/hari dari seluruh 18 produsen tahu di Tinalan adalah 852 Kg/hari. Sedangkan 1 Kg kedelai menghasilkan 0,33 Kg, sehingga total keseluruhan ampas tahu yang dihasilkan dalam sehari 283 Kg (Sinaini, 2021). Ampas tahu dapat menimbulkan bau yang tidak sedap apabila tidak segera dimanfaatkan ataupun diolah kembali dalam waktu dekat. Dari hasil wawancara dari salah satu pengelola sentra tahu di Tinalan mengemukakan bahwa pemanfaatan limbah ampas tahu di Tinalan ini sedikitnya dimanfaatkan sebagai pembuatan tempe gembus/menjes yang terbuat dari fermentasi ampas tahu, sisanya dimanfaatkan untuk pakan hewan ternak, tidak ada alat khusus atau pemanfaatan lain pada ampas tahu di kampung tahu Tinalan ini. Namun limbah ampas tahu sendiri terdapat kandungan zat gizi yang tinggi.

Tabel 1.3 Kandungan Gizi Ampas Tahu

Kandungan Gizi	Ampas Tahu	Tepung Ampas Tahu
Energi (kal)	393	414

Protein (g)	17,4	23,25
Lemak (g)	5,9	5,87
Karbohidrat (g)	67,5	26,92
Serat Kasar (g)	3,23	16,53

Sumber: (Sina *et al.*, 2021)

Ampas tahu masih memiliki kandungan nutrisi berupa serat yang terhitung cukup tinggi seperti yang tertera pada Tabel 1.3 di atas ampas tahu memiliki kandungan energi 393 kal, protein 17,4 gram, lemak 5,9 gram, karbohidrat 67,5 gram, serat kasar 3,23 gram. Tubuh kita memerlukan asupan serat kurang lebih sebanyak 30 gram dalam sehari. Serat memiliki manfaat penting bagi kesehatan tubuh kita, salah satunya melancarkan pencernaan, menurunkan kadar kolesterol, mengontrol gula darah, mencegah wasir (Maryoto, 2019). Sehingga disimpulkan ampas tahu itu masih memiliki kemungkinan untuk dimanfaatkan menjadi bahan baku atau bahan tambahan proses pembuatan pada produk tertentu (Sina *et al.*, 2021).

Ampas tahu termasuk limbah makanan atau food waste yang diperoleh dari produk samping dari tahu. Food waste merupakan makanan sisa dan terbuang baik disengaja maupun tidak, mulai dari proses produksi hingga dikonsumsi yang berakhir menjadi limbah makanan (Timoty & Yuliaty, 2022). Hingga saat ini ampas tahu masih minim pemanfaatannya, sehingga banyaknya pabrik tahu hanya mengetahui bahwa ampas tahu sebagai limbah yang kurang bermanfaat. Tidak sedikit pula ampas tahu dibuang begitu saja dan dijual dengan harga yang sangat rendah. Ampas tahu masih memiliki kandungan protein dan serat yang cukup terhitung tinggi, sehingga dapat dijadikan alternatif sebagai bahan olahan makanan seperti daging tiruan, soes kering, bolu batik kukus, dan lainnya. Indonesia sendiri dinobatkan sebagai negara terbesar setelah Arab Saudi menduduki kedua yang menghasilkan *food waste* sebesar 300 kg per orang setiap tahunnya (Adam, 2016). Oleh karena itu penulis memanfaatkan limbah ampas tahu menjadi olahan makanan dengan memodifikasi mie guna mengurangi *food waste* yang terbuang menjadi sampah dan menumpuk.

Mie dapat disebut juga makanan berbahan dasar dari olah tepung dan sudah banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia. Sebagian dari Masyarakat menggunakan mie sebagai makanan pokok alternatif untuk menggantikan nasi. Mie sendiri banyak digemari oleh semua golongan dari berbagai usia mulai anak-anak hingga orang dewasa maupun lansia (Panjaitan et al., 2017). Dengan perkembangan teknologi serta zaman yang semakin maju dan semakin terkini membuat masyarakat berlomba untuk berinovasi aneka ragam makanan, salah satunya adalah mie.

Tabel 1.4 Rata-Rata Pengeluaran Per Kapita Seminggu Kelompok Bahan Makanan 2019-2022

Wilayah	Mie instan			
	2019	2020	2021	2022
Kediri	1.230,46	1.276,3	1.341,05	2.054,43
Kota Kediri	1.485,38	1.559,08	1.598,38	2.012,37

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2023

Dari **Tabel 1.4** dapat dilihat rata-rata pengeluaran per kapita dalam seminggu kelompok bahan makanan khususnya mie instan selalu mengalami kenaikan dari tahun ke tahun, namun pada tahun 2022 memiliki kenaikan drastis dari tahun sebelumnya. Sebagaimana data yang tertera pada tabel di atas bahwa mie instan memiliki jumlah data daya tarik paling banyak dikonsumsi dari tahun ke tahun pembuatan yang simpel dan enak sehingga banyak digemari. Terlalu banyak mengonsumsi mie instan juga dapat memberikan dampak buruk, yang menyebabkan penumpukan bahan kimia yang berbahaya di tubuh dan merusak sel-sel di jaringan otak. Kondisi ini menyebabkan penurunan saluran sinyal di otak yang dapat memicu penyakit seperti stroke dan kelumpuhan (Risyanu et al., 2019). Selain itu masalah lainnya ialah saat ini rata-rata produk mie mengandung gluten yang terdapat di dalam tepung terigu. Upaya untuk mengurangi efek samping dari mie instan antara lain dengan membuat olahan mie hasil buatan sendiri (Efrizal, 2021). Oleh karena itu untuk mengurangi gluten terdapat alternatif konsumsi mie yang memiliki kandungan gluten *free* yaitu mie dengan penambahan ampas tahu, tepung beras, dan tepung tapioka.

Mie adalah salah satu produk yang berbahan dasar dari tepung terigu, mie memiliki kandungan karbohidrat di dalamnya juga memiliki kandungan energi yang dapat bermanfaat di badan kita sehingga mie dapat menjadi makanan pengganti karbohidrat seperti nasi (Gustiawan et al., 2018). Dalam penelitian ini mie yang akan diformulasikan dari bahan non gluten atau tepung yang memiliki kandungan gluten *free*. bahan baku yang digunakan adalah tepung beras dan tepung tapioka dengan penambahan ampas tahu. Berdasarkan uraian yang telah penulis paparkan. Penulis memutuskan untuk memodifikasi pangan dengan memanfaatkan *food waste* dari tahu yaitu ampas tahu menjadi olahan makanan mie ampas tahu.

Produsen tahu di Kediri masih banyak yang mengolah limbah dari tahu sendiri, terutama limbah cair yang disaring sendiri dan dibuang lewat saluran air ke Sungai. Hal ini membuktikan bahwa di Kediri membutuhkan alat pengolah limbah (Pemkot, 2019). Dengan pemanfaatan limbah ampas tahu ini yang dimodifikasikan menjadi mie dengan penambahan ampas tahu dari bahan baku tepung tapioka, dan tepung beras, akan sangat membantu mengurangi banyaknya limbah yang tidak terpakai karena akan dimanfaatkan menjadi makanan, serta membantu meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar untuk dijadikan penghasilan tetap. Dengan ini pariwisata di Kediri khususnya wisata kuliner akan meningkat seiring terwujudnya penelitian tersebut.

Berdasarkan paparan di atas terkait pemanfaatan limbah ampas tahu yang disampaikan oleh penulis dapat memberikan inspirasi untuk melakukan penelitian mengenai **“MODIFIKASI MIE DENGAN PENAMBAHAN AMPAS TAHU BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN”**.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini diantaranya :

1. Bagaimana formulasi resep pembuatan mie dengan penambahan ampas tahu di dalamnya?
2. Bagaimana harga jual mie dengan penambahan ampas tahu?
3. Bagaimana desain kemasan dan label pada mie dengan

- penambahan ampas tahu?
4. Bagaimana strategi pemasaran produk mie dengan penambahan ampas tahu?
 5. Bagaimana hasil daya terima konsumen dari mie dengan penambahan ampas tahu?
 6. Bagaimana kontribusi pengolahan limbah tahu terhadap industri pariwisata berkelanjutan di Kediri?

1.3. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan pada penelitian ini diantaranya :

7. Menganalisis formulasi resep pembuatan mie dengan penambahan ampas tahu di dalamnya.
8. Menentukan harga jual mie dengan penambahan ampas tahu.
9. Menentukan kemasan dan label pada mie dengan penambahan ampas tahu.
10. Menentukan desain strategi pemasaran produk mie dengan penambahan ampas tahu.
11. Menganalisis hasil daya terima konsumen dari mie dengan penambahan ampas tahu.
12. Menganalisis kontribusi pengolahan limbah ampas tahu terhadap industri pariwisata berkelanjutan di Kediri

1.4. Manfaat Penulisan

Penulisan ini dapat memberikan manfaat diantaranya, manfaat teoritis dan manfaat praktis diantaranya sebagai berikut :

13. Manfaat Teoritis

Pada penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan ilmu baru terutama pada keahlian modifikasi produk terkhusus pada pengembangan olahan makanan pada daerah asal penulis yaitu pemanfaatan limbah ampas tahu.

14. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penulis berharap penelitian ini akan sangat bermanfaat dan dapat

menjadi sumber inspirasi serta dapat memberikan motivasi untuk penelitian selanjutnya yang lebih maju dan beragam dalam pemanfaatan limbah ampas tahu.

b. Bagi Masyarakat

Penulis berharap dapat menjadi panutan serta bisa mengimplementasikan hasil penelitian ini terkait modifikasi produk olahan limbah ampas tahu menjadi mie ampas tahu.

c. Bagi Pemerintah

Penulis berharap penelitian ini dapat menjadi solusi untuk mengurangi angka penumpukan limbah makanan di Indonesia, dan juga dapat membantu menyelesaikan permasalahan sosial pada masyarakat setempat.