

PENDAHULUAN

Tahu adalah suatu produk makanan berupa padatan lunak yang dibuat melalui proses pengolahan kedelai (*Glycne species*) dengan prinsip pengendapan protein, dengan atau tidak ditambah bahan lain yang diizinkan (1). Tahu adalah gumpalan protein dari susu kedelai yang telah dipisahkan dari bagian yang tidak menggumpal (*whey*) dengan cara pengepresan (2).

Tahu yang kaya akan protein, sudah sejak lama dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai lauk. Tahu pertama kali muncul di Tiongkok sejak zaman Dinasti Han sekitar 2200 tahun lalu. Penemunya adalah Liu An (Hanzi) yang merupakan seorang bangsawan, cucu dari Kaisar Han Gaozu, Liu Bang yang mendirikan Dinasti Han (1).

Protein merupakan salah satu makromolekul yang penting dalam bahan pangan. Oleh karena itu, perlu kita pahami struktur protein dan peranannya dalam produk pangan, baik sebagai sumber gizi maupun karena sifat fungsionalnya, maka perlu diketahui juga bagaimana cara penetapan (analisisnya). Analisis protein penting untuk keperluan pelabelan gizi, mengetahui sifat fungsional dan penentuan sifat biologis protein. Analisis protein juga perlu dilakukan untuk mengetahui kandungan total protein dari suatu bahan pangan, jumlah protein tertentu dalam suatu campuran, kandungan protein hasil dari suatu isolasi protein, kandungan non-protein nitrogen, komposisi asam amino dan nilai gizi protein (3).

Vitamin merupakan suatu molekul organik yang sangat diperlukan tubuh untuk proses metabolisme dan pertumbuhan yang normal. Vitamin tidak dapat

dibuat oleh tubuh manusia dalam jumlah yang cukup, oleh karena itu harus diperoleh dari bahan pangan yang dikonsumsi (4).

Vitamin C adalah nutrisi yang larut dalam air merupakan bagian terpenting untuk kehidupan serta untuk menjaga kesehatan. Vitamin ini juga dikenal dengan nama kimia dari bentuk utamanya yaitu asam askorbat (5).

Tahu merupakan sumber gizi yang terjangkau oleh semua kalangan masyarakat. Selain itu olahan makanan berbahan dasar kedelai ini juga sangat disukai oleh masyarakat luas. Tahu memiliki kandungan gizi yang tinggi. Tahu yang beredar di masyarakat lazimnya terbuat dari kedelai kuning (*Glycine max (L.) Merrill*), namun pada penelitian kali ini dibuat juga tahu yang berbahan dasar kedelai hitam (*Glycine soja (L.) Merrill*) sebagai salah satu inovasi dalam pembuatan tahu (2).

Dalam penelitian kali ini tidak hanya protein di dalam tahu yang dianalisis, namun dilakukan juga analisis kadar vitamin C di dalam tahu. Masih kurangnya penelitian yang dilakukan untuk menguji jumlah kadar vitamin C di dalam tahu, juga membandingkan kadar protein dalam tahu berbahan dasar kedelai hitam (*Glycine soja (L.) Merrill*) dan kedelai kuning (*Glycine max (L.) Merrill*).

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat ditarik suatu rumusan masalah yaitu manakah kandungan protein dan vitamin C yang lebih besar diantara tahu berbahan dasar kedelai hitam (*Glycine soja (L.) Merrill*) dan kedelai kuning (*Glycine max (L.) Merrill*).

Tujuan dari penelitian ini adalah menghitung kadar protein dan vitamin C di dalam tahu yang berbahan dasar kedelai hitam (*Glycine soja (L.) Merrill*) dan kedelai kuning (*Glycine max (L.) Merrill*).

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah dapat menginformasikan kepada masyarakat tentang kandungan protein dan vitamin C di dalam tahu. Juga memberikan informasi tambahan bahwa kedelai hitam (*Glycine soja (L.) Merrill*) bisa dijadikan sebagai bahan dasar dalam proses pembuatan tahu.

