

**SKRIPSI**

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN PADA OLAHAN NATA  
BERBAHAN DASAR AIR LIMBAH TAHU**



**OLEH**

**NOVIRA ADINDA RESTANA  
NO. MHS: 317101135**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2022**

**SKRIPSI**

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN PADA OLAHAN NATA  
BERBAHAN DASAR AIR LIMBAH TAHU**



**Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh  
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata**

**OLEH**

**NOVIRA ADINDA RESTANA  
NO. MHS: 317101135**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2022**

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN PADA OLAHAN NATA  
BERBAHAN DASAR AIR LIMBAH TAHU



Oleh

NOVIRA ADINDA RESTANA

NO. MIIS: 317101135

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

Dr. Hj. Saryani, M. Si.  
NIDN. 0517066001

Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S. ST, M.M  
NIDN. 0516057102

Mengetahui,

Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S. ST, M.M  
NIDN. 0516057102

**BERITA ACARA UJIAN**  
**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN PADA OLAHAN NATA**  
**BERBAHAN DASAR AIR LIMBAH TAIHU**

**SKRIPSI**

Oleh  
**NOVIRA ADINDA RESTANA**  
NIM: 317101135  
Telah dipertahankan di depan tim penguji  
Dan dinyatakan **LULUS**  
Pada Tanggal: 3 Juni 2022



**TIM PENGUJI**

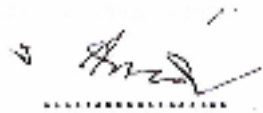
**Penguji Utama : Dra. Enny Mulvantari, M.M**

(NIDN: 0026046101)

  
.....

**Pembimbing I : Dr. Hj. Sarvani, M.Si**

(NIDN: 0517066001)

  
.....

**Pembimbing II : Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M**

(NIDN: 0516057102)

  
.....

**Mengetahui,**

**Ketua Sekolah Tinggi Pendidikan AMPTA Yogyakarta**



**Dr. Pujiyanto, M.M**

NIDN. 0526125901

## PALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Novira Adinda Restana

NIM : 317101135

Program Studi : Diploma-IV Pengelolaan Perhotelan

Judul : Analisis Tingkat Kesukaan Pada Olahan *Nata* Berbahan Dasar  
Air Limbah Tahu

Dengan ini, saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan ke instansi manapun dan bukan karya jiplakan untuk memperoleh gelar keserjanaan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Demikian pernyataan ini saya buat tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, Mei 2022



(Novira Adinda Restana)

## HALAMAN MOTTO

“Melakukan hal-hal kecil dengan cinta yang besar, agar mendapatkan hasil yang maksimal”

(Peneliti)

“Teruslah melangkah walau terasa lelah, karena disaat waktunya tiba akan terasa indah”

(Peneliti)

“Karena sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan”

(Q.S Al-Insyirah: 5-6)

“Dan bersabarlah kamu, sesungguhnya janji Allah adalah benar”

(Q.S Ar-Rum: 60)

*“Do not let what you cannot do interfere with what you can do”*

(John Wooden)

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji dan syukur kehadiran Allah SWT atas segala berkah, rahmat dan hidayah-Nya. Peneliti diberikan kemudahan dan kelancaran dalam penyusunan skripsi dan dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Tingkat Kesukaan Pada Olahan *Nata* Berbahan Dasar Air Limbah Tahu” dengan tepat waktu. Oleh karena itu, peneliti ingin mempersembahkan skripsi kepada:

1. Kepada kedua orang tua yang sangat berharga dalam hidup saya. Tidak bisa dipungkiri kedua orang tua menjadi salah satu motivasi terbesar saya untuk menyelesaikan skripsi. Terimakasih yang tiada terhingga atas doa yang tak pernah putus, yang telah memberikan kasih sayang, segala dukungan, pengorbanan, kesabaran dan cinta kasih yang tiada mungkin dapat saya balas hanya dengan selembar kertas persembahan ini. Semoga ini menjadi langkah awal untuk membuat kedua orang tua saya bahagia dan bangga kepada saya.
2. Kepada seluruh keluarga besar saya, terutama Ibuk Nita, Tante Nita, Tante Yayuk, Kakak Resti dan Kak Christ yang telah memberikan dukungan, semangat, dan doa yang tidak pernah putus untuk saya.
3. Kepada partner saya Aga, dan sahabat saya Destiana, Ayu, Fajri, Juan dan Salsabila yang selalu menemani saya dalam keadaan suka maupun duka. Terimakasih atas segala bantuan, dukungan, semangat, motivasi, nasihat yang kalian berikan. Semoga kalian selalu diberikan keberkahan, kesehatan dan kebahagiaan.
4. Kepada seluruh keluarga besar Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, terutama dosen pengajar kelas Pengelolaan Perhotelan D-2017

beserta teman-teman saya. Terimakasih untuk ilmu, pengalaman, kebersamaan dan kebahagiaan selama menempuh perkuliahan dan yang telah menjadi teman saya dalam berjuang di Kota Yogyakarta.



## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat, rahmat dan hidayah-Nya yang telah dilimpahkan kepada peneliti sehingga skripsi yang berjudul “Analisis Tingkat Kesukaan Pada Olahan *Nata* Berbahan Dasar Air Limbah Tahu” dapat diselesaikan dengan baik meskipun banyak kekurangan di dalamnya. Skripsi ini bertujuan untuk mendapatkan gelar Sarjana Sains Terapan Pariwisata pada jurusan Pengelolaan Perhotelan. Peneliti menyadari dalam penyusunan skripsi ini tidak akan selesai tanpa dukungan dan motivasi dari berbagai pihak. Maka dari itu, pada kesempatan kali ini peneliti ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Hj. Saryani, M.Si selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu, tenaga serta pikiran untuk memberikan pengarahan, bimbingan, dan ilmunya dengan arif, bijaksana dan sabar sehingga peneliti dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
2. Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M selaku dosen pembimbing II sekaligus Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, yang telah membantu memberikan pengarahan, bimbingan dan ilmunya sehingga peneliti dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan baik.
3. Dra. Enny Mulyantari, M.M selaku dosen penguji utama yang telah memberikan masukan, kritik dan saran yang sangat bermanfaat untuk menyempurnakan skripsi.

4. Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan, izin dan kemudahan kepada peneliti untuk melakukan penelitian.
5. Segenap Bapak dan Ibu Dosen beserta staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ilmunya dengan baik kepada peneliti selama proses perkuliahan berlangsung.
6. Responden penelitian yang telah bersedia meluangkan waktu dan tenaganya untuk mengisi kuesioner penelitian, memberikan masukan, saran dan pendapat.

Peneliti menyadari dalam pembuatan skripsi ini masih banyak memiliki kekurangan dan kelemahan. Oleh karena itu, peneliti mengharapkan kritik dan saran yang membangun kepada semua pihak untuk menambah kesempurnaan skripsi ini.

Yogyakarta, Mei 2022

(Novira Adinda Restana)

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN MOTTO .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
ABSTRAK .....	xvi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b>	
A. Landasan Teori.....	7
1. <i>Nata</i> .....	7
2. Industri Tahu .....	16
3. Limbah Industri .....	20
4. Tingkat Kesukaan/Tingkat <i>Preferensi</i> . .....	25
B. Kerangka Pemikiran.....	26
C. Penelitian Terdahulu .....	27
D. Hipotesis.....	33
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	34

B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	35
C. Populasi dan Sampel .....	36
D. Variabel dan Indikator.....	38
E. Metode Pengumpulan Data.....	39
F. Metode Analisis Data.....	42
1. Uji Hedonik.....	42
2. Uji <i>One Sample t-test</i> .....	42

#### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Deskripsi Objek Penelitian.....	44
1. Kajian Produk.....	45
2. Tahap Pelaksanaan .....	47
a. Percobaan Pertama Oleh Peneliti .....	47
b. Percobaan Kedua Oleh Peneliti.....	51
c. Percobaan Ketiga Oleh Peneliti .....	53
3. Persiapan Bahan .....	54
4. Penyediaan Alat .....	57
5. Proses Pembuatan.....	61
B. Karakteristik Responden .....	66
1. Jenis Kelamin Responden .....	66
2. Usia Responden .....	67
3. Jurusan Responden.....	69
C. Hasil Analisis Data.....	70
1. Uji Hedonik.....	70
2. Uji <i>One Sample t-test</i> .....	75
a. Variabel Rasa .....	76
b. Variabel Tekstur.....	78
c. Variabel Aroma.....	80
d. Variabel Warna .....	82
D. Pembahasan.....	84

#### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan .....	89
B. Saran.....	90

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **DAFTAR LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Kalkulasi Biaya Produksi <i>Nata De Soya</i> .....	46
Tabel 4.2 Bahan dalam pembuatan <i>nata de soya</i> 1 .....	47
Tabel 4.3 Bahan dalam pembuatan <i>nata de soya</i> 2 .....	51
Tabel 4.4 Bahan dalam pembuatan <i>nata de soya</i> 3.....	53
Tabel 4.5 Daftar Jenis Kelamin Responden.....	67
Tabel 4.6 Daftar Usia Responden .....	68
Tabel 4.7 Daftar Jurusan Responden .....	69
Tabel 4.8 Hasil Uji Hedonik Pada Indikator Rasa .....	70
Tabel 4.9 Hasil Uji Hedonik Pada Indikator Tekstur.....	71
Tabel 4.10 Hasil Uji Hedonik Pada Indikator Tekstur.....	72
Tabel 4.11 Hasil Uji Hedonik Pada Indikator Aroma.....	73
Tabel 4.12 Hasil Uji Hedonik Pada Indikator Warna .....	74
Tabel 4.13 Kategori Variabel Rasa .....	76
Tabel 4.14 Ringkasan Hasil Uji <i>one sample t-test</i> Variabel Rasa.....	77
Tabel 4.15 Kategori Variabel Tekstur.....	78
Tabel 4.16 Ringkasan Hasil Uji <i>one sample t-test</i> Variabel Tekstur .....	79
Tabel 4.17 Kategori Variabel Aroma.....	80
Tabel 4.18 Ringkasan Hasil Uji <i>one sample t-test</i> Variabel Aroma .....	81
Tabel 4.19 Kategori Variabel Warna .....	82
Tabel 4.20 Ringkasan Hasil Uji <i>one sample t-test</i> Variabel Warna .....	83

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Nata de coco</i> .....	8
Gambar 2.2 <i>Nata de soya</i> .....	10
Gambar 2.3 <i>Starter Nata</i> .....	12
Gambar 2.4 Lembaran <i>Nata</i> .....	16
Gambar 2.5 Tahu .....	18
Gambar 2.6 Diagram Proses Pembuatan Tahu .....	19
Gambar 4.1 Air Limbah Tahu .....	55
Gambar 4.2 Bakteri <i>Acetobacter Xylinum</i> .....	55
Gambar 4.3 Cuka .....	56
Gambar 4.4 Kecambah.....	56
Gambar 4.5 Gula Pasir .....	56
Gambar 4.6 Vanili.....	57
Gambar 4.7 Jerigen .....	57
Gambar 4.8 Timbangan.....	57
Gambar 4.9 Gelas.....	58
Gambar 4.10 Panci .....	58
Gambar 4.11 Saringan Kain.....	58
Gambar 4.12 Pengaduk .....	59
Gambar 4.13 Kompor.....	59
Gambar 4.14 Baki .....	59
Gambar 4.15 Koran.....	59
Gambar 4.16 Setrika.....	60
Gambar 4.17 Tali Rafia.....	60
Gambar 4.18 Gunting.....	60
Gambar 4.19 Persiapan Alat dan Bahan .....	61
Gambar 4.20 Proses Steril Alat.....	62
Gambar 4.21 Proses Perebusan .....	62
Gambar 4.22 Proses Pencampuran.....	63
Gambar 4.23 Proses Penempatan Di Baki .....	63
Gambar 4.24 Proses Penimbangan Bakteri <i>Acetobacter Xylinum</i> .....	64

Gambar 4.25 Hasil Panen <i>Nata De Soya</i> .....	65
Gambar 4.26 <i>Nata De Soya</i> .....	65
Gambar 4.27 Proses Pengemasan .....	66
Gambar 4.28 Kurva Hasil Uji t .....	88

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian

Lampiran 2 Lembar Bimbingan

Lampiran 3 Kuesioner Penelitian

Lampiran 4 Daftar Nama Responden

Lampiran 5 Rekapitulasi Penilaian *Nata* Berbahan Dasar Air Limbah Tahu

Lampiran 6 *Standart Recipe*

Lampiran 7 Karakteristik Responden

Lampiran 8 Kategori Penilaian Responden

Lampiran 9 *Uji One Sample t-test*

Lampiran 10 Daftar t-tabel



## ABSTRAK

Air limbah tahu merupakan hasil buangan dari proses pembuatan tahu yang tidak dimanfaatkan oleh industri tahu dan dapat mencemari lingkungan apabila langsung di buang ke saluran air tanpa mengolahnya terlebih dahulu. *Nata* merupakan selulosa sintetik yang dihasilkan oleh bakteri *acetobacter xylinum*. Bahan dasar pembuatan *nata* umumnya menggunakan air kelapa, akan tetapi karena penggunaan air kelapa sangat beragam, serta begitu banyaknya air limbah tahu yang tidak dimanfaatkan oleh masyarakat dan dapat mencemari lingkungan. Penelitian bertujuan untuk mengetahui apakah air limbah tahu dapat dijadikan bahan dasar dalam pembuatan *nata* dan apakah *nata de soya* dapat diterima oleh masyarakat.

Jenis penelitian adalah penelitian kuantitatif dengan responden mahasiswa/i Pengelolaan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta. Teknik pengambilan sampel dengan *sampling insidental*. Metode analisis data yang digunakan yaitu uji hedonik dan uji *one sampel t-test* untuk menganalisis kesukaan masyarakat.

Berdasarkan uji hedonik diperoleh hasil bahwa *nata de soya* memiliki rasa yang manis, tekstur yang kenyal serta mudah dikunyah, aroma yang tidak berbau dan memiliki warna yang putih. Hasil analisis uji *one sample t-test* berdasarkan tingkat kesukaan variabel rasa ( $52,028 > 2,022$ ), tekstur ( $44,419 > 2,022$ ), aroma ( $31,210 > 2,022$ ) dan warna ( $43,862 > 2,022$ ), nilai t hitung yang melebihi nilai t table maka  $H_0$  ditolak, artinya tingkat kesukaan pada variabel rasa, tekstur, aroma dan warna tinggi, dapat diterima dan disukai oleh masyarakat.

**Kata Kunci:** *Nata*, Air Limbah Tahu, Tingkat Kesukaan

## **ABSTRACT**

*Tofu waste water is the result of waste from the tofu manufacturing process that is not utilized by the tofu industry and can pollute the environment if it is directly dumped into waterways without processing it first. Nata is a synthetic cellulose produced by the bacterium *Acetobacter xylinum*. The basic ingredients for making nata generally use coconut water, but because the use of coconut water is very diverse, and there is so much tofu waste water that is not used by the community and can pollute the environment. This study aims to determine whether tofu wastewater can be used as a basic ingredient in making nata and whether nata de soya can be accepted by the community.*

*The type of research is quantitative research with student respondents in Hospitality Management at STP AMPTA Yogyakarta. The sampling technique is incidental sampling. The data analysis method used is hedonic test and one sample t-test to analyze people's preferences.*

*Based on the hedonic test, it was found that nata de soya has a sweet taste, a chewy texture and is easy to chew, has an odorless aroma and has a white color. The results of the one sample t-test analysis were based on the level of preference for the variables of taste ( $52,028 > 2,022$ ), texture ( $44,419 > 2,022$ ), aroma ( $31,210 > 2,022$ ) and color ( $43.862 > 2,022$ ), the t-count value that exceeds the t-table value then  $H_0$  rejected, meaning that the level of preference for the variables of taste, texture, aroma and color is high, acceptable and liked by the public.*

**Keywords:** *Nata, Tofu Wastewater, Preference Level*

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Tahu merupakan makanan yang dibuat dari kacang kedelai yang difermentasikan dan diambil sarinya. Dalam pembuatan tahu menghasilkan limbah. Limbah dari hasil pengolahan tahu dapat mencemari lingkungan apabila langsung dibuang ke saluran air tanpa mengolahnya terlebih dahulu. Pada musim kemarau, akan menyebabkan polusi udara, karena akan menyebabkan bau yang tidak sedap dan pada musim hujan akan menyebabkan polusi air.

Limbah yang dihasilkan dalam proses pembuatan tahu diantaranya adalah limbah cair, limbah padat, dan limbah gas. Pengolahan limbah padat, limbah cair, dan limbah gas masih belum optimal, bahkan sering langsung dibuang ke lingkungan oleh produsen tahu, sehingga menimbulkan permasalahan baru yang memerlukan pemikiran, tenaga, dan biaya yang banyak untuk pengelolaannya.

Usaha tahu di Indonesia rata-rata masih dilakukan dengan teknologi yang sederhana, sehingga tingkat efisiensi penggunaan sumber daya (air dan bahan baku) dirasakan masih rendah dan tingkat produksi limbahnya juga relatif tinggi (Kaswinarni, 2007: 1).

Teknologi pengolahan limbah tahu saat ini sangat diperlukan, baik pengolahan limbah secara fisika, kimia, biologi atau pengolahan limbah

sebagai produk pangan, seperti pengolahan limbah air tahu untuk *nata de soya*, yaitu *nata* yang berbahan dasar air limbah tahu. Pengolahan air limbah tahu menjadi *nata de soya* diharapkan mampu mengurangi pencemaran lingkungan atau permasalahan lingkungan.

*Nata de soya* dari air limbah tahu memang belum banyak dikenal oleh masyarakat. Kebanyakan masyarakat sekitar hanya menggunakan air limbah tahu sebagai pakan ternak, pupuk, susu kedelai atau bahkan langsung dibuang tanpa mengolahnya terlebih dahulu. Hal tersebut dapat merusak lingkungan serta menyebabkan pencemaran lingkungan. Masyarakat beranggapan bahwa limbah cair tahu tidak bisa dimanfaatkan untuk sesuatu yang berharga atau bermanfaat. *Nata de soya* kaya serat yang baik untuk dikonsumsi masyarakat. Selain kaya serat, pengolahan limbah cair tahu sebagai *nata de soya* dapat memberikan peluang usaha kepada masyarakat sekitar pabrik tahu, serta dapat mengurangi dampak pencemaran lingkungan yang diakibatkan oleh air limbah tahu tersebut.

*Nata* merupakan *selulosa sintetik* yang dihasilkan oleh bakteri *acetobacter xylinum*, bakteri *nata* ini berasal dari biakan murni atau bibit. Dengan bantuan bakteri, maka komponen gula yang terdapat didalam substrat dapat diubah menjadi suatu substansi yang menyerupai *gel* yang tumbuh di permukaan media. Adanya gula dalam bahan dasar akan dimanfaatkan oleh *acetobacter xylinum* sebagai sumber energi, maupun sumber karbon untuk membentuk senyawa metabolit diantaranya adalah *selulosa* yang membentuk suatu *nata*. Senyawa peningkat pertumbuhan mikroba (*growth promoting*

*faktor*) akan meningkatkan pertumbuhan mikroba, sedangkan adanya mineral dalam *substrat* akan membantu meningkatkan aktifitas *enzim kinase* dalam metabolisme didalam sel *acetobacter xylinum* untuk menghasilkan *selulosa* (Warisno, 2009: 14).

*Nata* merupakan jenis makanan yang sudah lama dikenal di Negara Filipina. Belakangan ini *nata* menjadi makanan atau minuman yang disukai masyarakat Indonesia yang beriklim tropis untuk dijadikan sebagai makanan dingin. Produk *nata* sudah lama populer dan digemari oleh masyarakat, karena makanan ini tergolong makanan rendah kalori, maka cocok digunakan untuk penderita diabetes dan sebagai makanan untuk diet. Awalnya, *nata* termasuk makanan mewah dan hanya tersedia di tempat tertentu seperti restoran besar dan hotel berbintang. Namun, dengan teknologi pembuatan *nata* yang semakin berkembang dan murah, daya beli dan konsumsi terhadap *nata* pun meningkat (Warisno, 2009: 14).

*Nata* yang familiar di masyarakat sekitar yaitu berbahan dasar air kelapa. Akan tetapi karena penggunaan air kelapa sangat beragam, sehingga saat ini cukup sulit untuk mendapatkan air kelapa sebagai bahan baku *nata*. Serta begitu banyaknya air limbah tahu yang tidak dimanfaatkan oleh masyarakat dan dapat mencemari lingkungan. Hal ini lah yang mendasari perlu adanya pengolahan air limbah tahu sebagai makanan yang dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat.

Dalam penelitian ini, akan dilakukan pengolahan *nata* yang berbahan dasar air limbah tahu atau yang disebut dengan *nata de soya*. Olahan *nata de*

*soya* tersebut diharapkan dapat mengurangi pencemaran yang ada di lingkungan dan dapat memberikan peluang usaha kepada masyarakat sekitar industri pabrik olahan tahu. Serta, kandungan yang terdapat di dalam air limbah tahu dapat memberikan manfaat kepada tubuh. Oleh karena itu, peneliti ingin mengambil topik penelitian dengan judul “**Analisis Tingkat Kesukaan Pada Olahan *Nata* Berbahan Dasar Air Limbah Tahu**”.

## **B. Rumusan Masalah**

Pembuatan *nata* kebanyakan menggunakan bahan dasar air kelapa, sedangkan selama ini air limbah tahu belum pernah dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar. Sehingga, dapat mencemari lingkungan sekitar industri. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka peneliti merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Apakah penggunaan air limbah tahu dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar dalam pembuatan *nata*?
2. Apakah air limbah tahu dapat diterima oleh masyarakat berdasarkan tingkat kesukaan yang ditinjau dari variabel rasa, tekstur, warna dan aroma?

## **C. Batasan Masalah**

*Nata* merupakan makanan penyegar mulut yang kebanyakan dibuat dengan menggunakan bahan baku air kelapa dan telah dikenal luas oleh masyarakat. Akan tetapi untuk mengurangi air limbah tahu dan dikarenakan air limbah tahu sendiri terdapat banyak kandungan yang menguntungkan untuk tubuh, maka peneliti bermaksud untuk mengambil topik penelitian

menggunakan air limbah tahu. Agar masalah yang ingin diteliti tidak menyimpang dari bahasan masalah yang ingin peneliti teliti maka peneliti akan membatasi objek penelitian pada pembuatan *nata de soya* berdasarkan atribut rasa, tekstur, warna dan aroma.

#### **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui:

1. Apakah penggunaan air limbah tahu dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar dalam pembuatan *nata*?
2. Apakah air limbah tahu dapat diterima oleh masyarakat berdasarkan tingkat kesukaan yang ditinjau dari variabel rasa, tekstur, warna dan aroma?

#### **E. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Lembaga STP AMPTA

Sebagai referensi dan memperkaya kajian ilmiah bagi peneliti selanjutnya dan diharapkan agar dapat mengembangkan kajian ilmiah lebih baik lagi.

2. Bagi Peneliti

Untuk menambah pengetahuan serta wawasan mengenai air limbah tahu bahwa air limbah tahu dapat dimanfaatkan sebagai bahan untuk pembuatan *nata* sehingga produk ini dapat dikembangkan dimasa yang akan datang dan diharapkan produk ini digemari oleh seluruh masyarakat luas.

### 3. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi kepada masyarakat bahwa air limbah tahu dapat digunakan sebagai bahan pembuatan *nata* dan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari air limbah tahu.

### 4. Bagi Pengusaha Tahu

Melalui penelitian ini, diharapkan pengusaha tahu dapat mengembangkan dan menghasilkan produk olahan pangan yang berbahan dasar limbah tahu. Serta dapat mengurangi pencemaran lingkungan yang disebabkan oleh air limbah tahu yang langsung dibuang ke sungai tanpa mengolahnya terlebih dahulu.