

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tauco merupakan salah satu jenis produk fermentasi yang sudah lama dikenal dan disukai oleh masyarakat Indonesia. Tauco dikenal memiliki kandungan garam dan protein yang tinggi. Secara fisik tauco berbentuk pasta dengan warna berkisar antara coklat sampai merah karena adanya penambahan angkak. Tauco berasa asin dan memiliki aroma yang khas sehingga sering digunakan sebagai "*flavoring agent*".

Proses pembuatan tauco pada prinsipnya melalui dua tahap fermentasi, yaitu fermentasi kapang dan fermentasi pada larutan garam. Bahan baku tauco adalah kedelai hitam atau kedelai kuning, sedangkan bahan pembantu yang digunakan adalah tepung terigu, tepung beras dan tepung ketan. (Suliantari dan Pujirahayu, 1990). -

Pada umumnya tauco dikonsumsi dalam bentuk olahan yaitu diolah dengan sayur dan daging atau diolah menjadi sambal tauco sebagai pelengkap hidangan.

Sambal tauco memiliki rasa pedas yang khas, karena ditambah dengan cabai dan bumbu-bumbu antara lain bawang putih, gula, dan margarin. Kendala yang dihadapi sambal tauco ini adalah masa simpan yang singkat yaitu kurang lebih dua hari. Hal ini disebabkan adanya

kontaminasi silang antara bahan-bahan pembantu yang ditambahkan, peralatan yang digunakan selama proses pengolahan, pengemas dan suhu pemasakan. Untuk mengatasi kendala-kendala tersebut maka perlu dilakukan penelitian tentang jenis bahan pengemas dan waktu sterilisasi komersial sebagai usaha meningkatkan daya simpan sambal tauco.

1.2 Rumusan Masalah

Permasalahan yang ingin diteliti adalah perubahan sifat fisik maupun kimia yang mempengaruhi mutu dan daya simpan sambal tauco dengan adanya perlakuan jenis pengemas dan lama sterilisasi komersial.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengaruh perlakuan jenis pengemas dan waktu sterilisasi komersial terhadap daya simpan sambal tauco.