

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang memiliki julukan sebagai negara agraris karena sebagian besar masyarakat Indonesia memilih mata pencaharian di bidang pertanian sehingga mampu menghasilkan beragam jenis pangan lokal. Pangan lokal yang ada di Indonesia salah satunya dari jenis kacang-kacangan. Kacang-kacangan sendiri memiliki potensi menambah gizi bagi tubuh manusia. Kandungan gizi yang terkandung dalam kacang-kacangan memiliki kapabilitas nilai yang tinggi yakni 20-25g/100g. Dostalova (2009) mengatakan bahwasanya, kacang-kacangan juga mengandung vitamin B yang mampu memberikan peningkatan produksi (thiamin, riboflavin, niacin, asam folat), mineral (Ca, Fe, P, K, Zn, Mg, dan lain-lain), dan serat yang bermanfaat bagi tubuh.

Kacang Hijau merupakan tanaman kacang-kacangan yang bisa tumbuh pada iklim subtropis, tahan terhadap hama dan penyakit, tahan terhadap kekeringan. Kacang hijau sendiri memiliki kandungan gizi per 100 gram untuk kandungan protein kacang hijau berkisar 21,04 gram, lemak 1,64 gram, karbohidrat 63,55 gram, air 11,42 gram dan serat 2,46% (Aminah dan Wikanastri, 2012)

Tanaman kacang-kacangan yang memiliki porsi gizi, manfaat lebih, dan kerap kali dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia dalam pengolahan pangan yakni kacang hijau. Kacang hijau sendiri merupakan tanaman yang telah dikenal sejak lama oleh masyarakat Indonesia serta diduga berasal dari kawasan India. Kacang hijau dibawa masuk oleh pedagang Cina dan Portugis ke Indonesia pada awal abad ke-17 dengan ditemukannya plasma nutfah atau kacang hijau jenis *Phaseolus mungo*. Rukmana, (1997) mengatakan bahwasannya pusat penyebaran kacang hijau di Indonesia meliputi Pulau Jawa dan Bali, serta pada tahun 1920 menyebar di kawasan Sulawesi, Kalimantan, Sumatera, dan Indonesia bagian timur.

Kacang hijau memiliki berbagai manfaat yang terkandung di dalamnya seperti kandungan gizi, sehingga oleh masyarakat Indonesia kerap kali dijadikan sebagai bahan tambahan olahan pangan dan juga obat-obatan. Kandungan gizi yang terdapat pada kacang hijau didominasi oleh protein dan karbohidrat sebanyak 20-25%, kandungan-

kandungan gizi seperti; ariginin, valin, amino leusin, licin, dan isoleusin. Walaupun kandungan proteinnya disekat oleh asam amino semacam metionin dan sistein, kacang hijau sangat bermanfaat bagi tubuh manusia karena memiliki juga kandungan vitamin dan mineral lainnya. Kacang-kacangan selain memiliki berbagai kandungan gizi yang menyehatkan dan mengandung vitamin B yang baik bagi tubuh manusia, juga memiliki keunggulan dari segi harga yang terjangkau, terdapat kandungan lemak yang baik untuk kesehatan, dan mengandung mineral yang cukup (Koswara, 2008).

Seperti halnya kacang hijau sejumlah 100gr diketahui mengandung protein sejumlah 22%. Kacang tersebut mengandung koagulasi dari ekstraksi protein, hal tersebut dilakukan oleh koagulan yang bersifat asam sehingga dapat memisahkan isolat protein. Pengolahan Ekstraksi protein sendiri dapat dikerjakan dengan sifat-sifat fungsional protein. Sifat klarutan protein lah yang paling berpengaruh dalam ekstraksinya. Cara membuatnya, ialah dengan mengendapkan protein dalam titik isoelektriknya. Cara tersebut menjadikan protein dapat diisolasi dan dibagi dari bahan lain yang tidak digunakan. Endapan (protein) yang dipisahkan oleh cairan pati dapat menjadikan penggumpalan yang dilakukan dengan cara memanaskan, ditambahkan asam agar mencapai Ph tertentu (Ph Isolektrik). (Triyono, 2010).

Seiring dengan kemajuan moderenitas dalam kehidupan yang mendorong perubahan dari segi apapun termasuk dalam dunia kuliner, kacang hijau sendiri dapat dimanfaatkan sebagai substitusi tambahan pada pembuatan chicken cordon bleu. Chicken cordon bleu merupakan menu jenis maincourse yang terdiri dari bahan-bahan seperti daging ayam, keju slice, smoked beef, tepung terigu, telur, dan tepung panir. Dari beberapa bahan tersebut ada bahan campuran lain yang digunakan seperti minyak/lemak. Barbeque sauce sendiri menjadi bahan pelengkap dari chicken cordon bleu tersebut. Bahan tambahan tersebut berfungsi menambah nilai gizi dan rasa. Tentunya penggunaan dan pemanfaatan kacang hijau sebagai bahan tambahan ke dalam resep chicken cordon bleu harus menggunakan sentuhan teknologi seperti halnya dengan penepungan kacang hijau.

Pemanfaatan dan penggunaan kacang hijau dengan sentuhan teknologi sehingga menjadi tepung dapat memberikan sentuhan dalam segi aroma, rasa, dan tekstur. Takahnya menjadikan kacang hijau sebagai tepung, melainkan juga menjadikannya

sebagai campuran dalam daging ayam agar cita rasa menjadi lebih lezat dan tentunya bergizi. Substitusi kacang hijau ke dalam pembuatan chicken gordon bleu merupakan bentuk upaya penganekaragaman makanan dari bahan campuran kacang-kacangan yang memiliki kandungan gizi dan vitamin yang baik. Selain itu juga, pengolahan tersebut menjadikan makanan chicken gordon bleu menjadi kaya akan protein nabati. Peneliti melihat banyak sekali manfaat dalam pengolahan kacang hijau sebagai substitusi makanan chicken gordon blue sehingga menambah khazanah kuliner bagi masyarakat dan lebih digemari oleh masyarakat.

Berdasarkan latar belakang perlu dilakukan penelitian untuk memperoleh hasil informasi yang didapat dari daya terima masyarakat. Inovasi makanan dengan penambahan substitusi kacang hijau yang kaya protein nabati yang banyak disukai oleh masyarakat luas. Pemanfaatan kacang hijau dapat menjadi alternatif pilihan makanan yang mengandung protein nabati yang tinggi.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses pembuatan olahan *Green Bean Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce*?
2. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap olahan *Green Bean Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce*?

C. Hipotesis

Hipotesis adalah jawaban sementara terhadap rumusan masalah penelitian, dimana rumusan masalah penelitian telah dinyatakan dalam bentuk kalimat pertanyaan. Hipotesis juga dapat dinyatakan sebagai jawaban teoritis terhadap rumusan masalah penelitian, belum jawaban yang empirik dengan data (Sugiyono, 2015:96). Hipotesis merupakan permasalahan dalam penelitian yang masih perlu diuji kebenarannya. Berdasarkan teori yang telah diuraikan diatas, maka diajukan hipotesis sebagai berikut:

H₀: Penambahan tepung kacang hijau (*Vigna Radiata*) terhadap pengolahan *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* tidak dapat diterima masyarakat.

H₁: Penambahan tepung kacang hijau (*Vigna Radiata*) terhadap pengolahan *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* dapat diterima masyarakat.

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Mengetahui proses pembuatan olahan *Green Bean Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce*
- b. Mengetahui daya terima masyarakat terhadap olahan *Green Bean Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce*

2. Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan berbagai manfaat bagi para pembacanya baik secara teoritis ataupun praktis. Khususnya mampu memberikan manfaat bagi para mahasiswa program studi pendidikan vokasional kesejahteraan keluarga dalam melakukan eksperimen penambahan kacang hijau dalam pembuatan chicken cordon bleu. Sedangkan bagi peneliti, penelitian ini berguna dalam menambah rasa keinginan dalam membuat makanan yang bergizi dan inovatif sehingga nantinya mampu diterapkan dalam dunia wirausaha.