

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara di Asia Tenggara. Indonesia adalah negara yang terdiri dari 13.466 pulau. Dilihat dari jumlah penduduknya, penduduk Indonesia termasuk salah satu negara yang memiliki penduduk terbanyak di dunia. Selain padat penduduk, Indonesia juga memiliki sumber daya alam yang berlimpah. Indonesia juga memiliki tanah yang subur, yang dapat ditanami berbagai tanaman lokal berupa umbi-umbian, sereal, buah, dan kacang-kacangan (Rahman, 2012).

Di Indonesia terdapat berbagai jenis kacang-kacangan dengan berbagai varietas, bentuk dan warna yang berpotensi untuk menambah zat gizi dan variasi dalam produk pangan. Kacang-kacangan merupakan jenis bahan nabati yang terkenal di Indonesia. Manfaat kacang-kacangan sebagai bahan baku pangan, disebabkan karena nilai gizi yang tinggi. Biji kacang-kacangan memiliki protein yang cukup tinggi. Pemanfaatan kacang-kacangan lokal merupakan alternatif protein nabati bagi masyarakat Indonesia. Biji tersebut dapat dimanfaatkan secara langsung untuk membuat makanan atau bahan baku dalam olahan pangan

Kacang-kacangan termasuk famili *Leguminosa* atau disebut juga polongan (berbunga kupu-kupu). Berbagai jenis kacang-kacangan yang banyak dikenal adalah kacang tanah (*Arachis hypogea*), kacang kedelai (*Glycine max*), kacang hujau (*Phaseolus radiatus*), kacang gude (*Cajanus cajan*), kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*) dan lainnya. Kacang-kacangan tersebut merupakan sumber protein nabati dan mempunyai daya guna yang sangat luas (Muchtadi, 2010)

Salah satu spesies kacang-kacangan yang umum dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah kacang merah (*Phaseolus Vulgaris L*). Menurut Badan Pusat Statistik (2013), produksi kacang merah di Indonesia tergolong cukup tinggi. Produksi kacang merah pada tahun 2011 mencapai 92.508 ton, tetapi menurut data Statistik Konsumsi Pangan (2012) konsumsi kacang merah di Indonesia sebesar 5,01% dari total produksi.

Ketergantungan masyarakat pada salah satu bahan baku yaitu beras membuat produk pangan lokal tidak banyak diminati. Padahal produk pangan lokal di Indonesia sangat melimpah. Masyarakat Indonesia sangat bergantung pada salah satu sumber karbohidrat yang berasal dari padi yakni beras. Untuk itu diperlukan pengembangan pangan lokal dalam rangka Diversifikasi Pangan yang diperlukan untuk mendorong Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan (P2KP) di Indonesia.

Salah satu produk pangan lokal yang ada di Indonesia yang memiliki potensi untuk dikembangkan yaitu kacang merah. Kacang merah mempunyai nama ilmiah yang sama dengan buncis yaitu *Phaseolus vulgaris L*, tetapi tipe pertumbuhan dan kebiasaan panennya berbeda. Kacang merah merupakan kacang buncis tipe tegak (tidak merambat) dan umumnya dipanen saat polongnya tua sehingga disebut *Bush Bean*. Sedangkan kacang buncis umumnya tumbuh merambat yang disebut *Pole Beans* dan dipanen saat polong-polongnya masih muda (Rukmana, 2009).

Budidaya tanaman kacang merah di Indonesia telah meluas ke berbagai daerah. Tahun 1961-1967 luas area penanaman kacang merah di Indonesia sekitar 3.200 Ha, tahun 1961-1970 seluas 20.000 Ha, dan pada tahun 1991 mencapai 79.254 Ha dengan produksi 168.829 ton (Sulistiyowati, 2008). Peningkatan produksi kacang merah sangat penting dalam menunjang peningkatan gizi masyarakat, karena kacang merah merupakan salah satu sumber protein nabati yang murah dan mudah untuk dikembangkan.

Proses panen kacang merah dilakukan setelah kacang berusia 60 hari. Karakteristik yang dapat digunakan untuk menentukan panen kacang warna merah adalah dengan melihat polong lebih gelap, permukaan kulit kasar, biji pohon kacang tidak menonjol dan akan terdengar suara letupan ketika polong dipecahkan. Apabila karakteristik tersebut sudah ditemui, maka kacang merah siap untuk di panen. Kacang merah memiliki kemampuan untuk mengatasi berbagai macam penyakit, diantaranya mampu mengurangi kerusakan pembuluh darah, menurunkan resiko kanker usus besar dan kanker payudara (Candra, 2012).

Kacang merah merupakan bahan pangan yang memiliki sumber protein sebanyak 24%, karbohidrat kompleks sebanyak 39,45% (USDA Nutrient Database, 2010), serat, serta kaya akan vitamin B, tiamin, asam folat, kalsium, dan zat besi. Kacang merah memiliki kandungan lemak dan natrium yang sangat rendah dan mengandung sedikit lemak jenuh serta bebas kolesterol. Menurut Marsono (2002) kacang merah memiliki nilai indeks glikemik rendah karena besarnya dibawah 55 yaitu 26.

Selain kandungan nutrisi dari kacang merah yang baik, kacang merah dapat ditanam di wilayah Indonesia. Berbeda dengan gandum yang sulit ditanam di Indonesia, yang menyebabkan volume impor gandum meningkat dari tahun ke tahun. Impor gandum di Indonesia pada tahun 2013 mencapai 6,37 juta ton dan meningkat menjadi 7,43 juta pada tahun 2014 (Welirang, 2015). Kacang merah dapat diolah menjadi tepung dan diaplikasikan ke berbagai produk pangan, sehingga diharapkan dapat menurunkan impor tepung terigu.

Kacang merah merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang memiliki kekurangan yang sama dengan jenis kacang-kacangan yang lain yaitu memiliki senyawa anti gizi, seperti asam fitat (Astawan, 2009). Senyawa anti gizi yang terdapat pada kacang merah dapat diatasi dengan cara perendaman kacang sebelum diolah. Perendaman kacang merah bisa dilakukan selama semalaman agar teksturnya menjadi agak lunak.

Ditinjau dari komponen yang ada di dalam kacang merah, kacang merah memiliki potensi untuk dapat diolah menjadi produk yang lebih inovatif. Pada pengolahan menjadi produk pangan, kacang merah memiliki karakteristik fungsional. Dengan mengetahui sifat fungsionalnya, maka kacang merah dapat digunakan sebagai pembentuk karakteristik suatu produk pangan akan lebih mudah dilakukan dan dioptimalkan.

Kacang merah merupakan bahan makanan yang mempunyai energi tinggi dan sumber protein nabati yang cukup baik. Kacang merah biasanya hanya dimanfaatkan sebagai sayuran dalam sup, campuran salad, campuran dalam pembuatan es dan bubur oleh masyarakat. Namun pemanfaatan ini masih kurang maksimal. Penepungan kacang merah merupakan salah satu

alternatif untuk memaksimalkan pemanfaatan kacang merah, karena tepung lebih mudah diaplikasikan ke dalam berbagai produk pangan.

Proses penepungan kacang merah melibatkan pelakuan terlebih dahulu berupa pengukusan kacang merah. Tujuan utama pengukusan pada pembuatan tepung untuk mengurangi senyawa antigizi seperti antitripsin, asam fitat, dan tannin. Namun proses penepungan kacang merah memerlukan proses pengukusan juga untuk melunakkan tekstur kacang merah dan menguraikan ikatan kompleks pati dan protein. Penguraian kompleks pati dan protein menyebabkan perubahan karakteristik pada tepung kacang merah dan dapat mempengaruhi produk yang dihasilkan.

Penepungan kacang merah melibatkan proses pengeringan. Pengeringan bertujuan untuk mengurangi kadar air pada bahan. Pengeringan yang dipilih adalah penyangraian. Menurut Muchtadi dan Sugiyono (2013), penyangraian merupakan salah satu metode pengeringan isothermik. Pengeringan isothermik adalah pengeringan dimana bahan yang akan dikeringkan berhubungan langsung dengan lembaran (pelat) logam yang panas.

Keunggulan penyangraian dibandingkan dengan metode pengeringan lain adalah investasi alat lebih murah sehingga lebih cocok untuk industri skala kecil. Menurut Kaur (2009), pengeringan dengan penyangraian juga menghasilkan tepung lebih harum karena terbentuk senyawa volatil. Menurut Giantiva (2015) perlakuan tepung kacang merah pengukusan selama 15 menit dan dilanjutkan dengan penyangraian dengan suhu 93°C selama 25 menit pada pembuatan tepung kacang merah agar dapat meningkatkan daya serap air.

Daya serap minyak pada proses tersebut juga meningkat, akan tetapi tepung kacang merah hasil penyangraian juga mengalami penurunan kemampuan dalam pembuihan dan emulsifikasi. Tepung kacang merah hasil penyangraian juga tidak mampu membentuk gel. Hal ini menunjukkan bahwa sifat fungsional komponen pati dan protein pada tepung kacang merah hasil penyangraian akan berubah dengan adanya pengukusan pada kacang merah dan dengan menganalisis karakteristik tepung kacang merah

yang dihasilkan maka kita dapat menentukan arah pemanfaatannya dalam proses pengolahan pangan.

Tepung kacang merah juga dapat digunakan menjadi pengganti berbagai tepung. Salah satunya tepung panir, tepung panir merupakan tepung yang berbahan dasar roti tawar yang dihaluskan. Untuk mengganti penggunaan tepung panir menjadi tepung kacang merah, maka nilai gizi yang terkandung juga sangat banyak dan lebih sehat tentunya. Karena tepung kacang merah memiliki protein nabati yang cukup tinggi.

Tepung kacang merah juga dapat digunakan menjadi pengganti tepung panir dalam olahan *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce*. Ini merupakan suatu inovasi makanan yang baru, karena Menurut (Karuniati, 2018) *Chicken Cordon Bleu* merupakan suatu olahan makanan yang terdiri dari ayam *fillet*, daging asap, keju, telur, tepung terigu, dan tepung panir. *Barbeque Sauce* merupakan saus yang berbahan dasar saus tomat, saus sambal, madu, dan lada hitam.

Pada penelitian ini penambahan tepung kacang merah pada masakan *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* dapat mengurangi ketergantungan masyarakat pada penggunaan tepung panir, agar gizi yang ada di makanan tersebut cukup tinggi dan bisa membuat inovasi makanan yang baru. Baik berupa rasa, warna, tekstur, dan aroma.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang diatas maka yang menjadi rumusan pada penelitian ini adalah

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

1. H₀: Penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*) terhadap pengolahan *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* tidak dapat diterima masyarakat
2. H₁: Penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*) terhadap pengolahan *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* dapat diterima masyarakat

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan

Tujuan penelitian ini yaitu:

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

2. Manfaat Penelitian

Penulisan tugas akhir ini memberikan manfaat ke beberapa pihak, antara lain:

a. Manfaat bagi Universitas

Penelitian ini akan bermanfaat untuk program studi PVKK terutama pada Prodi Tata Boga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya sebagai referensi belajar

b. Manfaat bagi Masyarakat

- 1) Penelitian ini akan bermanfaat bagi petani kacang merah di daerah Pasuruan sebagai referensi pemanfaatan hasil budidaya mereka agar memperoleh nilai jual yang tinggi
- 2) Penelitian ini akan bermanfaat bagi masyarakat yang sedang menjalankan program diet, karena protein nabati yang terkandung dalam kacang merah sangat tinggi