

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki julukan negara agraris dan kaya akan sumber daya alamnya. Indonesia menghasilkan pangan lokal dari berbagai jenis kacang-kacangan yang berpotensi untuk menambah zat gizi dalam diet atau menu sehari-hari. Kacang-kacangan merupakan salah satu bahan makanan sumber protein dengan nilai gizi yang tinggi (20-25 g/100 g), vitamin B (thiamin, riboflavin, niacin, asam folat), mineral (Ca, Fe, P, K, Zn, Mg, dan lain-lain), dan serat. (Dostalova, 2009). Selain itu, kacang-kacangan juga memiliki keunggulan dari segi harga yang murah dan kandungan lemak yang umumnya baik untuk kesehatan serta mengandung berbagai mineral yang cukup banyak (Koswara, 2013).

Jenis kacang yang mendominasi pasar untuk saat ini adalah kacang kedelai yang merupakan komoditas yang kaya akan protein. Berperan sebagai sumber protein nabati yang sangat penting dalam rangka peningkatan gizi masyarakat, karena selain aman bagi kesehatan juga sebagai sumber protein yang paling murah di dunia dibandingkan dengan sumber protein lainnya. Dalam kelompok tanaman pangan di Indonesia, kedelai merupakan komoditas terpenting ketiga setelah padi dan jagung, disamping sebagai bahan pakan dan industri olahan. Kebutuhan akan kedelai terus meningkat seiring dengan kesadaran masyarakat tentang makanan sehat. Ketersediaan kedelai di Indonesia menjadi penting karena hampir 90% digunakan untuk bahan pangan (Ir. Atman, 2014:2).

Menurut Ir. Atman (2014:1), Kedelai yang berbentuk kacang-kacangan menjadi bagian yang mendominasi bahan pangan pada sebagian besar masyarakat Indonesia. Di Indonesia, kedelai mulai dibudidayakan pada abad ke 17 sebagai tanaman makanan dan pupuk hijau. Bahan olahan tempe dan tahu, yang berbahan dasar kedelai, sangat mendominasi santapan di Indonesia. Kedelai di Indonesia pertama kali ditanam di Ambonia, yang 8 sekarang bernama Ambon. Pada tahun 1935 kedelai sudah ditanam diseluruh wilayah Jawa.

Kacang-kacang lokal Indonesia dapat dimanfaatkan menjadi produk pangan darurat (*Emergency Food Product, EFP*). Keadaan darurat yang dimaksud adalah banjir, longsor, gempa bumi, musim kelaparan, dan kejadian lain yang mengakibatkan manusia tidak dapat hidup secara normal (USAID, 2001). EFP di desain untuk memiliki kandungan energi sebanyak 2100 kkal yang terdiri dari 34-45 % lemak, 10-15 % karbohidrat (Zoumas, dkk., 2002). Menurut Sadimin (2007:6), Kedelai dapat diolah menjadi berbagai bahan makanan yang dapat mengatasi kekurangan protein. Di antara jenis-jenis umbuhan kacang-kacangan, kedelai merupakan sumber protein, lemak, vitamin, mineral, dan serat yang paling baik. (Adisarwanto,2014:15).

Kedelai dapat diolah dan dimanfaatkan sebagai bahan pangan seperti tahu, tempe, kecap, susu kedelai, dll. Biji kedelai juga dapat diolah menjadi tepung kedelai. Produk olahan kedelai terdiri dari dua kelompok yaitu produk makanan non fermentasi dan fermentasi. Contoh produk hasilolahan non fermentasi tradisional yang terkenal adalah tahu dan kembang tahu, sedangkan fermentasi tradisional adalah tempe dan kecap. Contoh produk hasil olahan non fermentasi modern adalah tepung kedelai, daging tiruan, dan minyak kedelai. Sedangkan contoh produk fermentasi modern antara lain yoghurt kedelai atau disebut juga soyoghurt dan keju kedelai (IrAtman, 2014:3).

Pemanfaatan utama kedelai adalah dari biji. Biji kedelai kaya protein dan lemak serta beberapa bahan gizi penting lain, misalnya vitamin (asam fitat) dan lesitin. Pemanfaatan tepung kedelai pada penelitian ini merupakan salah satu upaya peningkatan nilai gizi pada tepung-tepungan sehingga diharapkan terjadi peningkatan nilai gizi pada produk yang dihasilkan. Tepung kedelai merupakan salah satu olahan kedelai. Olahan dalam bentuk tepung kedelai ini bertujuan untuk mengurangi kadar air sehingga dapat memperpanjang masa simpan karena kacang kedelai mempunyai kadar air yang tinggi dan meningkatkan cita rasa kacang kedelai (Anonim, 2008).

Tepung kedelai mengandung protein yang cukup tinggi dibanding dengan tepung terigu. Protein pada kedelai tersusun atas asam amino esensial yang lengkap dengan kasungan total protein 40,09% (Jayadi, dkk.,2012). Tepung kacang kedelai dapat ditambahkan dalam berbagai macam pengolahan masakan. Salah satu pemanfaatan tepung kedelai dengan menambahkan pada masakan *continental*. Masakan *continental* merupakan susunan satu set menu yang terdiri dari makanan pembuka (*appetizer*), makanan utama (*main course*), dan 3 makanan penutup (*dessert*) yang disajikan dalam acara perjamuan makan tertentu. *Appetizer* adalah hidangan pembuka yang disajikan dalam porsi kecil yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, *main course* adalah hidangan utama dari beberapa menu yang disajikan sedangkan *dessert* adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama yang mempunyai rasa manis dan menyegarkan (Kokom Komariah, 2008).

Berbagai jenis makanan dapat dihasilkan dengan memanfaatkan tepung kacang kedelai, salah satunya adalah dalam pembuatan hidangan *fusion food*. *Fusion food* merupakan konsep mengkombinasi antara makanan khas yang satu dengan yang lainnya sehingga menghasilkan sebuah menu baru dan citarsa baru. *Fusion food* terdiri dari beberapa jenis, dalam pengolahan produk ini *fusion food* yang digunakan berjenis *continental fusion (Asian-Western)*. Evangelista, m.T (2013).

Fusion food biasanya diaplikasikan dalam sebuah hidangan *maincourse*. *Maincourse* merupakan hidangan utama dari beberapa menu yang disajikan. Contoh salah satu olahan *maicourse* yaitu *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce*. *Chicken Cordon Bleu* adalah salah satu jenis *main course* yang terbuat dari daging digulung dengan isian *smoke beef* kemudian disajikan dengan digoreng. Bahan-bahan yang digunakan memang terhitung mahal, disamping memiliki cukup kandungan gizi, namun lebih banyak di protein hewani. Inovasi dalam pengolahan *Chicken cordon bleu* adalah dengan menambahkan tepung kacang kedelai. *Chicken Cordon Blue Kacang Kedelai* merupakan produk *maincourse* dari bahan daging ayam *fillet* yang diisi keju *quick melt* dan digulung dengan

smoke beef lalu gulirkan ayam pada tepung terigu, telur kemudian pada tepung panir yang sudah ditambahkan tepung kacang kedelai. Tujuannya agar menghemat biaya serta menambah nilai gizi, yaitu kacang kedelai yang kaya akan kandungan gizi seperti asam folat, kalsium, serat dan protein yang tergolong tinggi. Kandungan protein dan serat yang tinggi dalam kacang kedelai membuatnya dapat menurunkan kadar gula darah. Kadar gula kacang kedelai tergolong rendah sehingga menguntungkan penderita diabetes dan menurunkan resiko timbulnya diabetes. Karbohidrat juga mempunyai sumber karbohidrat kompleks, serat makanan (*fiber*), fosfor, dan protein. Dalam pembuatannya metode yang dipakai sama dengan pada pembuatan *cordon blue* pada umumnya. (Karuniati, 2018).

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka permasalahan penelitian pada:

- a. Bagaimana proses pembuatan terhadap olahan *Soybean Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce*?
- b. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap olahan *Soybean Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce*?

C. Hipotesis

Hipotesis merupakan jawaban sementara terhadap rumusan masalah pada 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 terbukti pada 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 kedelai (*Glycine Max L.*) terhadap pengolahan *Soybean Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* tidak dapat diterima masyarakat.

.H₁ : Penambahan tepung kacang kedelai (*Glycine Max L.*) terhadap pengolahan *Soybean Chicken Cordon Bleu* dapat diterima masyarakat.

D. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui proses pembuatan olahan penambahan tepung kacang kedelai pada Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce
- b. Mengetahui daya terima masyarakat terhadap olahan Chicken Cordon Bleu Steak with Barbeque Sauce

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 refrensi belajar.
- b. Manfaat bagi Masyarakat
Penelitian ini akan bermanfaat untuk masyarakat Sidoarjo terutama pada wilayah Kecamatan Krembung yang masyarakatnya berpotensi menjadi petani kacang kedelai guna sebagai refrensi pemanfaatan hasil budi daya mereka agar memperoleh nilai jual yang tinggi.