

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) yang merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang sangat dikenal oleh masyarakat. Kacang merah memiliki kandungan karbohidrat kompleks dan serat yang tinggi sehingga dapat membantu menurunkan kadar kolesterol darah. Indeks glikemik kacang merah juga termasuk rendah sehingga menuntungkan penderita diabetes dan menurunkan resiko timbulnya diabetes.

Menurut Astawan ,(2009) Kacang merah juga merupakan sumber vitamin seperti A,B1,B2 serta niasin. Pati dan protein merupakan komponen penyusun utama pada kacang merah .Kandungan protein pada kacang merah sebesar 22,3g/100g kacang merah kering sedangkan kandungan karbohidrat mencapai 61,2g/100g kacang merah kering.

Badan pusat Statistik (2014) menyatakan bahwa produksi kacang merah di Indonesia pada tahun 2013 mencapai 103.376 ton. Kacang merah juga mempunyai manfaat bagi tubuh diantaranya yaitu tinggi protein, sumber antioksidan, mengontrol berat badan, menjaga gula darah stabil, mendukung fungsi otak,baik untuk ibu hamil dan menyusui, melancarkan pencernaan, mencegah penyakit jantung, meringankan migraine, menjaga kesehatan kulit dan rambut Kuswardhani, Sukma dian (2016:89)

Kacang merah umumnya dibuat sebagai campuran es, sup,nasi tim dan bubur. Kacang merah juga bisanya digunakan sebagai bahan isian untuk bakpau, kue mocha, roti manis maupun donat. Selain sebagai campuran dan isi kacang merah juga dapat dibuat sebagai tepung kacang merah dengan cara ditumbuk atau digiling . Tepung kacang merah adalah tepung yang dihasilkan dari tumbukan atau gilingan dari kacang merah dengan proses penepungan yang benar sehingga menghasilkan tepung yang halus dan berkualitas. Tepung kacang merah dapat digunakan sebagai bahan pengganti maupun bahan tambahan dapat dibuat dengan memanfaatkan tepung kacang merah salah satunya yaitu nugget.

Menurut Moedjiharto,(2002) Nugget merupakan produk yang banyak diminati oleh kalangan masyarakat karena proses penyajiannya cepat dan mudah. Nugget adalah produk olahan yang menggunakan teknologi restrukturisasi dengan memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan, kemudian dilekatkan kembali menjadi ukuran yang lebih besar dengan penambahan bahan penambah bahan pengikat.

Nugget pada umumnya dibuat menggunakan daging ayam, walaupun terdapat industri pengolahan nugget ikan dimana jumlahnya tidak sebanyak nugget ayam. Nugget ikan salah satunya yaitu ikan gabus dimana memiliki kadar kandungan protein lebih tinggi. Kelebihan ikan gabus dibandingkan dengan ikan lainnya adalah ikan gabus mengandung albumin yang dibutuhkan untuk menjaga kesehatan tubuh.

Menurut Romadhon et al (2017), konsentrat protein ikan gabus dengan kadar albumin tinggi (7,65%) diperoleh dengan cara ekstraksi menggunakan HCl 0,1M. Menurut Mulyana et al (2017) suplementasi ekstrak ikan gabus dapat meningkatkan level IGF-1 dan albumin pada pasien usia lanjut yang hipoalbuminemia

Berdasarkan uraian di atas, melihat begitu baik nugget ikan gabus, membuat peneliti tertarik untuk berinovasi dengan mencoba menambahkan kacang merah dalam pembuatan nugget ikan gabus dengan jumlah yang berbeda. Penambahan kacang merah pada pembuatan nugget ikan gabus akan mempengaruhi hasil jadi produk yang dapat di lihat dari hasil uji organoleptik Maka dalam penelitian ini peneliti mengambil judul yang berjudul " Daya terima masyarakat terhadap Penambahan Kacang Merah dalam Pembuatan Nugget Ikan Gabus Ditinjau dari Rasa, Warna, Aroma dan Tekstur ".

B. Rumusan masalah

1. Adakah pengaruh penambahan penjumlahan kacang merah dengan presentase 30 %, 40% dan 50 % terhadap pembuatan nugget ikan gabus ditinjau dari segi rasa?
2. Adakah pengaruh penambahan penjumlahan kacang merah dengan presentase 30 %, 40% dan 50 % terhadap pembuatan nugget ikan gabus ditinjau dari segi warna?

3. Adakah pengaruh penambahan penjumlahan kacang merah dengan presentase 30 %, 40% dan 50 % terhadap pembuatan nugget ikan gabus ditinjau dari segi tekstur?
4. Adakah pengaruh penambahan penjumlahan kacang merah dengan presentase 30 %, 40% dan 50 % terhadap pembuatan nugget ikan gabus ditinjau dari segi aroma?
5. Bagaimana daya terima masyarakat dalam penambahan kacang merah pada nugget ikan gabus ditinjau dari rasa,warna,aroma dan tekstur

C. Hipotesis penelitian

Menurut Arikunto (2006:71), hipotesis adalah jawaban yang bersifat sementara terhadap permasalahan penelitian, sampai terbukti melalui data yang terkumpul. Berdasarkan uraian diatas dapat dirumuskan hipotesis sebagai berikut:

1. Ada pengaruh penambahan jumlah kacang merah dengan presentase 30%,40,50% terhadap nugget ikan gabus ditinjau dari rasa
2. Ada pengaruh penambahan jumlah kacang merah dengan presentase 30%,40,50% terhadap nugget ikan gabus ditinjau dari warna
3. Ada pengaruh penambahan jumlah kacang merah dengan presentase 30%,40,50% terhadap nugget ikan gabus ditinjau dari aroma
4. Ada pengaruh penambahan jumlah kacang merah dengan presentase 30%,40,50% terhadap nugget ikan gabus ditinjau dari tekstur
5. Bagaimana daya terima masyarakat dalam penambahan kacang merah pada nugget ikan gabus ditinjau dari rasa,warna,aroma dan tekstur.

D. Tujuan dan manfaat penelitian Tujuan

1. Mendeskripsikan pengaruh penambahan kacang merah dengan presentase 30%, 40 % dan 50% terhadap pembuatan nugget ikan gabus ditinjau dari rasa
2. Mendeskripsikan pengaruh penambahan kacang merah dengan presentase 30%, 40 % dan 50% terhadap pembuatan nugget ikan gabus

ditinjau dari warna

3. Mendeskripsikan pengaruh penambahan kacang merah dengan presentase 30%, 40 % dan 50% terhadap pembuatan nugget ikan gabus ditinjau dari tekstur
4. Mendeskripsikan pengaruh penambahan kacang merah dengan presentase 30%, 40 % dan 50% terhadap pembuatan nugget ikan gabus ditinjau dari aroma
5. Mendeskripsikan mengetahui tingkat penerimaan responden dalam penambahan kacang merah pada nugget ikan gabus ditinjau dari rasa, warna, tekstur, aroma

E. Manfaat Penelitian

1. Peneliti ini akan bermanfaat bagi program studi PVKK terutama Pendidikan Tata Boga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya sebagai sumber referensi belajar, sbegai acuan belajar bagi mahasiswa yang ingin melakukan penelitian yang sama dan sebagai referensi pembuatan nugget ikan gabus dengan penambahan kacang merah.
2. Peneliti ini bermanfaat bagi masyarakat yang ingin mencari tambahan bahan kacang merah dari kacang-kacangan yang selama ini jarang terdapat pada nugget ikan gabus.
3. Penelitian ini akan bermanfaat bagi pengusaha produk home industry, sebagai referensi agar memperoleh nilai jual lebih dan juga bermanfaat bagi pengusaha nugget lainnya.
4. Bagi Peneliti selanjutnya, memberikan landasan berfikir bagi peneliti selanjutnya memanfaatkan kacang merah sebagai sumber pangan kaya gizi
5. Bagi penulis penelitian ini dapat di jadikan sebagai pengembangan pengetahuan dan kemampuan dalam penerapan ilmu yang telah didapatkan tentang ilmu teknologi pangan dlaam rangka pengembangan makanan yang memiliki mutu dan kualitas yang baik sehingga dapat diterima dan dikonsumsi serta memberikan dampak kesehatan yang baik bagi masyarakat

F. Ruang lingkup dan batasan masalah

Ruang lingkup dan batasan masalah peneliti yang diajukan dalam penelitian ini yaitu:

1. Penambahan kacang merah dalam pembuatan nugget ikan gabus dengan presentase 30%,40% dan 50 %,ditinjau dari rasa, warna,tekstur,aroma
2. Daya terima masyarakat terhadap penambahan kacang merah dalam pembuatan nugget ikan gabus di desa Pulau Telo RT 06 dan diSMK Negeri 2 Kuala Kapuas dengan jumlah responden 50