

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sebagai negara yang terkenal akan sumber daya alamnya, Indonesia mempunyai potensi pangan lokal dari berbagai jenis kacang-kacangan dengan berbagai warna, varietas, dan bentuk yang berpotensi sebagai penambah nilai zat gizi dalam diet atau untuk menu makanan sehari-hari. Kacang-kacangan merupakan salah satu sumber protein nabati yang penting dalam upaya perbaikan nilai gizi yang tinggi (20-25 g/100g), vitamin B (asam folat, thiamin, niacin), mineral (Mg, K, Zn, Mg, Fe, P dan lain-lain), dan serat (Dostalova: 2009).

Sehingga pengembangan kacang-kacangan sangat sesuai terutama untuk mendukung program perluasan usaha pangan sekaligus menyediakan sumber pangan bergizi tinggi. Di negara-negara berkembang saat ini seperti negara Indonesia khususnya di daerah Pulau Jawa banyak sekali masyarakat yang bekerja sebagai petani dengan cara bercocok tanam selain itu sebagian masyarakat hampir setiap hari mengkonsumsi kacang-kacangan seperti kacang tanah, kacang tunggak, kacang kedelai, ataupun kacang hijau. Masyarakat perlu memahami bahwa pangan lokal yang masih belum dimanfaatkan dari berbagai jenis kacang-kacangan secara ideal yaitu kacang tunggak.

Kacang tunggak (*Vigna Unguiculata L*) termasuk keluarga *Leguminosae* merupakan tanaman yang diperkirakan berasal dari Afrika Barat. Kacang tunggak termasuk jenis tanaman bahan pangan, pakan, dan bahan baku industri. Daya hasil biji kacang tunggak dapat mencapai 1,5-2 ton/ha tergantung musim tanam, varietas, budidaya, dan lokasi dimana hal ini daya hasil biji kacang tunggak terbilang cukup tinggi (Sayekti et al., 2012). Tanaman kacang tunggak biasanya tumbuh di dataran rendah sehingga tanaman kacang tunggak tahan terhadap kekeringan, sehingga cocok dikembangkan pada lahan kering dibanding dengan jenis tanaman kacang lainnya. Kacang tunggak biasa disebut dengan nama kacang tolo dan di Indonesia sendiri budidaya kacang ini sudah

banyak dibudidayakan diberbagai daerah. Kandungan protein kacang tunggak berkisar antara 18,3%-25,53%, selain memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi kacang tunggak juga mempunyai kelebihan lainnya yaitu mempunyai kadar lemak yang rendah, sehingga bisa meminimalisir efek negatif dari penggunaan produk pangan berlemak (Saputro dkk., 2015). Kacang tunggak merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang menjadi sumber protein nabati, bahkan kacang ini mengandung protein tertinggi kedua setelah kacang kedelai (Ismayanti dkk,2015).

Pemanfaatan kacang tunggak untuk memenuhi kebutuhan pangan di Indonesia sudah dilakukan oleh masyarakat tetapi masih sangat terbatas penggunaannya, teknik pengolahan kacang tunggak juga masih sederhana, kebanyakan kacang tunggak hanya digunakan sebagai olahan sayuran (yaitu campuran gudeg dan lodeh), makanan tradisional (campuran lepet ketan, bubur dan bakpia) dan lauk (rempeyek) (Anonimous, 2006). Disisi lain, belum ada pengolahan dan inovasi kacang tunggak yang menghasilkan produk makanan yang menarik. Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat Indonesia tentang pemanfaatan kacang tunggak tersebut. Sehingga keanekaragaman pangan perlu ditingkatkan lagi dengan adanya sentuhan teknologi, salah satunya yaitu dengan cara penepungan kacang tunggak.

Tepung kacang tunggak merupakan hasil dari penggilingan kacang tunggak. Pengolahannya dilakukan untuk meningkatkan nilai gizi dan kualitas gizi kacang tunggak, sehingga dapat mensubstitusi terigu. Pembuatan tepung kacang tunggak dapat dilakukan dengan dua cara penggilingan yaitu cara kering dan cara basah. Proses pembuatan tepung kacang tunggak bisa dilakukan melalui proses perendaman, pengukusan, pengeringan kemudian digiling dan diayak (Ismayanti, 2015). Pemanfaatan tepung kacang tunggak pada penelitian ini merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai gizi pada tepung-tepungan sehingga diharapkan terjadi peningkatan nilai gizi pada olahan produk yang dihasilkan.

Berbagai olahan makanan dapat dihasilkan dengan cara memanfaatkan tepung kacang tunggak, dimanfaatkan sebagai masakan kontinental. Masakan

kontinental merupakan susunan satu set menu yang terdiri dari makanan pembuka (*appetizer*), makanan utama (*maincourse*), dan makanan penutup (*dessert*). *Appetizer* merupakan hidangan pembuka yang disajikan dalam porsi kecil berfungsi untuk merangsang nafsu makan. *Maincourse* yaitu hidangan pokok dari suatu menu lengkap, ukuran porsi *maincourse* lebih besar daripada *appetizer*. Sedangkan *Dessert* yaitu hidangan penutup yang disajikan setelah hidangan utama yang memiliki rasa manis dan menyegarkan (Kokom Komariah, 2008). *Chicken cordon bleu* adalah sejenis *maincourse* yang terdiri dari daging ayam yang digulung dengan isian *smoked beef* dan *cheese melt* kemudian dibalur dengan tepung terigu dan telur kemudian dilumuri dengan tepung panir lalu digoreng. Tepung kacang tunggak juga dapat digunakan menjadi pengganti berbagai tepung. Salah satunya yaitu tepung panir, tepung panir merupakan tepung yang dibuat dari bahan roti yang dikeringkan dan dihaluskan. Untuk mengganti penggunaan tepung panir menjadi tepung kacang tunggak, maka nilai gizinya juga sangat banyak dan lebih sehat. Karena tepung kacang tunggak memiliki protein yang cukup tinggi dan rendah lemak.

Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan penelitian tentang penambahan tepung kacang tunggak pada olahan *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* dapat mengurangi ketergantungan masyarakat pada penggunaan tepung panir, agar nilai gizi yang terdapat pada olahan makanan tersebut cukup tinggi dan bisa menghasilkan inovasi olahan makanan yang baru.

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan olahan *Cowpea Bean Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce*?
2. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap olahan *Cowpea 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 tunggak (*Vigna Unguiculata L*) terhadap pengolahan *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* tidak dapat diterima masyarakat.

H₁: Penambahan tepung kacang tunggak (*Vigna Unguiculata L*) 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 pengolahan *Cowpea Bean Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce*.
- b. Mengetahui daya terima masyarakat terhadap olahan pengolahan *Cowpea Bean Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce*.

2. Manfaat

Dalam penelitian ini memberikan manfaat ke beberapa pihak, antara lain:

- a. Manfaat bagi Universitas

Penelitian ini akan bermanfaat untuk Program Studi PVKK terutama prodi Tata Boga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya sebagai sumber referensi belajar.

- b. Manfaat bagi Masyarakat

- 1) Penelitian ini akan bermanfaat bagi petani kacang tunggak di daerah Gresik 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 tunggak sangat tinggi.