

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kacang hijau (*Vigna Radiata L*) merupakan tanaman berbentuk semak yang tumbuh tegak. Tanaman kacang hijau diduga berasal dari India, kemudian menyebar ke berbagai negara Asia tropis, termasuk ke Indonesia di awal abad ke-17. Kacang hijau juga dikenal sebagai tanaman sayur semusim di Indonesia. Susunan tubuh tanaman kacang hijau terdiri atas akar, batang, daun, bunga, buah dan biji (Mustakim, 2016:52).

Kacang hijau merupakan tumbuhan tropis yang lebih menyukai cuaca panas. Kacang hijau dapat ditanam di dataran rendah hingga ketinggian 500 meter di atas permukaan laut. Oleh karena itu, tanaman ini sangat potensial jika dibudidayakan di Indonesia. Daerah penghasil kacang hijau di Indonesia antara lain adalah Banten, Jawa Barat, Jawa tengah, Jawa Timur, Sumatera Utara, Lampung, Sumatera Selatan, Nusa Tenggara timur, Sulawesi Selatan, dan Nusa Tenggara Barat (Haryono dan Dina, 2013:36).

Kacang hijau (*Vigna radiata L*) merupakan salah satu komoditas tanaman kacang-kacangan yang banyak dikonsumsi rakyat Indonesia seperti: bubur kacang hijau dan isi onde-onde. Kecambahnya dikenal sebagai tauge. mengandung zat-zat gizi, antara lain: amylum, protein, besi, belerang, kalsium, minyak lemak, mangan, magnesium, niasin, vitamin (B1, A dan E). Manfaat lain dari tanaman ini adalah dapat melancarkan buang air besar dan menambah semangat hidup, juga digunakan untuk pengobatan (Atman dalam Rajab, 2016).

Tepung kacang hijau adalah tepung dari biji kacang hijau yang dihancurkan. Cara membuat tepung ini adalah mengeringkan kacang hijau kupas terlebih dahulu dengan cara dioven ataupun disangrai, setelah kering biji kacang hijau kemudian dihancurkan dengan cara diblender sampai lembut. Tepung kacang hijau sangat potensial sebagai bahan baku industri lain. Tepung kacang hijau digunakan sebagai bahan baku pembuatan makanan bayi seperti bubur bayi instan. Selain itu, tepung kacang hijau juga bisa digunakan untuk membuat kue basah, cake, *cookies*, dsb (Haryono dan Dina, 2013:49).

Pemanfaatan kacang hijau menurut banyaknya pemakaian bahan adalah sebagai kecambah, bubur, makanan bayi, kue atau panganan tradisional, minuman sari kacang hijau dan sebagainya. Pembuatan tepung kacang hijau dilakukan dengan merendam biji di dalam air selama tujuh jam. Penyosohan dapat dilakukan dengan menggunakan mesin penyosoh beras. Kacang hijau tanpa kulit (dhal) selanjutnya digiling dan diayak untuk memperoleh tepung kacang hijau. Tepung kacang hijau dapat digunakan untuk membuat aneka kue basah (cake), *cookies*, dan kue tradisional (kue satu), produk *bakery*, kembang gula dan makaroni (Mustakim, 2016:67).

Berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik membuat inovasi baru dengan menjadikan kacang hijau sebagai tepung untuk menjadi bahan tambahan dalam pembuatan *cookies*. *Cookies* adalah produk pastry yang bahan dasarnya terdiri dari butter, gula, telur dan terigu lalu diaduk hingga tercampur rata, dicetak tipis dan ukurannya kecil-kecil di atas loyang pembakar, dipanggang dengan panas rendah, hasilnya kering dan renyah (Subagjo dalam Hermawan, 2017).

Menurut Paran (dalam Nurcahyani, 2016) *Cookies* adalah produk makanan yang dikeringkan dengan cara dioven, terbuat dari tepung terigu, gula, lemak dan telur dengan kadar air kurang dari 4% dan dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama yaitu 4-6 bulan. *Cookies* mempunyai bentuk yang kecil dan akan habis dalam dua sampai tiga kali gigitan, biasanya digunakan sebagai makanan ringan atau camilan. *Cookies* sendiri memiliki tekstur yang kurang padat, kering, renyah dan mudah dipatahkan, biasanya berasa manis atau gurih.

Menurut Syarbini (dalam Wati, 2013), biskuit atau *cookies* merupakan produk kue kering yang terbuat dari bahan utama; tepung terigu, telur dan margarin dengan tambahan bahan lain seperti coklat, kacang almond, mede dan lainnya. *Cookies* di beberapa Negara sering disebut dengan istilah biskuit. Britania, kue kering mempunyai pengertian kue kecil dengan bentuk beraneka ragam dan mempunyai rasa manis atau tidak terlalu manis.

Berdasarkan beberapa pengertian *cookies* di atas dapat disimpulkan pengertian *cookies* secara umum adalah makanan kecil yang memiliki tekstur kering, renyah mempunyai rasa manis, tidak begitu manis dan gurih dengan bentuk beraneka ragam, bahannya

terdiri dari tepung terigu, gula, lemak dan telur dengan menggunakan teknik panggang atau pengovenan serta mempunyai sifat yang tahan lama.

Adanya penambahan tepung kacang hijau terhadap *cookies*, peneliti berharap dapat menambah inovasi baru dalam pembuatan *cookies* dan peneliti ingin mengetahui formula yang tepat pada penambahan tepung kacang hijau terhadap *cookies* ditinjau dari segi organoleptik serta tingkat kesukaan atau daya terima masyarakat. Selain itu, penggunaan tepung kacang hijau ini juga dapat menambah nilai gizi dalam *cookies* tersebut. *Cookies* dari substitusi tepung kacang hijau akan mempunyai cita rasa yang berbeda dengan *cookies* yang beredar dipasaran.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk membuat inovasi baru dengan mengambil judul **“Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) Terhadap Hasil Jadi *Cookies*”**.

B. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penambahan tepung kacang hijau dalam pembuatan *cookies*
2. Pengaruh yang ditimbulkan dari penambahan tepung kacang hijau pada pembuatan *cookies* ditinjau dari uji organoleptik dan tingkat kesukaan atau daya terima masyarakat

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap hasil jadi *cookies* dengan persentase 25%, 50%, dan 75% ditinjau dari segi rasa?
2. Bagaimanakah pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap hasil jadi *cookies* dengan persentase 25%, 50%, dan 75% ditinjau dari segi warna?
3. Bagaimanakah pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap hasil jadi *cookies* dengan persentase 25%, 50%, dan 75% ditinjau dari segi aroma?

4. Bagaimanakah pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap hasil jadi *cookies* dengan persentase 25%, 50%, dan 75% ditinjau dari segi tekstur?
5. Bagaimanakah pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap hasil jadi *cookies* ditinjau dari tingkat kesukaan atau daya terima masyarakat?

D. Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan dari penelitian adalah untuk:

1. Mendeskripsikan pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap hasil jadi *cookies* dengan persentase 25%, 50%, dan 75% ditinjau dari segi rasa
2. Mendeskripsikan pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap hasil jadi *cookies* dengan persentase 25%, 50%, dan 75% ditinjau dari segi warna
3. Mendeskripsikan pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap hasil jadi *cookies* dengan persentase 25%, 50%, dan 75% ditinjau dari segi aroma
4. Mendeskripsikan pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap hasil jadi *cookies* dengan persentase 25%, 50%, dan 75% ditinjau dari segi tekstur
5. Mendeskripsikan pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap hasil jadi *cookies* ditinjau dari tingkat kesukaan atau daya terima masyarakat

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan peneliti tentang pembuatan *cookies* yang ditambahkan dengan tepung kacang hijau.
2. Penelitian ini bermanfaat untuk masyarakat, karena sebagai camilan inovasi baru tentang *cookies* kacang hijau dan menambah ilmu pengetahuan bagi industri makanan besar maupun industri rumahan.
3. Penelitian ini bermanfaat sebagai referensi dan ilmu pengetahuan untuk Program Studi PVKK-Tata Boga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, khususnya pada mata kuliah Bakery And Pastry atau Kue Nusantara.