

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue kering atau yang biasa disebut dengan *cookies* adalah makanan ringan yang bertekstur keras, renyah dan memiliki daya simpan yang lama. *Cookies* juga merupakan produk pangan yang digemari dikalangan masyarakat. Di Indonesia *cookies* biasanya dihidangkan pada hari raya sebagai jamuan untuk tamu, seperti lebaran, natal, tahun baru, dan imlek. *Cookies* biasanya dibuat menggunakan tepung terigu, gula, lemak, telur, dan sebagainya. *Cookies* digolongkan menjadi dua, yaitu *cookies* yang memiliki adonan keras atau disebut *Hard Dough* dan *cookies* yang memiliki adonan lunak atau disebut *Soft Dough* (Syarbini, 2013).

Macaron merupakan jenis *cookies* yang berasal dari Italia, dan terkenal di Perancis (Sember, 2012). *Macaron* adalah kue berbasis *meringue*, yang terbuat dari putih telur, gula, *almond* bubuk, dan pewarna makanan untuk mempercantik tampilan *macaron*. *Meringue* adalah adonan yang terbuat dari putih telur dan gula yang dikocok hingga kaku dan stabil.

Perkembangan *macaron* di Indonesia sangat pesat, dimana *macaron* sangat mudah dicari dan hampir di setiap toko kue menjualnya. *Macaron* dikenal dengan bentuk dan tampilan yang menarik dengan berbagai macam warna, dimana dua buah kulit *macaron* disatukan seperti *sandwich* dan ditengahnya diisi dengan *chocolate ganache*, selai buah-buahan, *butter cream*, dan sebagainya.

Dalam penelitian Fennyanto (2013) tentang uji kesukaan hasil jadi *macaron* menggunakan pewarna buatan dan pewarna alami kulit buah naga merah menyatakan bahwa *macaron* pewarna alami kulit buah naga merah dapat diterima di masyarakat. Dengan begitu *macaron* dapat dibuat menggunakan pewarna alami maupun pewarna buatan

Dalam pembuatan *macaron*, salah satu bahan utama yang digunakan adalah tepung *almond*. Tepung *almond* adalah tepung yang berasal dari kacang *almond* yang dihaluskan dan memiliki rasa yang gurih, serta tekstur yang renyah setelah dipanggang. *Almond* diduga berasal dari Asia Barat dan Amerika Utara (Astawan, 2009). Harga pasaran *almond* terbilang cukup tinggi, dikarenakan *almond* merupakan salah satu bahan pangan impor di Indonesia.

Penelitian sebelumnya yang dilakukan Tenggara (2015) tentang uji kesukaan hasil jadi *macaron* dengan menggunakan tepung *almond* dan tepung kedelai menyatakan bahwa masyarakat menyukai bentuk, warna dan tekstur *macaron* tepung kedelai. Sedangkan aroma dan rasa, masyarakat lebih menyukai *macaron* tepung *almond*. Dapat disimpulkan bahwa *macaron* menggunakan tepung kedelai 100% dapat diterima masyarakat. Dengan begitu *macaron* dapat diinovasikan lebih lanjut dikarenakan memiliki peluang dapat diterima di masyarakat luas. Selain dapat disubstitusikan dengan kacang kedelai, *macaron* dapat diinovasi dengan jenis tepung dari kacang-kacangan lain. Jenis kacang-kacangan yang mudah didapat di Indonesia antara lain, kacang kedelai, kacang tanah, kacang hijau, kacang merah, dan sebagainya. Salah satu jenis kacang yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan *macaron* adalah kacang hijau yang dibuat menjadi tepung.

Kacang hijau merupakan tanaman kacang-kacangan ketiga yang banyak dibudidayakan setelah kedelai, dan kacang tanah. Dilihat dari iklim dan kondisi lahan yang dimiliki, Indonesia termasuk salah satu negara yang memiliki kesempatan untuk melakukan ekspor kacang hijau (Purwono dan Hartono, 2005). Dalam perdagangan kacang hijau di Indonesia hanya dikenal dua macam mutu, yaitu kacang hijau biji besar dan kacang hijau biji kecil. Kacang hijau biji besar digunakan untuk bubur dan tepung, sedangkan yang berbiji kecil digunakan untuk pembuatan taugé (Astawan, 2009).

Protein kacang hijau kaya asam amino leusin, arginin, isoleusin, valin, dan lisin, meskipun proteinnya dibatasi oleh asam amino bersulfur seperti metionin dan sistein. Keseimbangan asam amino pada kacang hijau mirip dan sebanding dengan kedelai (Astawan, 2009). Menurut Ekafitri dan Isworo (2014) dalam jurnal pemanfaatan kacang-kacangan sebagai bahan baku sumber protein pangan darurat menyatakan bahwa kandungan nutrisi pada tepung kacang hijau khususnya kadar protein sebesar 23,25%.

Kandungan kacang hijau dan kacang *almond* mengandung protein yang hampir sama jumlahnya, guna memaksimalkan pemakaian bahan makanan yang banyak di produksi di Indonesia dan dapat menurunkan harga jual *macaron* dipasaran maka dilakukan sebuah inovasi *macaron* menggunakan tepung kacang hijau sebagai bahan substitusi. Dengan adanya inovasi yang dikembangkan, diharapkan *macaron* substitusi tepung kacang hijau dapat diterima masyarakat lebih luas.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah maka timbul beberapa hal yang dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Apakah tepung kacang hijau dapat digunakan sebagai bahan substitusi pembuatan *macaron*?
2. Bagaimana proses pembuatan *macaron* substitusi tepung kacang hijau?
3. Apakah substitusi tepung kacang hijau akan menghasilkan *macaron* yang berkualitas?
4. Apakah terdapat perbedaan bentuk, warna, rasa, aroma, dan tekstur pada *macaron* dengan substitusi tepung kacang hijau?
5. Apakah terdapat pengaruh persentase substitusi tepung kacang hijau pada pembuatan *macaron* terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Dari berbagai masalah yang telah diidentifikasi, penelitian ini dibatasi pada pengaruh substitusi tepung kacang hijau pada pembuatan *macaron* terhadap daya terima konsumen, ditinjau dari aspek bentuk, warna, rasa, aroma, tekstur (*first bite*), tekstur (*mastication*), dan tekstur permukaan.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah yang dikemukakan di atas, maka perumusan ini adalah sebagai berikut : Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kacang hijau pada pembuatan *macaron* terhadap daya terima konsumen?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah: Untuk mengetahui dan menganalisis tingkat kesukaan dan dapat diterima masyarakat terhadap bentuk, warna, rasa, aroma, tekstur (*first bite*), tekstur (*mastication*), dan tekstur permukaan substitusi tepung kacang hijau dengan persentase berbeda-beda.

1.6 Kegunaan Penelitian

Adapun hasil yang akan diperoleh dari penelitian ini diharapkan berguna untuk:

1. Mendapatkan formula terbaik *macaron* dengan bahan substitusi tepung kacang hijau.
2. Meningkatkan produksi bahan pangan berbahan dasar kacang hijau.
3. Mengembangkan ide kreatif bagi peneliti dalam membuat produk *macaron*.
4. Memperkenalkan masyarakat produk olahan tepung kacang hijau guna mengurangi pemakaian tepung *almond*.
5. Sebagai informasi dan peluang baru dalam industri pangan