

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah negara yang memiliki keragaman suku dan budaya. Keragaman inilah yang sangat berpengaruh pada keragaman bahan pangan yang ada di negara ini. Pangan yang ada saat ini sebagai cerminan budaya dan tradisi yang telah turun temurun dari nenek moyang. Indonesia, sama halnya dengan banyak negara lain di benua Asia, menjadikan beras sebagai makanan pokok yang dikonsumsi sehari-hari. Beras merupakan makanan pokok pada hampir seluruh masyarakat di benua Asia. Beras menyumbang lebih dari 22% dari asupan energi global (Nuryani, 2013).

Dewasa ini kuliner menjadi daya tarik sendiri untuk masyarakat dari makanan berat hingga makanan ringan. Berlimpahnya sumber daya alam seperti bahan pangan ini mendorong beragamnya makanan di Indonesia. Selain itu, masyarakat sekarang mencari makanan baru dengan penambahan produk lokal dari sereal, biji-bijian dan kacang-kacangan yang bernilai gizi tinggi dan sehat (Thomas et al., 2014).

Kwetiau adalah salah satu jenis bahan pangan yang ada di Indonesia dan gemar dikonsumsi oleh masyarakat (Meiliena, 2015). Kwetiau sendiri memiliki dua jenis yaitu kwetiau basah dan kwetiau kering. Proses pembuatan dari kedua jenis kwetiau ini sama hanya pada kwetiau kering melalui proses pengeringan. Dalam proses pembuatan kwetiau dapat ditambahkan bahan lain seperti wortel, bayam, bit, kacang kedelai, kacang hijau dan ubi (Suyanti, 2009). Kwetiau berarti seutas kue, disebut kwe atau kue karena kwetiau dibuat dari adonan tepung beras yang dikukus dan dipotong-potong menjadi tiau (seutas tali). Bentuknya pipih dan lebar serta warnanya putih (Tim Dapur Demedia, 2010).

Kwetiau ini identik dengan masyarakat Tionghoa karena sering dikonsumsi menjadi makanan pokok selain nasi. Pada umumnya kwetiau goreng sangat digemari dan terkenal di Asia Tenggara. Kwetiau basah ini dikenal dengan sebutan *char kwetiau*, potongan kwetiau ini biasanya ditumis di atas wajan besar

yang dikenal dengan “*wok hei*” atau “wajan wangi” dan banyak dijual para pedagang di pinggir jalan hingga restoran-restoran (Molodysky, 2019).

Menurut Hormdok dan Noomhorn (2007), kwetiau adalah salah satu jenis mie yang berbahan dasar beras putih. Mie beras atau kwetiau sangat terkenal di Indonesia, Malaysia, Singapura dan Thailand (Meiliena dkk., 2016). Kwetiau basah ini biasanya dapat dimasak menjadi olahan kuah ataupun goreng. Selain itu kwetiau basah juga memiliki sifat yang elastis, kenyal, serta tekstur yang sangat halus dan *mouthfeel* yang lembut. Secara umumnya kwetiau basah diolah dengan cara merendam beras selama satu malam kemudian beras dihancurkan dengan blender setelah itu adonan dituang ke dalam cetakan lalu dikukus selama 5-6 menit dan diperoleh kwetiau basah yang siap dimasak (Thomas, *et al.*, 2014).

Kwetiau basah adalah salah satu jenis mie beras yang berwarna putih dan memiliki bentuk yang pipih berukuran 1 cm. Kwetiau yang kaya akan kalori ini sangat cocok untuk dikonsumsi oleh orang yang banyak memerlukan tenaga tetapi tidak cocok untuk orang memiliki penyakit seperti diabetes, obesitas dan memerlukan perlakuan khusus untuk kesehatannya (Telaumbanua, Henry A., 2019). Kwetiau basah saat ini masih sangat jarang variasinya dipasarkan.

Oleh karena itu, kwetiau basah perlu dimodifikasi untuk mendapatkan kwetiau basah yang bervariasi, menarik, dan memiliki kandungan gizi tinggi. Perlunya penambahan bahan pangan lokal seperti kacang-kacangan untuk menunjang kandungan dan variasi yang ada pada kwetiau. Pangan lokal dari kacang-kacangan yang memiliki kandungan protein dan serat yang banyak sehingga dapat menjadikan produk kwetiau basah yang lebih sehat.

Permasalahan terbesar Indonesia saat ini adalah kurangnya kesadaran masyarakat untuk mengonsumsi makanan yang sehat seperti sayuran, buah dan kacang-kacangan. Terlebih saat ini dunia sedang dilanda pandemik yang mewajibkan seluruh lapisan masyarakat untuk menjaga kesehatan dan kebersihan diri agar terhindar dari virus Covid19.

Saat ini masih tingginya masalah gizi di masyarakat diduga berkaitan dengan pola konsumsi makanan di masyarakat yang belum sesuai dengan *lifestyle*

dan gaya hidup sehat pada berbagai kelompok umur, terutama pola makan dalam konteks gizi seimbang (Hermina & S, 2016).

Penggunaan bahan lokal dari kacang-kacangan sebagai penganekaragaman dari sumber pangan lokal yang ada di Indonesia. Kacang-kacangan atau *legume* mengandung karbohidrat sebesar 24-68%, didominasi oleh zat pati pada bagian biji (22-45%) dengan kadar amilosa sebesar 30-65%, lebih tinggi dibandingkan dengan sereal (Hoover dan Zhou, 2003). Umumnya kacang-kacangan dikonsumsi setelah melalui proses pengolahan seperti perendaman, perebusan, penggilingan, pemanggangan, puffing, fermentasi, dan perkecambahan (Guzel dan Sayar, 2010). Proses pengolahan *legume* dengan pemanasan menyebabkan terjadinya gelatinisasi pada pati (Yadav dkk, 2009).

Masyarakat saat ini lebih memilih untuk mengonsumsi makanan cepat saji dan *frozen food* daripada makanan yang mengandung sayuran yang sudah banyak dijual dipasaran seperti mie instan dengan penambahan bayam sebagai makanan sehat. Maka dari itu, kwetiau basah akan ditambahkan dengan kacang polong sebagai upaya untuk menciptakan makanan sehat di masyarakat.

Kacang polong (*Pisum Sativum L*) atau di Indonesia biasa disebut dengan kacang kapri adalah jenis kacang-kacangan yang memiliki warna hijau dan banyak tumbuh di dataran tinggi Indonesia. Indonesia yang banyak memiliki pegunungan serta sebagai negara subtropis sangat cocok untuk membudidayakan tanaman kacang polong. Kacang polong diduga berasal dari Asia Barat Daya. Tanaman kacang polong adalah tanaman musiman yang akan dipanen pada saat tertentu (Maesen, Van Der, dkk, 1993).

Kacang polong atau kacang kapri ini memiliki karakteristik berbiji bulat, sedikit keriput, berwarna hijau karena mengandung klorofil dan memiliki permukaan yang halus serta licin (Samsidah dan Suryani, 2018). Kacang ini kaya karbohidrat serta protein dan cepat membuat kenyang ketika dimakan. Karbohidrat didalam kacang polong berupa pati sebesar 20-25 % dan gula sebesar 4-10%. Kacang polong ini juga memiliki , 0,6 -1,5% lemak, dan 2-4% mineral dapat berperan penting untuk memenuhi defisiensi nutrisi (Mahmud, 2017).

Karbohidrat merupakan salah satu kandungan pada kacang polong sebagai sumber energi dan memiliki 15,12% amilosa dalam patinya (Marsono, 2002). Kandungan patinya yang terdapat pada kacang polong dapat menjadikan kacang polong sebagai bahan pangan tambahan pada produk makanan.

Kacang polong ini adalah jenis tanaman kacang-kacangan yang berwarna hijau yang tumbuh di daerah pegunungan yang sejuk atau dataran tinggi dengan suhu sekitar 17°C – 21°C (Ir. Lisdiana, 2000). Pada kacang polong segar dalam 100 g memiliki kandungan protein yang tinggi sebanyak 16-33 g serta memiliki lemak yang rendah yaitu 1-2,5 g (Maesen, Van Der, dkk, 1993).

Saat kacang polong dipanen lalu biji dikeluarkan dari kulitnya, selanjutnya biji inilah yang dapat dikonsumsi manusia dan kulitnya biasa diberikan untuk pakan ternak. Saat ini kacang polong dapat ditemui di berbagai toko swalayan dengan menjadi produk makanan beku dan produk makanan kaleng. Ada pula yang memproduksi camilan kacang polong dengan cara digoreng.

Selain mengandung protein yang tinggi, sekitar 70 gram kacang polong mengandung hampir separuh jumlah vitamin C yang direkomendasikan oleh Rajawali Nusantara Indonesia (RNI) per hari untuk orang dewasa. Kacang polong juga dapat membantu menurunkan kadar kolesterol, kandungan zat besinya dapat mencegah anemia, dan mengandung seng untuk kesuburan bagi pria (Marshall, 2006).

Kacang polong beku merupakan sumber vitamin C yang lebih baik karena dibekukan beberapa saat setelah panen sehingga kondisinya masih bagus. Sedangkan kacang polong muda yang masih segar dapat langsung dikonsumsi. Pada umumnya beberapa vitamin dapat rusak saat kacang polong direbus (Adrian, 2019). Sumber vitamin ini dapat menambah imunitas tubuh.

Kacang polong yang termasuk ke dalam kacang-kacangan ini masih jarang dikonsumsi oleh masyarakat karena biasanya kacang ini hanya dimasak sebagai sup atau bahan pelengkap untuk salad pada masakan Eropa dan Cina (Zulkarnain, 2003). Selain kandungan gizi yang banyak kacang polong juga memiliki manfaat kesehatan. Namun saat ini kacang polong masih belum populer dikonsumsi oleh

masyarakat. Menurut Koswara (2013), sebenarnya telah banyak usaha yang dilakukan untuk mengangkat kacang-kacangan lokal Indonesia, tetapi hasilnya masih belum merakyat apalagi untuk dapat disejajarkan dengan kacang kedelai.

Proteinnya yang tinggi pada kacang polong dapat menambah kandungan gizi pada kwetiau basah dan kandungan amilosa pada patinya dapat mempengaruhi kekenyalan dan tingkat kelengketan pada kwetiau basah karena pati tersebut tergelatinisasi pada saat proses pengolahannya. Kandungan klorofil pada kacang ini dapat mempengaruhi warna pada produk kwetiau basah. Kacang polong dengan diolah menjadi *puree* dan selanjutnya akan ditambahkan pada adonan kwetiau basah.

Pada penelitian ini penggunaan *puree* kacang polong sebagai bahan penambah dalam pembuatan kwetiau basah bertujuan untuk menambah variasi dari produk kwetiau basah yang sudah ada dan diharapkan dapat menjadi alternatif untuk masyarakat yang kurang suka mengonsumsi bahan pangan kacang-kacangan.

Penambahan kacang polong yang memiliki karakteristik seperti tepung beras dan tepung tapioka sebagai bahan utama pembuatan kwetiau basah diharapkan dapat menambahkan kualitas dari kwetiau basah. Penelitian ini sebagai upaya untuk meningkatkan nilai dari kacang polong yang dapat diolah menjadi produk lain. Diharapkan penelitian kwetiau basah dengan penambahan *puree* kacang polong dapat setara dengan produk kwetiau basah yang sudah ada dan dapat diterima oleh konsumen.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah penelitian diatas, maka dapat dikemukakan beberapa masalah yang dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Apakah kacang polong dapat diolah menjadi *puree* ?
2. Bagaimana cara mengolah kacang polong menjadi *puree* ?
3. Apakah *puree* kacang polong cocok ditambahkan pada produk kwetiau basah ?
4. Apakah *puree* kacang polong akan mempengaruhi produk kwetiau basah ?

5. Bagaimana cara mengolah kwetiau basah jika ditambahkan *puree* kacang polong ?
6. Apakah terdapat perbedaan kualitas kwetiau basah pada penambahan *puree* kacang polong dengan 3 presentase yang berbeda ?
7. Apakah terdapat pengaruh penambahan *puree* kacang polong pada pembuatan kwetiau basah terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan dari identifikasi masalah diatas, maka penelitian ini akan dibatasi ruang lingkupnya pada pengaruh penambahan *puree* kacang polong pada pembuatan kwetiau basah terhadap daya terima konsumen dengan menguji aspek warna, aroma, rasa dan tekstur yang meliputi kelembutan, kekenyalan, keelastisan dan tingkat kelengketannya.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari identifikasi masalah dan pembatasan masalah, maka permasalahan yang akan diteliti dapat dirumuskan sebagai berikut:

Apakah terdapat pengaruh penambahan *puree* kacang polong pada pembuatan kwetiau basah terhadap daya terima konsumen?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penambahan *puree* kacang polong pada pembuatan kwetiau basah terhadap daya terima konsumen berdasarkan aspek warna, rasa, aroma dan tekstur yang meliputi kelembutan, kekenyalan, keelastisan dan tingkat kelengketannya.

1.6 Kegunaan Hasil Penelitian

Manfaat yang didapatkan dari penelitian ini antara lain :

1. Penelitian ini dapat lebih mengembangkan kemandirian IPTEK dalam bidang pangan yang lebih proposional dan lebih baik.
2. Dapat menambah khasanah ilmu pengetahuan dan teknologi khususnya dibidang pangan dengan memanfaatkan kacang polong (*Pisum Sativum L*) untuk instansi pendidikan.

3. Diharapkan dapat memperluas cakrawala pengetahuan dan sebagai informasi bagi mahasiswa dalam mendukung *study* khususnya jurusan tata boga dalam pemanfaatan kacang polong sebagai bahan penambah pada pembuatan kwetiau basah.
4. Diharapkan penelitian ini dapat menjadi referensi untuk meneliti kacang polong lebih luas dan dapat dijadikan produk pangan yang lainnya.

