

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Era globalisasi dan mobilitas masyarakat yang bergerak cepat menjadikan masyarakat menyukai produk yang cepat, praktis dan dapat langsung dimakan, contohnya adalah biskuit. Biskuit merupakan makanan yang praktis karena dapat dimakan langsung dari kemasannya, memiliki rasa manis ataupun asin, dapat menyediakan protein dan energi dan vitamin dan mineral serta memiliki daya simpan yang lama yaitu sekitar 6 – 12 bulan (Davidson, 2019 : 1). Biskuit dibuat dalam berbagai ukuran dan bentuk dan setelah dipanggang dapat dilapisi dengan cokelat atau diapit dengan isian krim (Manley, 1998 : 5).

Menurut Data Statistik Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian tahun 2019, pada tahun 2013 konsumsi biskuit pertahunnya mencapai 0,69 kg/kap/tahun, tahun 2014 0,69 kg/kap/tahun, tahun 2015 mencapai 1,45 kg/kap/tahun, tahun 2019 mencapai 1,53 kg/kap/tahun, tahun 2017 mencapai 1,58 kg/kap/tahun, dan tahun 2018 mencapai 1,83 kg/kap/tahun. Nilai ini sangat mungkin mengingat konsumen biskuit hampir dari semua usia (balita sampai lansia). Meskipun biskuit merupakan makanan yang umum di Indonesia namun biskuit yang beredar dipasaran memiliki kandungan karbohidrat dan lemak yang lebih tinggi dibanding dengan kandungan protein dan seratnya sehingga perlu adanya pengembangan.

Tepung terigu di Indonesia masih menjadi bahan yang paling sering digunakan dalam berbagai industri baik skala besar atau pun kecil. Mengutip dari data Aptindo, realisasi pertumbuhan konsumsi tepung terigu nasional hingga kuartal III tercatat mengalami pertumbuhan sebesar 0,65% secara tahunan (*year-on-year/yoy*) menjadi 4,39 juta metrik ton (MT) di kuartal III 2019. Untuk menekan angka konsumsi tepung terigu di Indonesia, pemanfaatan bahan pangan

lokal sangat perlu untuk dikembangkan. Terutama pada makanan yang berbahan dasar tepung terigu. Bahan pangan lokal seperti tanaman palawija, kacang – kacangan dan umbi umbian dapat diolah menjadi tepung yang dapat dimanfaatkan untuk membuat berbagai produk makanan.

Indonesia merupakan negara kepulauan yang kaya akan hasil sumber daya alam, salah satunya adalah hasil perkebunan hortikultura. Tanaman hortikultura adalah tanaman yang biasa ditanam oleh orang-orang di pekarangan rumah atau kebun contohnya seperti sayuran, buah, tanaman hias atau tanaman obat. Hortikultura (*horticulture*) berasal dari bahasa Latin, yaitu “hortus” (tanaman kebun) dan “*cultura/colere*” (budi daya) sehingga dapat diartikan sebagai budi daya tanaman kebun (Nur’ani, 2019 : 2). Salah satu hasil perkebunan hortikultura yang kaya akan kandungan gizi adalah kacang merah. Kacang merah merupakan kacang buncis tipe tegak yang tidak merambat atau biasa disebut dengan *bush bean*. Kacang merah memiliki ciri yaitu tinggi tanaman 35 - 40 cm, bijinya berwarna merah atau merah berbintik-bintik putih, dan umumnya dan umumnya dikonsumsi dalam bentuk biji (Amin, 2014 : 21) . Kacang merah pertama kali ditemukan di Amerika Selatan, setelah itu dibudidayakan secara besar-besaran diberbagai bagian daerah tropik dan subtropik.

Di Indonesia masyarakat banyak mengolah kacang merah dalam keadaan utuh menjadi berbagai masakan seperti sup, bubur, atau minuman segar. Sentra penghasil kacang merah terdapat di provinsi Jawa Barat, Jawa Tengah, Sulawesi Selatan, NTT, Bengkulu dan Aceh. Menurut data Kementrian Pertanian Direktorat Jendral Hortikultura, 2014 Indonesia dapat memproduksi 100.316 ton kacang merah dengan luas panen 16.170 Ha dan daerah penghasil kacang merah terbanyak terdapat di Jawa Barat dengan luas panen 9.210 Ha dengan hasil produksi 75.138 ton kacang merah. Kacang merah dapat menjadi salah satu sumber protein nabati yang baik untuk tubuh. Kandungan karbohidrat kompleks, asam folat, kalsium dan proteinnya tergolong tinggi. Setiap 100 gram kacang merah kering yang telah direbus dapat menyediakan

protein sebesar 19 dan 21 persen dari angka kecukupan protein yang dianjurkan untuk laki –laki dan perempuan 20 – 45 tahun (Khomsan, 2007 : 111).

Kandungan karbohidrat kompleks dan serat kacang merah yang tinggi dapat menurunkan kadar kolestrol dalam darah dan membuat indeks glikemiknya rendah sehingga dapat menurunkan risiko timbulnya diabetes. Karena manfaatnya yang banyak kacang merah dapat menjadi bahan makanan yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan protein nabati dengan harga yang relatif murah. Kacang merah merupakan sumber fosfor yang baik, namun kacang merah lebih baik tidak dikonsumsi dalam keadaan mentah karena sebagian fosfor pada kacang merah mentah berada dalam bentuk asam fitat. Dimana senyawa asam fitat tersebut sulit dicerna, sehingga fosfor dalam asam fitat tidak dapat digunakan oleh tubuh (Astawan, 2009 : 23). Pengolahan kacang merah menjadi tepung merupakan salah satu cara untuk memberdayakan kacang merah, mengingat tingginya kandungan gizi pada kacang merah sekaligus agar dapat meningkatkan nilai ekonomis dan fungsionalnya.

Tepung kacang merah memiliki beberapa keunggulan dibandingkan tepung terigu yaitu rendah gluten dan proteinnya lebih tinggi dari tepung terigu. Pada penelitian yang dilakukan (Ekawati, 1999) dengan judul “Pembuatan Cookies Dari Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Sebagai Makanan Pengganti ASI (MP-ASI)” dalam 100 gr tepung kacang merah mengandung kalori 375,28 kal, protein 17,24 gr, lemak 2,22 gr, dan karbohidrat 71,08 gr. Sedangkan tepung terigu mengandung kalori 365 kal, protein 8,9 gr, lemak 1,3 gr, dan karbohidrat 77,3 gr (Nur, 2019 : 33). Melihat kandungan gizi tersebut, tepung kacang merah sangat berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut pada produk olahan tepung terigu salah satunya adalah biskuit.

Biskuit merupakan produk makanan kering yang terbuat dari tepung terigu protein rendah. Pada penelitian (Lestari, 2019) dengan judul ‘Diversifikasi Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah’ tepung kacang merah dapat menggantikan tepung terigu protein rendah sebanyak 50%. Hal ini terjadi karena tepung kacang merah memiliki sifat yang sama dengan tepung protein rendah yaitu

daya serap air yang rendah. Menurut penelitian (Pangastuti et al., 2013) tepung kacang merah yang diberikan perlakuan pendahuluan berupa perendaman kacang merah selama 24 jam dapat meningkatkan waktu basah, yang disebabkan oleh hilangnya protein – protein yang bersifat hidrofilik seperti asam amino polar, sehingga daya serap air pada tepung menjadi rendah. Sifat ini sama seperti tepung protein rendah yang juga memiliki daya serap air yang rendah. Tepung terigu protein rendah memiliki kadar gluten dan daya serap air yang rendah sehingga tepung ini dapat menghasilkan makanan olahan dengan tekstur yang renyah. (Suryawan, 2020 : 6).

Pada penelitian yang dilakukan oleh (Yuliana, 2006) yang berjudul “Aplikasi Tepung Kacang Merah Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dan Pengaruhnya Terhadap Karakteristik Sensoris, Fisik, Dan Kimia Pada Biskuit” tepung kacang merah dapat menggantikan penggunaan tepung terigu secara keseluruhan pada pembuatan biskuit jenis *rich tea* dan *butter cookies*. Biskuit *rich tea* dan *butter cookies* yang dihasilkan protein sebesar 12,02% dan 12,37%. Jumlah protein ini berbeda jauh dengan biskuit dengan tipe yang sama dengan tepung terigu yaitu 5,22% dan 6,87%. Namun biskuit ini memiliki kelemahan yaitu adanya perubahan warna biskuit menjadi kecokelatan. Hal ini terjadi karena kacang merah memiliki kandungan protein yang tinggi, sehingga terjadi perubahan warna biskuit akibat adanya reaksi *Maillard*. Reaksi *Maillard* terjadi karena adanya reaksi antara karbohidrat (gula pereduksi) dengan gugus amino pada suhu tinggi, hasil ini menghasilkan produk berwarna coklat yang disebut melanoidin (Winarno, 2002 : 70). Sehingga biskuit ini sering dianggap hangus dan pada akhirnya mempengaruhi tingkat kesukaan masyarakat pada aspek warna.

Pada penelitian yang dilakukan (Verawati, 2015) dengan judul “Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas Kulit Pie”, panelis lebih menyukai kulit pie tanpa substitusi tepung kacang merah dikarenakan warna yang dihasilkan dari pensubstitusian 25% dan 50% berwarna gelap. Oleh karena itu, Peneliti memutuskan untuk melakukan penelitian dengan mensubstitusi tepung

kacang merah pada pembuatan biskuit coklat. Diharapkan dengan pensubstitusian tepung kacang merah dapat meningkatkan nilai gizi biskuit coklat, menambah variasi dari olahan kacang merah dan dapat menjadikan biskuit coklat kacang merah menjadi salah satu pangan fungsional.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka dapat dikemukakan beberapa masalah yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut :

1. Berapa persentase substitusi tepung kacang merah yang dapat digunakan dalam pembuatan biskuit coklat?
2. Berapa persentase substitusi tepung kacang merah yang tepat pada pembuatan biskuit coklat?
3. Bagaimana proses pembuatan biskuit coklat substitusi tepung kacang merah?
4. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kacang merah pada pembuatan biskuit coklat terhadap daya terima konsumen?
5. Apakah biskuit coklat dengan substitusi tepung kacang merah dapat diterima oleh konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi di atas serta keterbatasan waktu dan biaya dari peneliti, maka penelitian ini dibatasi pada Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Pada Pembuatan Biskuit Coklat Terhadap Daya Terima Konsumen.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas maka masalah dalam penelitian ini dirumuskan: Apakah terdapat Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Pada Pembuatan Biskuit Coklat Terhadap Daya Terima Konsumen?

1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui persentase terbaik dalam pembuatan biskuit coklat substitusi tepung kacang merah dan pengaruhnya terhadap daya terima konsumen.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil dari penelitian ini secara umum diharapkan dapat berguna bagi masyarakat luas, yaitu antara lain :

1. Memberikan informasi tentang pemanfaatan tepung kacang merah sebagai alternatif tepung terigu pada pembuatan biskuit cokelat .
2. Dapat meningkatkan minat penggunaan tepung pangan lokal di masyarakat.
3. Membantu meningkatkan nilai ekonomis pada kacang merah.
4. Diharapkan dapat menjadi salah satu makanan yang dapat meningkatkan kualitas gizi masyarakat.

