

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Kacang tunggak adalah salah satu jenis kacang-kacangan yang menjadi sumber protein nabati dan jumlahnya berlimpah di Indonesia. Kandungan protein kacang tunggak adalah 22,90% sedangkan kacang kedelai 34,90%. Ini menunjukkan bahwa kacang tunggak merupakan kacang berprotein tinggi kedua setelah kacang kedelai (Ismayanti dan Harijono, 2015). Dalam setiap 100 gr kacang tunggak mengandung 56,6 gr karbohidrat, 24,4 gr protein, 1,9 gr lemak, 1,6 gr serat, 481 mg kalsium, 399 gr fosfor, 13,5 gr air, dan sedikit zat gizi lainnya (Depkes RI, 1995). Di Indonesia, tanaman kacang tunggak sudah lama dikenal dan ditanam oleh petani tetapi belum dibudidayakan secara luas dan belum dijadikan komoditas komersial oleh petani. Potensi hasil kacang tunggak cukup tinggi, mencapai 1,5-2,0 ton/ha yang sangat ditentukan oleh varietasnya (Balitbang, 2006).

Kacang tunggak adalah sayuran penting dan juga dikenal luas sebagai tanaman kacang-kacangan. Kacang tunggak memiliki ciri polongnya tegak ke atas dan kaku. Batangnya lebih pendek dan berbuku-buku. Daunnya agak kasar, melekat pada tangkai daun yang agak panjang dengan posisi daun bersusun tiga. Bunga berbentuk seperti kupu-kupu yang terletak pada ujung tangkai yang panjang. Buah kacang tunggak berukuran lebih kurang 10 cm, berbentuk polong berwarna hijau dan kaku. Biji kacang tunggak berbentuk bulat panjang dan agak pipih dan memiliki varian warna tiap jenisnya (Rukmana dan Yuyun, 2000). Kandungan karbohidrat biji kacang tunggak

kering lebih dari 50% (Rubatzky dan Yamaguchi, 1998). Karbohidrat merupakan salah satu sumber energi utama dalam kebanyakan makanan. Protein mempunyai kegunaan yang amat banyak dalam tubuh. Diantaranya adalah pembongkaran molekul protein untuk mendapatkan energi atau unsur senyawa seperti nitrogen atau sulfur untuk reaksi metabolisme lainnya (Buckle, dkk, 1987). Kehadiran kacang tunggak dapat menjadi bahan pangan untuk pengembangan inovasi produk pangan yang dapat dikonsumsi oleh banyak golongan masyarakat.

Penggunaan kacang tunggak sebagai bahan yang dapat diolah menjadi hidangan masih sedikit di Indonesia. Di Indonesia, kacang tunggak sering diolah menjadi camilan dan campuran dalam aneka sayur tradisional. Tidak hanya di Indonesia, di India dan beberapa negara Asia juga telah memanfaatkan jenis kacang sayur ini (Sunarjono, 2012). Selain itu produksi kacang tunggak melimpah di Indonesia sedangkan pemanfaatannya belum optimal sehingga berpotensi untuk dijadikan alternatif pengganti dari berbagai jenis kacang lainnya seperti kacang mede dan kenari. Peningkatan pemanfaatan kacang tunggak dapat dilakukan melalui pengembangan cara tradisional maupun pengembangan bahan pangan baru atau modifikasi. Pengolahan secara tradisional dapat melalui fermentasi antara lain tempe, tauco dan kecap, serta tanpa fermentasi antara lain kecambah, tahu, susu, campuran pada sayur dan beberapa makanan tradisional lain (bubur, peyek dan lauk-pauk). Berdasarkan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Elisa Friska Romasi, kacang tunggak dibuat menjadi tepung dalam pembuatan roti tawar dengan tujuan untuk meningkatkan kandungan protein pada roti tawar. Adanya inovasi dengan menggunakan tepung kacang tunggak, hasil olahan makanan bisa

menjadi variatif baik sebagai bahan utama maupun sebagai bahan substitusi dan bahan penambahan. salah satunya dalam pembuatan kue putri salju.

Kue putri salju merupakan salah satu varian dari berbagai jenis kue kering (Ismayani, 2008). Kue putri salju adalah sejenis kue kering yang berbentuk bulan sabit dan di atasnya diselimuti dengan gula halus seperti salju ([www.biscuitpeople.com](http://www.biscuitpeople.com)). Proses pengolahannya yang mudah menjadikan kue putri salju dapat diproduksi sendiri oleh masyarakat. Pada awalnya bahan dasar pada pembuatan kue putri salju adalah tepung terigu protein rendah dengan tambahan lemak dan garam. Kemudian perkembangan berikutnya ditambahkan dengan kacang-kacangan seperti kacang mede dan kacang kenari yang dihaluskan. Kue putri salju yang akan dibuat menggunakan bahan tambahan keju. Kue putri salju disukai oleh banyak golongan masyarakat mulai dari anak kecil hingga dewasa. Untuk pengembangan produk kue putri salju dapat dibuat dengan menggantikan kacang-kacangan yang umumnya digunakan dengan kacang tunggak yang sudah diolah menjadi tepung. Inovasi yang dapat dilakukan pada produk kue ini dengan cara mensubstitusikan tepung kacang tunggak. Pada umumnya kue putri salju dibuat dari tepung terigu. Kandungan karbohidrat (50%) dan protein (20%) yang tinggi dalam kacang tunggak merupakan salah satu potensi kacang tunggak untuk dijadikan bahan pensubstitusi dalam pembuatan kue putri salju. Pada penelitian ini penggunaan garam akan diganti dengan keju untuk menambah rasa gurih pada kue putri salju.

Dengan adanya substitusi tepung kacang tunggak pada pembuatan kue putri salju diharapkan dapat menambah inovasi olahan kue putri salju dan mengurangi penggunaan tepung terigu. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti

mengadakan penelitian tentang substitusi tepung kacang tunggak pada pembuatan kue putri salju terhadap daya terima konsumen.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka permasalahan yang dapat diidentifikasi pada penelitian ini adalah :

1. Apakah kacang tunggak dapat diolah menjadi tepung?
2. Apakah tepung kacang tunggak dapat digunakan untuk bahan pensubstitusi dalam pembuatan kue putri salju?
3. Bagaimana formula kue putri salju dengan menggunakan tepung kacang tunggak sebagai bahan pensubstitusi?
4. Apakah terdapat pengaruh penggunaan tepung kacang tunggak terhadap kualitas kue putri salju?
5. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kacang tunggak pada pembuatan Kue putri salju terhadap daya terima konsumen?

## **1.3 Pembatasan Masalah**

Penelitian ini dibatasi pada pengaruh substitusi tepung kacang tunggak pada pembuatan kue putri salju terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

#### **1.4 Rumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah yang dikemukakan di atas, maka masalah dapat dirumuskan sebagai berikut:

“Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kacang tunggak pada pembuatan kue putri salju terhadap daya terima konsumen?”.

#### **1.5 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh substitusi tepung kacang tunggak dalam pembuatan kue putri salju terhadap daya terima konsumen.

#### **1.6 Kegunaan Penelitian**

Penelitian ini diharapkan mempunyai kegunaan untuk :

1. Menambah wawasan tentang inovasi produk dari kacang tunggak seperti tepung yang diolah menjadi kue putri salju berbasis inovasi produk dan uji daya terima konsumen.
2. Memberi masukan untuk mata kuliah *pastry* di Program Studi Tata Boga Universitas Negeri Jakarta untuk menggunakan tepung kacang tunggak.