

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki berbagai jenis kacang-kacangan dengan berbagai warna dan bentuk yang sangat potensial untuk menambah variasi dan zat gizi dalam berbagai produk makanan. Jenis kacang yang sangat terkenal di pasaran adalah jenis kacang kedelai. Banyak hal yang sudah dilakukan untuk lebih mengangkat jenis kacang-kacangan lain seperti kacang tunggak, kacang hijau dan kacang merah. Tetapi jenis kacang-kacangan tersebut masih jarang untuk dikonsumsi.

Kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) merupakan salah satu jenis kacang-kacangan (*Leguminosae*) yang memiliki kandungan pati serta serat yang tinggi. Kacang merah tersedia melimpah di Indonesia dan mudah diperoleh. Tingkat produksi yang tinggi kerap kali tidak diimbangi dengan pemanfaatan yang tinggi pula. Menurut Badan Pusat Statistik (2011), produksi kacang merah di Indonesia tergolong cukup tinggi, yaitu mencapai 116.397 ton pada tahun 2010 dan juga kacang merah biasanya hanya diolah menjadi es krim dan sup. Aplikasi yang terbatas dan pendeknya umur simpan yang dimiliki leguminosa dalam bentuk mentah, maka perlu dilakukan penepungan untuk memudahkan aplikasinya sebagai ingredient pangan. Teknologi penepungan merupakan salah satu proses alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan karena lebih tahan lama disimpan, mudah dicampur dengan tepung lain, diperkaya zat gizi, dibentuk, lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang ingin serba praktis, serta membuat peluang aplikasi lebih luas. Penelitian tentang tepung kacang merah juga telah diaplikasikan secara luas, misalnya dalam pembuatan cookies (Ekawati, 1999). Sebagai bahan pensubstitusi, tepung kacang merah dapat mengganti 10% tepung terigu dalam pembuatan brownies (Yodatama, 2011), serta dapat mengganti 20% tepung terigu dalam pembuatan donat (Yaumi, 2011). Oleh karena itu peneliti akan menggunakan tepung kacang merah sebagai bahan substitusi dari tepung terigu.

Tepung terigu adalah bahan pangan yang terbuat dari gandum. Gandum merupakan komoditas pangan yang terbanyak diproduksi di dunia dibanding jagung dan padi, bahkan jumlah produksinya dari tahun ke tahun semakin meningkat. Dengan tingkat pertumbuhan produksi rata-rata 2-3% pertahun, gandum menjadi tanaman utama di dunia. Besarnya permintaan dan penggunaan gandum membuat Indonesia harus mengimpor gandum dalam jumlah cukup besar yaitu 7,5 juta ton/tahun, untuk memenuhi pangan bagi penduduk yang kini jumlahnya lebih dari 269 juta jiwa. Oleh karena itu, untuk mengurangi impor gandum dan tepung terigu serta ketergantungan terhadap tepung terigu serta untuk mendukung Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 68 Tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan, yaitu pada pasal 1 ayat 3 yang berbunyi ketersediaan pangan adalah tersedianya pangan dari hasil produksi dalam negeri dan atau sumber lain dan pasal 1 ayat 9 yang berbunyi penganekaragaman pangan adalah upaya peningkatan konsumsi aneka ragam pangan dengan prinsip gizi seimbang, pemerintah menyarankan untuk menggunakan bahan lokal hasil produksi dalam negeri untuk menambah keanekaragaman pangan yang mengutamakan kandungan gizi. Dengan demikian seperti yang telah dijelaskan, peneliti akan menggunakan bahan lokal yaitu kacang merah yang diolah menjadi tepung kacang merah sebagai bahan substitusi dari tepung terigu.

Tepung terigu banyak digunakan dalam berbagai macam olahan sebagai bahan utama dalam pembuatannya, seperti pada macam-macam *cake*. *Cake* sendiri banyak macamnya, tetapi terdapat 3 jenis pengelompokan adonan *cake* berdasarkan proses pembuatannya yaitu *pound cake*, *sponge cake* dan *chiffon cake*.

*Pound cake* adalah *cake* yang dalam pembuatannya menggunakan bahan dengan berat seimbang yaitu seberat 1 pound atau 250 gram. *Cake* ini dibuat dengan cara mengocok margarin atau butter dan gula terlebih dahulu sampai rata dan mengental, setelah itu bahan lainnya masuk kedalam adonan. Tekstur yang dihasilkan oleh *pound cake* yaitu legit dan agak berminyak.

Sedangkan *sponge cake* adalah *cake* yang lembut seperti spons yang cara pembuatannya dengan cara mengocok terlebih dahulu telur dan gula hingga mengembang, lalu memasukan margarin atau butter yang telah dicairkan dan terakhir memasukan bahan kering.

Yang terakhir ada *chiffon cake*, *cake* yang dibuat dengan mengocok kuning telur dan gula hingga merata, setelah itu tambahkan minyak, tepung terigu dan bahan pengembang seperti baking powder dan di wadah terpisah putih telur dikocok dengan gula hingga mengembang dan kaku.

Pada penelitian kali ini peneliti memilih *chiffon cake* sebagai produk yang akan diteliti. *Chiffon cake* dipilih karena bahan-bahannya yang mudah didapat, *cake* yang paling lembut diantara *cake* lainnya dan termasuk dalam *cake* yang cukup digemari di kalangan masyarakat, baik di kalangan anak kecil, remaja, dewasa, dan bahkan sampai orang tua karena bentuk dan karakteristiknya yang spesial yaitu mengembang dengan tinggi, tekstur yang sangat lembut seperti kapas serta memiliki rasa yang lezat. Selain itu, *chiffon cake* juga sering disajikan sebagai makanan kecil atau selingan untuk penghilang rasa lapar sementara waktu dan juga dapat dijadikan pendamping minum teh atau kopi.

*Chiffon cake* merupakan salah satu jenis *cake* yang memiliki tekstur lembut, *airy* (ringan), *spongy* (berbusa), dan pori-porinya (rongga antar sel) yang merata dan tampilannya menarik. Bahan yang diperlukan dalam pembuatan *chiffon cake* adalah tepung terigu, telur, gula pasir, minyak sayur, garam, dan bahan pengembang. Dalam pembuatan *chiffon cake*, hal yang harus dikuasai dalam proses pembuatannya yaitu proses mengocok putih telur dan teknik aduk balik adonan putih telur ke dalam adonan kuning telur. Teknik tersebut harus dilakukan dengan benar agar menghasilkan *chiffon cake* yang optimal sesuai yang diinginkan (Dapur Aliza, 2011).

*Chiffon cake* dibuat sebagai produk pengembangan dengan substitusi tepung kacang merah agar dapat diterima oleh masyarakat. Untuk mengetahui hal tersebut perlu dilakukan uji kesukaan oleh konsumen agar dapat diketahui tingkat penerimaan konsumen dari segi warna, aroma, tekstur, rasa dan pori-pori produk *chiffon cake* dengan substitusi tepung kacang merah.

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan *Chiffon Cake* Terhadap Daya Terima Konsumen.

## 1.2 Identifikasi Masalah

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

1. Apakah tepung kacang merah dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan *chiffon cake*?
2. Berapa persentase substitusi tepung kacang merah yang tepat pada pembuatan *chiffon cake*?
3. Apakah terdapat perbedaan warna luar, warna dalam, rasa, aroma, tekstur dan pori-pori dari *chiffon cake* dengan substitusi tepung kacang merah?
4. Apakah dengan substitusi tepung kacang merah menghasilkan *chiffon cake* yang baik?
5. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kacang merah dalam pembuatan *chiffon cake* terhadap daya terima konsumen?

## 1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan beberapa identifikasi masalah yang telah diuraikan diatas maka masalah dibatasi pada “Pengaruh substitusi tepung kacang merah pada pembuatan *chiffon cake* terhadap daya terima konsumen” yang meliputi aspek warna luar, warna dalam, rasa, aroma, tekstur dan pori-pori.

## 1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah diatas, maka permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini dapat dirumuskan masalah yaitu: Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kacang merah pada pembuatan *chiffon cake* terhadap daya terima konsumen?

## 1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian perumusan masalah diatas, maka didapatkan tujuan penulisan ini yaitu untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung kacang merah pada formula *chiffon cake* terhadap daya terima konsumen, meliputi aspek warna luar, warna dalam, rasa, aroma, tekstur dan pori-pori.

## 1.6 Manfaat Penelitian

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

1. Bagi Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, dapat dijadikan sebagai kontribusi positif untuk mata kuliah Pengolahan Pastry dan Bakery.
2. Bagi masyarakat, untuk memperkenalkan produk *chiffon cake* dan produk olahan tepung kacang merah.
3. Bagi dunia industri, sebagai salah satu upaya optimalisasi pangan lokal dan juga peluang untuk penggunaan tepung kacang merah sebagai bahan pengganti tepung terigu.
4. Mendapatkan formula terbaik *chiffon cake* dengan substitusi tepung kacang merah.
5. Meningkatkan produksi bahan pangan yang berbahan dasar kacang merah.
6. Mengembangkan ide kreatif bagi peneliti dalam pembuatan produk yaitu *chiffon cake*.
7. Memperkenalkan produk olahan tepung kacang merah kepada masyarakat guna mengurangi pemakaian tepung terigu.