

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada saat ini, jenis-jenis makanan di dunia sudah sangat beragam, termasuk salah satunya adalah makanan khas dari Belanda yaitu *schotel* yang sudah merambah dan digemari di hampir seluruh wilayah Indonesia. Dengan berkembangnya dunia kuliner, *schotel* masa kini kurang memiliki berbagai variasi, maka peneliti mencoba membuat *schotel* dengan memakai bahan-bahan yang berbeda pada umumnya.

Sebagai bentuk variasi dari macaroni *schotel*, peneliti mencoba membuat *schotel* yang terbuat dari bihun sebagai pengganti macaroni dan menggunakan sari kacang sebagai pengganti susu yang pada umumnya *schotel* terbuat dari pasta macaroni dan bahan-bahan lain seperti saus *bèchamel* yaitu larutan susu kental, telur, mentega, keju, daging, sayuran, dan rempah-rempah.

Bihun dipilih sebagai pengganti macaroni dikarenakan bihun memiliki potensi ekonomis yang sangat besar dan untuk mengangkat pangan lokal Indonesia terlebih karena bahan bakunya adalah beras dibandingkan makaroni yang terbuat dari tepung terigu atau gandum. Bihun juga memiliki harga yang jauh lebih ekonomis daripada makaroni sehingga terjangkau oleh seluruh lapisan masyarakat. Selain itu kandungan gizi bihun yang baik untuk kesehatan, bihun mengandung energi sebesar 360 kilokalori, protein 4,7 gram, karbohidrat 82,1 gram, lemak 0,1 gram, kalsium 6 miligram, fosfor 35 miligram, dan zat besi 1,7 miligram.

Selain bihun, peneliti menggunakan sari kacang sebagai pengganti susu sapi pada pembuatan *schotel* dikarenakan penggunaan kacang-kacangan kurang dimanfaatkan secara maksimal, terutama untuk dibuat menjadi sari kacang. Sedangkan kandungan dari kacang-kacangan itu sendiri seperti kacang kedelai, kacang hijau, dan kacang merah mempunyai banyak manfaat.

Sebagai sumber protein, kacang kedelai juga merupakan sumber lemak yang tinggi nilai ekonomisnya. Kadar lemak kedelai setiap 100 gram adalah 19,1gram, dan mengandung asam lemak tidak jenuh esensial, yaitu linoleat dan linolenat yang sangat dibutuhkan tubuh untuk hidup sehat (Astawan, 2004). Kelebihan sari kedelai lainnya adalah tidak mengandung laktosa, sehingga sari kedelai ini cocok untuk dikonsumsi penderita intoleransi laktosa, yaitu seseorang yang tidak mempunyai enzim laktase dalam tubuhnya. Untuk itu sari kedelai baik digunakan sebagai pengganti susu sapi.

Dibandingkan kacang-kacang lainnya, kacang merah memiliki kadar karbohidrat yang tertinggi, kadar protein yang setara dengan kacang hijau, kadar lemak yang jauh lebih rendah dari kedelai dan kacang tanah, serta memiliki kadar serat yang setara dengan kacang hijau, kedelai dan kacang tanah dan jauh lebih tinggi dibandingkan dengan beras, jagung, sorgum, dan gandum. (Astawan, 2009).

Salah satu kacang yang paling sering ditemukan seperti kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*) mengandung vitamin dan banyak mineral. Mineral seperti kalsium, fosfor, besi, natrium dan kalium banyak terdapat pada kacang hijau (Astawan, 2009). Kandungan kalsium dan fosfor pada kacang hijau bermanfaat untuk memperkuat tulang dan vitamin B1 yang berguna untuk pertumbuhan.

Kacang hijau juga mengandung rendah lemak yang sangat baik bagi mereka yang ingin menghindari konsumsi lemak tinggi.

Dari beberapa jenis kacang-kacangan yang sering ditemukan di pasaran, peneliti terlebih dahulu mencoba membuat sari kacang yaitu sari kacang kedelai, sari kacang hijau, dan sari kacang merah. Sari kacang digunakan peneliti sebagai pengganti susu sapi maupun cairan pada pembuatan bihun *schotel*.

Dalam proses pembuatan produk bihun *schotel* ini cukup mudah sama seperti membuat makaroni *schotel*. Produk bihun *schotel* ini ditujukan untuk semua elemen konsumen termasuk penyandang autis yang tidak diperbolehkan mengkonsumsi produk yang mengandung gluten dan kasein dan juga penderita *lactose intolerant* yang tidak bisa mencerna produk yang terbuat dari susu sapi. Maka peneliti menggunakan bihun sebagai pengganti pasta makaroni dan menggunakan tiga jenis sari nabati dari kacang yaitu sari kacang kedelai, sari kacang hijau, dan sari kacang merah sebagai bahan alternatif dari susu sapi.

Berdasarkan hasil uji validitas dosen ahli, dari ketiga bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang yang paling disukai oleh dosen ahli adalah bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau. Berbeda dengan sari kacang kedelai dan sari kacang merah, karakteristik sari kacang hijau yang digunakan pada pembuatan bihun *schotel* ini yang paling mendekati dengan karakteristik susu sapi. Oleh sebab itu peneliti melanjutkan penelitian dengan hanya menggunakan sari kacang hijau pada pembuatan bihun *schotel*.

Berdasarkan latar belakang ini, peneliti melakukan penelitian dengan judul pengaruh penggunaan sari kacang hijau pada pembuatan bihun *schotel* terhadap daya terima konsumen.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat diuraikan masalah-masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pembuatan bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau ?
2. Bagaimana formula terbaik dari bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau terhadap daya terima konsumen meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur?
3. Berapa banyak penggunaan sari kacang yang digunakan dalam pembuatan bihun *schotel* ?
4. Bagaimana pengaruh penggunaan sari kacang hijau pada pembuatan bihun *schotel* terhadap daya terima konsumen ?
5. Bagaimanakah daya terima konsumen terhadap bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau ?
6. Adakah terdapat pengaruh kualitas bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur?
7. Apakah terdapat pengaruh penggunaan sari kacang hijau pada pembuatan bihun *schotel* ?

1.3 Pembatasan Masalah

Setelah mengidentifikasi masalah yang dikemukakan di atas, maka peneliti membatasi masalah yang akan diteliti pada pengaruh penggunaan sari kacang hijau pada pembuatan bihun *schotel* terhadap daya terima konsumen ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini adalah apakah terdapat pengaruh penggunaan sari kacang hijau pada pembuatan bihun *schotel* terhadap daya terima konsumen ?

1.5 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh penggunaan sari kacang hijau pada pembuatan bihun *schotel* terhadap daya terima konsumen.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk :

1. Membuat produk pangan fungsional yang aman dan sehat untuk dikonsumsi.
2. Meningkatkan nilai guna dan nilai jual kacang hijau.
3. Memperoleh formula dalam pembuatan bihun *schotel*.
4. Memotivasi mahasiswa Program Studi Tata Boga agar lebih kreatif dalam mengembangkan produk-produk yang berasal dari berbagai jenis kacang-kacangan.
5. Sebagai masukan bagi jurusan IKK, khususnya Program Studi Tata Boga untuk mata kuliah Ilmu Bahan Makanan, Ilmu Gizi, Pangan Fungsional dan Penilaian dan Pengendalian Kualitas Pangan.