

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kacang jogo atau dikenal juga dengan sebutan kacang merah atau kacang garut (*Phaseolus Vulgaris L*) memiliki bentuk yang lonjong seperti ginjal (*kidney*) dan berwarna merah, coklat, atau blirik (kacang garut) (Sunarjono, 2012). Kacang merah (*Phaseolus Vulgaris L*) berasal dari Amerika, dan merupakan tanaman asli tepatnya di daerah lembah Tahuacan-Meksiko. Untuk di Indonesia daerah terbesar penghasil kacang merah dan menjadi pusatnya adalah Jawa Barat, Jawa Tengah, Sulawesi Selatan, NTT, Bengkulu dan Daerah Istimewa Yogyakarta. Kacang merah mudah sekali dijumpai di pasar-pasar tradisional. Adapun untuk angka produksi kacang merah di Indonesia tahun 2018 adalah sebanyak 67.876 ton (Statistik, 2018).

Berdasarkan statistik hasil produksi kacang merah di Indonesia termasuk melimpah, namun dalam hal pemanfaatannya kacang merah masih sangat minim diolah masyarakat. Masyarakat umumnya mengolah kacang merah dengan cara sederhana yaitu dengan merebusnya menjadi hidangan sayur atau sup. Untuk memperpanjang daya simpan kacang merah (*Phaseolus Vulgaris L*) sebagian masyarakat mengolahnya dengan cara dikeringkan dan dijual dipasar-pasar. Kacang merah kering diolah masyarakat untuk bahan tambahan dalam pembuatan rendang dan juga MPASI. Selain dikeringkan kacang merah juga dapat diolah sederhana menjadi tepung.

Tepung merupakan partikel padat berbentuk butiran halus yang dapat digunakan untuk berbagai keperluan, baik untuk penelitian, rumah tangga, maupun bahan baku industry (Feryanto, 2018). Tepung kacang merah merupakan butiran halus yang berasal dari kacang merah yang dikupas, dicuci, direndam, direbus lalu dikeringkan dan digiling (Praptiningrum, 2015). Setelah digiling kacang merah lalu diayak dengan ayakan ukuran 100 *mesh* agar mendapatkan tesktur yang halus seperti tepung yang sudah ada sebelumnya. Adapun tepung kacang merah sangat kaya akan protein dan karbohidrat dibanding dengan tepung lainnya. Dalam 100 gram tepung kacang merah terdapat energi sebesar 375, 28 kalori, protein sebesar

17, 24 gram, lemak sebesar 2,21 gram, karbohidrat sebesar 71,08 gram (Ekawati & Dian, 1999) Pembuatan tepung kacang merah mendorong munculnya produk olahan kacang merah yang beragam, dan dapat dikembangkan dalam produk baru karena bahannya menjadi praktis. Pada perkembangannya tepung kacang merah yang sudah praktis dan siap digunakan masih sangat sedikit pemanfaatannya dalam pengolahan produk contohnya dalam pembuatan *cakes dan cookies*. Tepung kacang merah memiliki kandungan protein tinggi yang tidak jauh berbeda dengan kacang kedelai dan kacang hijau, bebas protein gluten (Siddiq et al., 2010). Salah satu produk yang akan diaplikasikan dengan penggunaan tepung kacang merah adalah kue simping.

Kue simping merupakan salah satu camilan khas Purwakarta, Jawa Barat. Kue simping banyak sekali diproduksi di kampung Kaum, Kelurahan Cipaisan, Kecamatan Purwakarta, Kabupaten Purwakarta. Simping sendiri memiliki arti dari kue yang berbentuk bulat pipih, dibuat dari adonan tapioka. Berdasarkan bahan utamanya yaitu tepung tapioka kue simping memiliki karakteristik renyah dan garing. Adapun kandungan gizi tepung tapioka memiliki energi yang cukup besar yaitu 363 kal per 100 gram. Tepung tapioka menjadi bahan pangan alternatif untuk masyarakat guna memecahkan masalah pemenuhan kebutuhan pangan dan kedepannya dapat meningkatkan ketahanan pangan nasional. Selain itu bahan yang digunakan dalam pembuatan kue simping adalah santan yang dapat menambah rasa gurih pada kue simping tersebut.

Teknik pembuatan kue simping yaitu dengan cara dipanggang di atas bara api menggunakan cetakan besi yang tebal. Kue simping memiliki dua macam rasa yaitu kue simping asin dan juga kue simping manis. Saat ini banyak variasi rasa dan ukuran. Contohnya kue simping manis yang ditambahkan perisa makanan mulai dari coklat, susu, vanilla, nangka, durian, strawaberry dan masih banyak lagi.

Pada penelitian ini, modifikasi kue simping dengan pemanfaatan tepung kacang merah sebagai substitusi pembuatan kue simping manis bertujuan untuk memperbaiki tekstur dan kerenyahan pada kue simping, hal ini dikarenakan beberapa produk yang ditemui dipasaran masih memiliki tekstur keras. Tepung kacang merah memiliki kandungan protein yang tinggi namun tepung kacang merah bebas dari gluten. Gluten merupakan salah satu zat yang dapat menghasilkan

jaring-jaring kerangka yang kohesif. Kurangnya kandungan gluten pada tepung kacang merah menyebabkan kohesifitas jaring-jaring kerangka yang melemah. Sehingga menjadikan tepung kacang merah sebagai penambah kerenyahan, variasi rasa dan gizi serta untuk mengurangi penggunaan atau konsumsi tepung tapioka. Pada saat ini penggunaan tepung kacang merah sangat minim sekali dimasyarakat. Sehingga dengan adanya penelitian tepung kacang merah sebagai substitusi pembuatan kue simping manis diharapkan dapat menghasilkan kualitas fisik yang baik menghasilkan warna, aroma, rasa, tekstur dan kerenyahan yang dapat diterima oleh masyarakat dan bernilai ekonomi.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka perlu melihat beberapa masalah yang dapat diidentifikasi sebagai berikut.

1. Kurangnya pemanfaatan tepung kacang merah dalam pengolahan makanan yang berada dimasyarakat
2. Inovasi masyarakat yang belum bervariasi dalam mengolah tepung kacang merah
3. Terdapat pengaruh substitusi tepung kacang merah pada pembuatan kue simping manis terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen
4. Teknik pembuatan kue simping manis substitusi tepung kacang merah sama dengan simping yang terbuat dari tepung tapioka
5. Komposisi formula untuk membuat simping substitusi tepung kacang merah
6. Persentase penambahan tepung kacang merah yang cocok untuk produk kue simping
7. Kualitas fisik kue simping manis dengan substitusi tepung kacang merah

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan beberapa identifikasi masalah di atas, maka peneliti akan membatasi masalah yang akan diteliti yaitu pada pengaruh substitusi tepung kacang merah pada pembuatan kue simping manis terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen meliputi aspek warna, rasa manis, rasa kacang merah, aroma, tekstur dan kerenyahan.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah, maka didapatkan perumusan masalah yang akan diteliti sebagai berikut “Apakah terdapat Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Pada Pembuatan Kue Simping Manis Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen?”

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung kacang merah pada pembuatan kue simping manis terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, tekstur dan kerenyahan.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk:

1.6.1 Produk

- a. Memperpanjang umur simpan kacang merah.
- b. Memperoleh formula yang baik dalam pembuatan produk tepung kacang merah

1.6.2 Mahasiswa

- a. Memotivasi mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga agar lebih kreatif dalam mengembangkan produk-produk yang berasal dari tepung kacang merah.
- b. Dapat dijadikan acuan atau bahan referensi bagi mahasiswa Universitas Negeri Jakarta dalam penelitian selanjutnya

1.6.3 Program Studi

- a. Sebagai masukan bagi Program Studi Tata Boga untuk matakuliah Pengawetan Makanan, Ilmu Bahan Makanan, dan Kue Tradisional.

1.6.4 Masyarakat

- a. Memperkenalkan kepada masyarakat mengenai produk baru kacang merah yang tahan lama berupa tepung dan bisa disesuaikan jumlah yang akan dikonsumsi. Agar tidak ketergantungan dengan tepung yang sudah ada yaitu tepung tapioka.