

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Selai adalah bahan makanan yang memiliki konsistensi gel atau semi gel, terbuat dari buah-buahan atau kacang-kacangan dengan tambahan gula dan bahan lainnya seperti asam, pengental, dan pengawet. Selai pada umumnya banyak digunakan sebagai olesan pada roti tawar, bahan isian pada roti manis, sebagai tambahan pemanis yang digunakan pada yogurt, produk tambahan pada minuman manis dan juga *ice cream* (Saputra, 2019). Selai buah di pasaran memiliki kadar gula yang tinggi, sehingga produk selai dapat bertahan dalam waktu yang cukup lama, dengan tempat penyimpanan yang bersih, tidak lembab, tidak terkena cahaya matahari langsung, serta pengambilan produk selai dengan penggunaan alat yang steril sehingga daya simpan pada selai dapat bertahan lebih lama (Abdillah et al., 2021).

Selai memiliki konsistensi gel dikarenakan terjadinya interaksi antara senyawa pektin, gula, sukrosa dan asam. Interaksi ini terjadi pada suhu panas yang terjadi pada saat proses pembuatan selai, dan setelah produk selesai diolah dan suhu produk mulai mendingin, maka tekstur gel terbentuk dan akan menjadi tekstur akhir dari produk selai. Penambahan sukrosa atau gula semakin tinggi mengakibatkan tekstur *hardness* atau tekstur kekerasan pada selai semakin keras, dikarenakan sukrosa atau gula memiliki kemampuan untuk mengikat air dan menghasilkan gel yang lebih keras (Basuki, dkk, 2013). Idealnya, penggunaan gula pada selai tidak boleh lebih dari 70% dan konsentrasi pektin tidak boleh lebih dari 1,5%, karna akan menghasilkan selai dengan tekstur kekerasan yang tidak baik atau terlalu keras (Buckle et al., 2007).

Tidak hanya selai yang terbuat dari buah-buahan, terdapat juga jenis selai lain seperti selai coklat atau *chocolate spread* yang terbuat dari coklat batang, coklat *coin*, atau bubuk kakao dan selai kacang-kacangan yang terbuat dari kacang tanah, kacang almond, dan kacang mede. Selai coklat menjadi pilihan favorit di antara pilihan rasa selai yang tersedia di minimarket, hal ini dikarenakan rasa manis yang

Dihasilkan cokelat menjadikan roti yang tampaknya sederhana menjadi lezat (Wibisono et al., 2015).

Buah cokelat memiliki banyak olahan, yaitu kakao nibs, pasta kakao, lemak kakao, bubuk kakao, dan cokelat batang. Perbedaan dari penyebutan hasil produk disebabkan dari banyaknya proses produk tersebut. Penyebutan produk dengan nama kakao jika produk memiliki sedikit atau tanpa proses, penyebutkan kakao bisa dipakai pada produk kakao nibs, pasta kakao, lemak kakao, dan biji kakao. Penyebutan produk dengan nama kakao jika produk sudah memasuki proses pemanggangan, umumnya dipakai untuk penyebutan produk bubuk kakao. Penyebutan produk dengan nama cokelat jika produk sudah memasuki proses di pabrik dengan penambahan gula dan susu dan bisa dikonsumsi secara langsung, penyebutan cokelat bisa dipakai pada cokelat batang, cokelat koin, dan minuman yang terbuat dari cokelat (Wahyudi et al., 2008).

Selai cokelat memiliki 2 jenis bahan, yaitu bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utama dari produk selai cokelat adalah cokelat *couverture*, dan bahan tambahan adalah lemak kakao, gula bubuk, dan garam. Cokelat *couverture* adalah olahan cokelat yang terbuat dari bubuk kakao, gula, *emulsifier*, *flavoring* dan lemak kakao murni. Penggunaan lemak kakao pada cokelat *couverture* membuat cokelat *couverture* mudah meleleh pada suhu tinggi, memiliki tekstur lebih lembut dan tidak mudah mengeras (Ambarini, 2005). Lemak kakao atau *cocoa butter* adalah lemak yang didapat dari ekstraksi *cocoa liquor* dari pembentukan cokelat bubuk. *Cocoa butter* berwarna putih kekuningan, memiliki aroma dan rasa seperti cokelat. *Cocoa butter* umumnya digunakan sebagai bahan utama pembuatan *white chocolate*, dengan penambahan susu bubuk dan gula bubuk (Ide, 2008). Penambahan lemak pada selai cokelat berfungsi untuk memperbaiki tekstur produk selai cokelat sehingga lebih mudah untuk dioles pada roti tawar, menambah cita rasa, memperkaya rasa, serta menambah vitamin dan asam lemak esensial (Winarno, 1997).

Kacang merah (*phaseolus vulgaris*) atau secara internasional dikenal dengan sebutan *kidney beans* adalah salah satu jenis pangan nabati dari keluarga kacang-kacangan. Kriteria fisik dari kacang merah yaitu bentuknya yang lonjong atau agak memanjang, berwarna merah muda segar dengan bintik putih ataupun

tanpa bintik putih. Kacang merah merupakan salah satu hasil pertanian di Indonesia yang mudah didapatkan di pasar swalayan atau supermarket. Kacang merah dapat menjadi sumber protein nabati, sumber karbohidrat, lemak, mineral dan juga vitamin. Kacang merah mengandung asam folat, serat, kalsium, karbohidrat kompleks, serta protein yang bermanfaat untuk tubuh. Kandungan vitamin yang terdapat pada 100 gr kacang merah yaitu vitamin A 30 SI, vitamin B1 0,5 mg, vitamin B2 0,2 mg, dan juga niasin 2,2 gr (Astawan, 2009).

Terdapat berbagai varian selai cokelat di pasaran dengan menggabungkan selai cokelat dengan kacang, seperti *nutella* dengan produk selai cokelat *hazelnut*, morin dengan produk selai cokelat kacang tanah, dan *tree natura* dengan produk selai cokelat kacang mede. Namun, penambahan kacang pada selai cokelat memiliki beberapa kekurangan, yaitu harga produk selai yang mahal pada brand *Nutella* dan *Tree Natura*, dan tingginya kandungan bahan yang mengandung lemak jenuh karena penambahan minyak sayur atau minyak nabati pada selai cokelat kacang tanah. Varian selai cokelat kacang yang sedikit serta kelemahan produk selai cokelat kacang yang ada, maka diperlukan pengembangan produk yaitu dengan menambahkan kacang merah pada produk selai cokelat. Menurut (Astawan, 2009), kacang merah memiliki kandungan bebas kolesterol. Sehingga penambahan kacang merah pada produk selai cokelat dapat memiliki nilai lebih karena produk selai cokelat kacang merah memiliki kandungan bebas kolesterol.

Penggunaan kacang merah untuk penelitian sudah banyak dilakukan, salah satunya yaitu dalam pembuatan selai kacang merah (Alamri et al., 2019), penelitian yang dilakukan yaitu untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk selai kacang merah dengan melakukan 3 perlakuan, yaitu perlakuan 1 dengan menggunakan kacang merah sebanyak 800 gr dan penambahan kacang tanah sebanyak 200 gr, perlakuan 2 dengan menggunakan kacang merah sebanyak 900 gr dan penambahan kacang tanah 100 gr dan bubuk kakao 30 gr, dan perlakuan 3 dengan bahan 1.000 gr kacang merah. Penilaian daya terima konsumen dilakukan dengan 30 panelis tidak terlatih dengan skor nilai 5 (sangat suka), 4 (suka), 3 (agak suka), 2 (tidak suka), dan 1 (sangat tidak suka). Pada penelitian ini menunjukkan bahwa selai kacang merah dengan formula kacang merah sebanyak 1.000 gr memiliki nilai tertinggi pada aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur.

Dengan penambahan kacang merah, diharapkan rasa, warna, aroma serta tekstur dari selai cokelat dapat diterima oleh konsumen. Untuk mengetahui apakah produk selai cokelat kacang merah memiliki kemampuan untuk diterima atau tidak diterima oleh konsumen, maka perlu dilakukan penilaian dengan menggunakan panelis. Daya terima konsumen adalah penilaian konsumen terhadap suatu produk dengan menggunakan panelis untuk mewakili konsumen secara umum (Berek & Retno Sri Lestari, 2023).

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas sebagai dasar menyusun penelitian “Pengaruh Penambahan Kacang Merah Pada Produk Selai Cokelat Terhadap Daya Terima Konsumen”, dengan harapan dapat menghasilkan produk selai cokelat kacang merah dengan rasa yang lezat, memiliki aroma cokelat, aroma kacang merah, tekstur yang halus, serta produk selai mudah dioles.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka identifikasi masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana formula yang tepat untuk pembuatan selai cokelat kacang merah?
2. Bagaimanakah proses pembuatan selai cokelat kacang merah?
3. Apakah terdapat pengaruh penggunaan kacang merah terhadap hasil selai cokelat?
4. Apakah terdapat pengaruh penggunaan kacang merah pada selai cokelat terhadap kualitas organoleptik selai cokelat kacang merah?
5. Apakah terdapat pengaruh penambahan kacang merah pada produk selai cokelat terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan di atas, banyak hal yang perlu diteliti, namun karena keterbatasan waktu, tenaga dan biaya, maka perlu dilakukan pembatasan masalah pada penelitian ini. Pembatasan masalah pada penelitian ini adalah pengaruh penambahan kacang merah pada produk selai cokelat

terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek segi rasa manis, rasa kacang merah, rasa cokelat, warna, tekstur, dan aroma.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah yang telah dipaparkan di atas, maka perumusan masalah pada penelitian ini adalah : Apakah terdapat pengaruh penambahan kacang merah pada produk selai cokelat terhadap daya terima konsumen?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan paparan perumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penambahan kacang merah pada produk selai cokelat terhadap daya terima konsumen dalam aspek segi rasa manis, rasa kacang merah, rasa cokelat, warna, tekstur, dan aroma.

1.6 Kegunaan Penelitian

1.6.1 Bagi Masyarakat

Harapan peneliti, hasil dari penelitian ini dapat digunakan oleh masyarakat sebagai alternative produk selai cokelat pasaran dengan harga yang lebih murah. Selain itu, penelitian ini berfungsi sebagai sumber informasi kepada masyarakat mengenai produk selai cokelat kacang merah, terutama bagi pengusaha di industri boga di Indonesia.

1.6.2 Bagi Fakultas Teknik

Penelitian yang peneliti lakukan saat ini diharapkan bisa menambah pengetahuan pada mahasiswa mengenai pemanfaatan penambahan kacang merah pada selai cokelat, serta dijadikan sebagai informasi bahan untuk penelitian selanjutnya mengenai produk selai cokelat.

1.6.3 Bagi Peneliti

Pada penelitian kali ini, peneliti berharap dapat menghasilkan formulasi yang tepat agar mendapatkan hasil produk selai cokelat kacang merah terbaik berdasarkan dari tingkat kesukaan panelis, sehingga produk tersebut dapat dikonsumsi oleh masyarakat banyak.

