

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Tingkat konsumsi masyarakat Indonesia pada tepung terigu semakin meningkat dan begitu pula tingkat impor gandum di Indonesia mengalami kenaikan. Menurut Sekretariat Jendral Kementerian Pertanian (2023) rata-rata konsumsi tepung terigu per kapita di Indonesia menunjukkan tren meningkat dalam lima tahun terakhir. Pada tahun 2019, konsumsi mingguan mencapai 0,049 kg/kapita/minggu atau setara 2,536 kg/kapita/tahun. Angka ini meningkat menjadi 0,056 kg/kapita/minggu atau 2,935 kg/kapita/tahun pada tahun 2023.

Kondisi tersebut dikhawatirkan akan terus menghabiskan devisa negara yang cukup besar. Oleh karena itu, pemerintah menggalakkan pemanfaatan bahan pangan lokal yang kaya akan gizi untuk menggantikan bahan pangan impor menjadi salah satu alternatif dari pemecahan masalah tersebut dengan cara substitusi tepung dari sereal lain atau kacang-kacangan. Terdapat 36 jenis kacang-kacangan yang tersebar dan dapat dikonsumsi di Indonesia, salah satunya adalah kacang koro pedang.

Di antara kacang-kacangan di Indonesia, kacang koro pedang memiliki beberapa manfaat diantaranya dapat dipertimbangkan sebagai sumber protein untuk bahan pangan. Hal ini disebabkan oleh adanya keseimbangan asam amino yang cukup baik, serta bioavailabilitas yang tinggi. Selain itu, kacang koro pedang mempunyai sumber vitamin B1, serat pangan dan beberapa mineral yang penting dalam jumlah tinggi. Kacang koro pedang memiliki potensi yang sangat besar menjadi produk pangan apabila di tinjau dari gizi dan syarat tumbuhnya (Shabrina, 2017).

Kacang koro pedang merupakan tanaman perdu yang merambat atau tegak atau setengah merambat. Tanaman ini mudah dibudayakan dan ditumpangsarikan dengan tanaman lain seperti ubi kayu, jagung, kopi dan tanaman lainnya. Tanaman kacang koro pedang juga memiliki sistem perakaran yang dalam sehingga cukup tahan terhadap kekeringan dan adaptif pada lahan kering masam (Herdiani, 2021). Kacang-kacangan ini telah dikembangkan di 9 provinsi di Indonesia yaitu Sumatera

Utara, Sumatera Selatan, Lampung, Banten, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Yogyakarta dan Nusa Tenggara Barat. Kacang koro pedang memiliki manfaat yaitu mengandung 50,6% karbohidrat, 28,6% protein, 2,26% lemak (Susanti, 2013).

Terlepas dari banyak manfaat dari kacang koro pedang, kacang ini juga mempunyai senyawa toksik yaitu asam sianida (HCN) yang cukup tinggi dan sangat berbahaya jika masuk dalam tubuh. Hal ini yang menyebabkan masyarakat menjadi ragu dalam mengkonsumsi kacang koro pedang sebagai bahan pangan makanan. Namun beberapa proses pengolahan kacang koro pedang yang tepat dapat menurunkan kadar asam sianida (HCN) seperti proses pencucian, perendaman, perebusan serta fermentasi (Manding, 2019).

Potensi kacang koro pedang yang masih belum dimanfaatkan secara maksimal dikarenakan adanya senyawa toksin tersebut, walaupun kini umumnya masyarakat bisa mendapatkan produk kacang koro pedang dalam bentuk *snack* atau makanan ringan dan sebagai bahan baku pengganti kedelai pada pembuatan tempe. Namun pemanfaatan dirasa kurang, sehingga perlu adanya pemanfaatan kacang koro pedang berupa tepung sehingga bisa dimanfaatkan untuk olahan kue dan lainnya.

Tepung kacang koro pedang memiliki kandungan protein yang cukup tinggi, menjadikannya sumber protein nabati alternatif yang dapat menunjang peningkatan kualitas gizi produk pangan olahan. Selain aspek gizi, penggunaan tepung koro pedang juga memiliki dimensi ekonomi dan sosial. Sebagai tanaman lokal yang mudah tumbuh, pengembangan produk pangan berbasis koro pedang dapat mendukung pemberdayaan petani lokal, mengurangi ketergantungan terhadap impor gandum, serta meningkatkan ketahanan pangan nasional melalui optimalisasi sumber daya domestik.

Pada penelitian ini tepung kacang koro pedang digunakan sebagai bahan utama pembuatan *boterkoek* menggantikan tepung terigu sebagai bahan utamanya. *Boterkoek* dipilih dikarenakan kudapan atau kue yang dapat diterima oleh semua kalangan mulai dari anak-anak hingga para orang tua. *Boterkoek* sendiri mempunyai rasa manis dan tekstur yang menarik.

Boterkoek merupakan kue yang berasal dari Belanda. *Boterkoek* yang berarti *butter cake* dalam bahasa Belanda. Namun, tekstur *boterkoek* berbeda dan tidak

seperti tekstur *butter cake* pada umumnya. *Boterkoek* menggunakan lebih sedikit telur, memiliki tekstur yang lebih padat, dan permukaan yang lebih kering daripada kue kering. *Boterkoek* sangat cocok untuk waktu minum teh karena biasanya dikonsumsi dalam potongan-potongan kecil (Indriani, 2023).

Boterkoek di Indonesia telah menjadi pilihan favorit banyak orang sebagai camilan sehari-hari maupun sebagai buah tangan. Kue ini dapat ditemukan diberbagai toko kue, *bakery*, maupun *cafe* atau kedai kopi, karena kue ini cocok disantap sebagai makanan pendamping minum kopi. Di Indonesia, kue ini dikenal dengan nama *Lekker Holland*, yang berasal dari bahasa belanda, yakni “*Lekker*” yang berarti lezat atau enak dan “*Holland*” yang merujuk pada negara Belanda. Dalam arti sesungguhnya, bisa diartikan sebagai “kue Belanda yang enak”, yang tentunya sesuai dengan citranya di kalangan masyarakat Indonesia (Anugranov, 2024).

Berdasarkan hal tersebut, peneliti bermaksud membuat *boterkoek* dengan melakukan substitusi pada bahan utama, yakni tepung. Tepung kacang koro pedang akan menggantikan sebagian penggunaan tepung terigu. Tepung terigu merupakan tepung yang dihasilkan dari gandum, dimana gandum adalah tanaman subtropis, menjadikan tanaman tersebut tidak bisa ditanam di Indonesia sehingga untuk mendapatkannya kita harus impor dari negara substropis (Utomo, 2015).

Berdasarkan penelitian Dinda (2018) yang berjudul “Pemanfaatan Tepung Kacang Koro Pedang Pada Pembuatan Pionie *Jack Been*”. Hasil dari penelitian tersebut adalah kacang koro pedang yang tepat untuk pembuatan Pione atau Pie Brownies *Jack Been* sebesar 40% dan menunjukkan penggunaan tepung kacang koro pedang dapat digunakan sebagai substitusi dari tepung terigu tetapi perlu dikembangkan atau meningkatkan lagi tingkat penggunaan dalam produk.

Oleh karena itu penelitian “Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) pada Pembuatan *Boterkoek* Terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensori” perlu dilakukan selain meningkatkan penggunaan tepung kacang koro pedang diharapkan tepung kacang koro pedang dapat menjadi alternatif lain dan meningkatkan nilai ekonomis dan mendukung pemanfaatan sumber bahan pangan lokal, selain itu menambah inovasi rasa pada *boterkoek* yang diharapkan dapat diterima baik oleh masyarakat.

Dalam penelitian ini, fokus penelitian bertujuan untuk mengkaji pengaruh substitusi tepung kacang koro pedang terhadap sifat fisik pembuatan *boterkoek* yang meliputi volume dan tingkat kerapuhan serta mutu sensori *boterkoek* yang meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Penelitian ini dilakukan untuk melihat bagaimana substitusi tepung kacang koro pedang mempengaruhi sifat fisik dan mutu sensori.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka masalah yang akan diidentifikasi adalah sebagai berikut:

1. Pemanfaatan kacang koro pedang menjadi tepung pada pembuatan *boterkoek*.
2. Formulasi terbaik untuk menghasilkan *boterkoek* substitusi tepung kacang koro pedang dengan standar yang tepat.
3. Jumlah substitusi tepung kacang koro pedang yang tepat dalam pembuatan *boterkoek* untuk menghasilkan produk yang dapat diterima.
4. Pengaruh substitusi tepung kacang koro pedang pada pembuatan *boterkoek* terhadap kualitas fisik yang meliputi volume kue dan tingkat kerapuhan.
5. Pengaruh substitusi tepung kacang koro pedang pada pembuatan *boterkoek* terhadap mutu sensori yang meliputi aspek warna, aroma, rasa dan tekstur.

1.3 Pembatasan Penelitian

Berdasarkan beberapa permasalahan yang telah diidentifikasi, maka selanjutnya penulis membatasi masalah yang akan diteliti pada pengaruh substitusi tepung kacang koro pedang pada pembuatan *boterkoek* terhadap kualitas fisik yang dinilai dari aspek volume dan tingkat kerapuhan dan mutu sensori yang dinilai pada aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

1.4 Perumusan Masalah

Perumusan masalah pada penelitian ini adalah, “Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kacang koro pedang pada pembuatan *boterkoek* terhadap kualitas fisik dan mutu sensori?”.

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung kacang koro pedang pada pembuatan *boterkoek* terhadap kualitas fisik yang dinilai dari aspek volume dan tingkat kerapuhan dan mutu sensori yang dinilai dari aspek warna, aroma, rasa dan tekstur.

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian “Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Pada Pembuatan *boterkoek* Terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensori” ini diharapkan bermanfaat untuk:

1. Memperoleh pengetahuan dalam tentang potensi bahan kacang koro pedang yang digunakan dalam produk yang inovatif.
2. Memperbanyak sumber pengetahuan pada mata kuliah kue kontinental di program studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.
3. Menambah nilai tambah komoditas kacang koro pedang.
4. Memberikan wawasan tentang bahan kacang koro pedang dapat digunakan dalam produk pangan yang modern.

