

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Korean Wave (K-Wave) atau yang disebut juga dengan *Hallyu* adalah istilah yang merujuk pada budaya populer Korea, yang kini menyebar ke berbagai negara di seluruh dunia, termasuk Indonesia. Penyebaran budaya ini didukung dengan adanya media seperti film dan drama Korea, dan musik K-Pop yang secara tidak langsung memperkenalkan gaya hidup serta kuliner khas Korea kepada masyarakat luas. Fenomena tersebut mendorong minat masyarakat Indonesia terhadap budaya Korea, terutama dikalangan generasi muda (Oktaviani & Pramadya, 2021). Berdasarkan penelitian Sesa & Hartanto (2024), diketahui bahwa minat masyarakat Indonesia terhadap produk-produk Korea meningkat. Temuan tersebut didukung dengan data yang dirilis oleh Kementerian Kebudayaan, Olahraga, dan Pariwisata Korea Selatan (MCST), yang menunjukkan bahwa Indonesia menempati peringkat pertama sebagai negara dengan tingkat ketertarikan tertinggi terhadap budaya Korea, yaitu sebesar 86,3% (Vega et al., 2025). Hal tersebut menunjukkan secara tidak langsung bahwa ketertarikan masyarakat Indonesia terhadap berbagai aspek budaya Korea, termasuk kulinernya mengalami peningkatan.

Menurut Lupitasari et al. (2020), fenomena *Korean Wave* memberikan pengaruh yang signifikan terhadap ketertarikan masyarakat untuk mencoba makanan Korea, hal tersebut menandakan meluasnya pengaruh budaya Korea hingga ke ranah kuliner di Indonesia. Minat masyarakat Indonesia terhadap kuliner Korea juga ditandai dengan semakin banyaknya restoran Korea, meningkatnya produk makanan instan Korea, serta maraknya konten kuliner Korea yang tersebar di berbagai *platform* media sosial (Sesa & Hartanto, 2024).

Salah satu produk kuliner Korea yang cukup populer dan diminati oleh Masyarakat Indonesia adalah *tteok* atau kue beras (Pratama et al., 2023). *Tteok* merupakan makanan tradisional khas Korea yang berbahan dasar tepung beras dengan karakteristik tekstur yang kenyal. Dalam kebudayaan Korea, *tteok* memiliki kedudukan yang istimewa karena sering disajikan dalam berbagai perayaan penting, seperti tahun baru Korea (*Seollal*), *Korean Thanksgiving Day*

(*Chuseok*), perayaan hari ke-100 bayi atau ulang tahun pertama, hingga pernikahan (Hyelin & Jihae, 2021).

Seiring dengan perkembangan zaman dan minat masyarakat terhadap *tteok*, berbagai upaya inovasi dan modifikasi formulasi dilakukan dengan tujuan dapat meningkatkan nilai gizi, memperluas variasi, dan memanfaatkan potensi bahan pangan lain, seperti bahan pangan lokal. Dalam pengembangan produk pangan, inovasi berbasis substitusi bahan baku merupakan salah satu strategi yang banyak diaplikasikan. Sebagai contoh, penelitian oleh Pratama et al. (2023), membuktikan bahwa substitusi tepung beras merah sebesar 40% dan penambahan tapioka 10% pada pembuatan *tteok* mampu menghasilkan produk dengan kekenyalan dan mutu organoleptik yang baik dan disukai panelis. Hal ini menunjukkan bahwa pangan lokal berpotensi untuk digunakan sebagai bahan substitusi dalam pengembangan *tteok* yang lebih variatif.

Sebagai negara kepulauan, Indonesia dikenal memiliki tanah yang subur sehingga berpotensi besar dalam menghasilkan berbagai produk pertanian, khususnya bahan pangan. Kacang-kacangan menjadi salah satu komoditas pangan yang ketersediannya melimpah dan mudah dijumpai di berbagai wilayah Indonesia (Mulyantari et al., 2025). Indonesia memiliki berbagai jenis kacang-kacangan yang berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan baku pangan, di antaranya kacang merah, kacang kedelai, dan kacang hijau. Masing-masing dari jenis kacang tersebut memiliki karakteristik fungsional yang berbeda sehingga harus disesuaikan dengan karakteristik produk yang akan dikembangkan yaitu *tteok*. Kacang merah mengandung pigmen antosianin yang memberikan warna merah yang khas sehingga penggunaannya sebagai bahan substitusi akan memengaruhi warna akhir produk (Ratnawati et al., 2019). Kacang kedelai memiliki enzim lipoksigenase yang dapat menyebabkan terbentuknya aroma langu (*beany flavor*) yang akan memengaruhi produk pada penerimaan sensorinya (Bollegala & Rajapakse, 2015). Penelitian Ratnawati et al. (2019), menunjukkan bahwa tepung kacang hijau memiliki karakteristik yang lebih baik dalam membentuk gel karena mengandung pati yang cukup tinggi, sehingga lebih berpotensi diaplikasikan pada produk *tteok* yang membutuhkan tekstur kenyal. Berdasarkan evaluasi dari masing-masing

karakteristik kacang tersebut, kacang hijau dipilih karena memiliki potensi untuk dijadikan sebagai bahan substitusi pada produk *tteok*.

Kacang hijau (*Vigna radiata L.*) merupakan tanaman legum musiman dari famili *leguminosae* yang mampu dibudidayakan hampir di seluruh wilayah Indonesia. Secara agronomis, kacang hijau memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan tanaman pangan lain, seperti masa panen yang relatif singkat sekitar 55-60 hari, memiliki ketahanan terhadap kondisi kering, serta mampu tumbuh meski pada lahan dengan tingkat kesuburan yang rendah (Fitriani & Taryono, 2021). Berdasarkan kandungan gizinya, kacang hijau tergolong sebagai sumber pangan yang kaya akan nutrisi. Berdasarkan data dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2018), dalam 100 gram kacang hijau terkandung karbohidrat sekitar 62-63%, protein sekitar 20-24%, serta sejumlah mineral, seperti kalsium, fosfor, dan zat besi. Meski demikian, pemanfaatan kacang hijau di Indonesia masih terbatas pada olahan-olahan konvensional. Masyarakat Indonesia umumnya mengonsumsi kacang hijau dalam bentuk bubur kacang hijau, minuman sari kacang hijau, serta sebagai bahan isian atau pelengkap pada berbagai kue tradisional seperti onde-onde dan bakpia (Giovani et al., 2023). Pengolahan kacang hijau yang masih berpusat pada produk-produk tersebut menunjukkan bahwa potensi penganekaragaman pangan berbasis kacang hijau belum dimanfaatkan secara optimal.

Salah satu bentuk penganekaragaman yang memiliki potensi besar adalah pemanfaatan kacang hijau menjadi tepung. Tepung kacang hijau merupakan jenis tepung bebas gluten yang kaya akan kalsium, magnesium, fosfor, serta asam amino esensial yang dibutuhkan tubuh. Gluten adalah protein alami yang ada pada biji-bijian seperti gandum dan jelai, sehingga aman dikonsumsi oleh kelompok masyarakat dengan kondisi kesehatan tertentu. Menurut Lestari et al. (2017), diacu dalam Fitriani & Taryono (2021), tepung kacang hijau memiliki kandungan protein yang relatif tinggi yaitu sebesar 22,75%, yang telah memenuhi standar mutu tepung untuk bahan makanan berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang menetapkan ambang batas minimal 7%. Pemanfaatan tepung kacang hijau sebagai bahan substitusi pangan telah banyak dikaji dalam berbagai penelitian dan terbukti memberikan dampak yang positif. Anisa & Komariah (2025), dalam penelitiannya

mengembangkan produk tortila berbasis substitusi tepung kacang hijau yang ditujukan khusus bagi penderita diabetes dan intoleransi gluten. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa tepung kacang hijau memiliki nilai gizi yang layak digunakan sebagai alternatif bahan pangan sehat karena tidak mengandung gluten, sehingga aman dikonsumsi oleh kelompok masyarakat dengan kondisi kesehatan tertentu. Pada penelitian lain yang dilakukan oleh Fathonah & Karsinah (2018), menunjukkan bahwa penggunaan tepung kacang hijau pada produk biskuit memperoleh tingkat penerimaan yang baik dari panelis berdasarkan hasil pengujian sensori yang meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Penelitian tersebut membuktikan bahwa tepung kacang hijau memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut ke dalam berbagai jenis produk pangan berbasis tepung, termasuk *tteok*. Tepung kacang hijau mengandung pati yang dapat mengalami proses gelatinisasi sebagaimana pati pada tepung beras. Oleh karena itu, tepung kacang hijau memiliki potensi untuk digunakan sebagai bahan substitusi sebagian tepung beras dalam pembuatan *tteok*.

Pada penelitian ini, tepung kacang hijau yang digunakan adalah tepung kacang hijau kupas kulit, karena memiliki tekstur yang lebih halus dibandingkan dengan yang utuh. Kulit kacang hijau mengandung serat kasar yang dapat menyebabkan tekstur produk menjadi lebih kasar dan kurang homogen apabila tidak dihilangkan. Dengan proses pengupasan kulit, tepung yang dihasilkan memiliki ukuran partikel yang lebih halus sehingga dapat meningkatkan homogenitas adonan dan menghasilkan tekstur produk yang halus (Syakira et al., 2025).

Berdasarkan uraian tersebut, pengembangan produk *tteok* melalui substitusi tepung kacang hijau kupas kulit diharapkan dapat menghasilkan formulasi produk dengan karakteristik yang sesuai, serta dapat diterima oleh panelis, dan menjadi upaya dalam memaksimalkan pemanfaatan bahan pangan lokal. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh formulasi terhadap karakteristik sensori produk, sehingga dapat menghasilkan inovasi *tteok* yang memiliki kualitas produk yang baik.

1.2 Fokus Penelitian

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas, fokus penelitian pada penelitian ini adalah menghasilkan formulasi *tteok* (kue beras) menggunakan tepung kacang hijau kupas kulit, serta mengetahui mutu sensori yang meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan fokus penelitian di atas, maka dirumuskan permasalahan yang akan diteliti yaitu: Bagaimana mutu sensori produk *tteok* (kue beras) dengan substitusi tepung kacang hijau kupas kulit?

1.4 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan formulasi produk *tteok* (kue beras) dengan substitusi tepung kacang hijau kupas kulit yang baik dan mengetahui mutu sensorinya yang meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk :

1.5.1 Bagi Penulis

1. Hasil penelitian ini bermanfaat bagi peneliti untuk menambah ilmu pengetahuan serta wawasan baru dalam produk inovasi *tteok*.
2. Hasil penelitian ini bermanfaat sebagai salah satu cara untuk memanfaatkan bahan pangan lokal yaitu kacang hijau yang dijadikan tepung sebagai bahan substitusi.

1.5.2 Bagi Program Studi

1. Hasil penelitian diharapkan dapat dijadikan sebagai sumber referensi dalam mata kuliah terkait seperti makanan asia dan pengolahan makanan fusion.
2. Hasil penelitian diharapkan dapat digunakan sebagai acuan untuk penelitian selanjutnya.