

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kacang merah merupakan tanaman yang berasal dari Meksiko Selatan, Amerika Selatan, dan daratan Cina selanjutnya tanaman tersebut menyebar ke daerah lain seperti Indonesia, tanaman kacang merah salah satu komoditas yang sangat penting karena kandungan gizi protein nabatinya dapat digunakan untuk meningkatkan gizi masyarakat. Kacang merah sebagai salah satu sumber pangan fungsional dapat ditinjau dari kandungan gizi yang berasal dari biji. Berdasarkan basis berat kering, biji kacang merah mengandung sekitar 23,1 g protein, lemak 1,7 g karbohidrat 59,5 g, air 12 g, dan kadar abu 2,9 g (Departemen Kesehatan RI (2012). Kacang merah (*phaseolus vulgaris L*) merupakan salah satu jenis kacang yang mudah didapatkan dipasar tradisional dengan harga yang relatif murah. Sifat dari kacang merah yang berperan sebagai fungsional adalah karena kacang merah kaya akan asam folat, kalsium, karbohidrat dan protein yang tergolong tinggi (Nurlinda, 2010). Kacang merah memiliki kandungan lemak dan natrium yang sangat rendah, nyaris bebas lemak jenuh, serta bebas kolestol. Kacang merah adalah bahan makan yang mempunyai kandungan energi yang cukup tinggi serta sumber protein nabati yang potensial. Dibandingkan kacang-kacang lainnya kacang merah memiliki kadar karbohidrat yang tertinggi, kadar protein yang hampir setara dengan kacang hijau, kadar lemak yang jauh lebih rendah dibandingkan kacang kedelai dan kacang tanah. Selain mengandung zat makro dan mikro kacang merah juga mengandung senyawa fitokimia jenis flavonoid. Potensi lain yang dimiliki oleh kacang merah yaitu serat. Kandungan

serat yang tinggi pada kacang merah memiliki manfaat kesehatan terhadap tubuh seperti menurunkan kolestol darah, mencegah terjadinya kanker, mencegah terjadinya inflamasi, serta menurunkan sukrosa darah. Kandungan pangan fungsional pada kacang merah berupa serat jenis polisakarida yang larut, kandungan serat pada kacang merah yang berpotensi sebagai prebiotik.

Di Indonesia pemanfaatan kacang merah dan ubi jalar ungu sebagai bahan pangan lebih dominan pada konsumsi ubi jalar yang berfungsi sebagai makanan pengganti beras. Konsumsi kacang merah maupun ubi jalar ungu oleh masyarakat Indonesia sekitar 90% masih didominasi oleh ubi jalar dan sisanya diolah menjadi bentuk olahan seperti tepung. Produk pangan lokal Indonesia sangat melimpah biasanya, produk pangan lokal ini berkaitan erat dengan budaya masyarakat setempat. Namun, hingga saat ini produk pangan lokal belum mampu menggeser beras impor dan tepung terigu (gandum impor) yang mendominasi makanan di Indonesia. Salah satu penyebabnya adalah rendahnya inovasi teknologi terhadap produk pangan lokal (Hariyadi, 2010). Untuk mengatasi hal tersebut pemerintah membuat program percepatan diversifikasi konsumsi pangan untuk mengatasi ketergantungan masyarakat terhadap jenis bahan pangan pokok beras dan terigu. Bentuk kebijakan yang dilakukan yaitu dengan memanfaatkan potensi pangan lokal yaitu dari kelompok umbi-umbian. Perkembangan produk makanan khususnya makan ringan atau cemilan kering seperti *cookies*, biskuit, *wafer* semakin banyak variannya. Perlunya pengembangan produk baru, untuk meningkatkan mutu produk yang sudah ada baik dari segi kandungan gizi maupun

penampakkannya (Wahid, 2009). Pengembangan produk baru salah satunya adalah *cookies*.

Upaya diversifikasi pangan untuk konsumsi masyarakat Indonesia terus digalakan pemerintah sejak terbukti kebutuhan pangan penduduk negara ini tidak bisa terpenuhi hanya dengan mengandalkan beras saja. Berbagai jenis tanaman alternatif seperti jagung, sagu, dan umbi-umbian ditawarkan dan terus dikembangkan untuk dijadikan bahan pangan alternatif pengganti beras. Salah satu komoditas pertanian yang sudah berusaha dinaikkan pamornya menjadi salah satu alternatif bahan pangan ini adalah ubi jalar ungu (Amalia, 2007). Ubi jalar memiliki beberapa varietas yaitu ubi jalar putih, kuning, merah dan ungu. Varietas yang memiliki kandungan karbohidrat lebih tinggi mempunyai rasa yang lebih manis dibandingkan varietas yang kandungan karbohidratnya rendah, contoh varietas yang memiliki kandungan karbohidrat tinggi adalah ubi jalar kuning, merah, dan ungu. Ubi jalar ungu yang memiliki warna ungu yang cukup pekat pada daging umbinya, sehingga dapat menarik perhatian. Menurut Sarwono (2005), warna ungu pada ubi jalar disebabkan adanya pigmen antioksidan. Antioksidan dimanfaatkan bagi kesehatan tubuh karena dapat berfungsi sebagai antioksidan, anti hipertensi, serta dapat mencegah gangguan fungsi hati (Apriyanto, 2002). Ubi jalar ungu digunakan sebagai salah satu pengganti tepung terigu, dimana pada ubi jalar ungu terdapat kandungan rendah gluten/non-gluten berbeda dengan tepung terigu yang memiliki kandungan gluten yang tinggi. Pada zaman sekarang sudah banyak konsumen melakukan diet non-gluten. Oleh karena itu, bahan pengganti terigu yang digunakan adalah ubi jalar. Tepung ubi jalar ungu

memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi serta memiliki kandungan gluten yang rendah sehingga baik digunakan untuk menghasilkan aneka produk pangan yang mempunyai nilai gizi, seperti *cookies*. *Cookies* adalah sejenis makanan yang terbuat dari tepung terigu namun dapat disubstitusi dengan tepung ubi jalar ungu dan kacang merah dengan penambahan bahan makanan lain seperti telur, gula, margarin, dengan proses pemanasan dan pencetakan (BSN.1992). Protein dapat juga digunakan sebagai keperluan energi tubuh dan tidak terpenuhi oleh karbohidrat dan lemak (Winarno, 1992). Sumber protein salah satunya dapat berasal dari umbi-umbian dan kacang-kacangan yang dapat dikonsumsi dalam pembuatan *cookies* ataupun biskuit. Pembuatan *cookies* dengan menggunakan tepung kacang merah dan ubi jalar ungu adalah untuk mengembangkan produk yang bernilai gizi tinggi dan berenergi sehingga dapat dikonsumsi oleh kalangan anak-anak hingga orang dewasa.

Cookies adalah kue kering yang rasanya manis dan berbentuk kecil-kecil. *Cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relative dan bertekstur renyah. Konsumsi rata-rata *cookies* cukup tinggi di Indonesia, pada tahun 2011-2015 memiliki perkembangan konsumsi rata-rata sekitar 24-22% lebih tinggi dibandingkan rata-rata konsumsi kue basa yaitu sebesar 17,78% (Setjen Pertanian, 2015). *Cookies* dapat dikonsumsi setiap saat dan sering disebut sebagai cemilan atau kudapan.

Oleh karena itu, tepung kacang merah dan ubi jalar ungu dapat dimanfaatkan untuk usaha mengurangi ketergantungan tepung terigu, yang selama ini yang banyak digunakan dalam berbagai pembuatan kue atau *cookies* adalah tepung

terigu, dan untuk mengurangi ketergantungan tepung terigu adalah untuk memanfaatkan pangan lokal yaitu tepung kacang merah dan tepung ubi jalar ungu yang bisa diolah menjadi produk pangan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh proporsi tepung kacang merah dan tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik sifat, kimia dan organoleptik *cookies*, apakah karakteristik *cookies* tersebut sudah memenuhi SNI (Standar Nasional Indonesia) berdasarkan analisis fisik, kimia dan hasil uji organoleptik yang meliputi (warna, rasa, aroma, dan tekstur). Sehingga diperoleh karakteristik *cookies* kacang merah dan ubi jalar ungu yang baik, sehingga nantinya dapat menarik minat masyarakat untuk memanfaatkan tepung kacang merah dan tepung ubi jalar ungu yang dijadikan *cookies*.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi tepung kacang merah dan tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik fisik, kimiadan organoleptik *cookies* ?

1.3 Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah diatas dapat diambil tujuan :

1. Untuk mengetahui pengaruh proporsi tepung kacang merah dan tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik *cookies*

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat di peroleh dari penelitian ini, sebagai berikut :

1. Memberikan alternatif bahan tambahan untuk meningkatkan kualitas *cookies* dengan memanfaatkan tepung kacang merah dan tepung ubi jalar ungu
2. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai kandungan nutrisi *cookies* yang dihasilkan dari tepung kacang merah dan tepung ubi jalar
3. Memanfaatkan panagn lokal sebagai upaya dalam memenuhi kebutuhan pangan

