

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki potensi pangan lokal dari berbagai jenis kacang-kacangan yang dapat digunakan untuk menambah zat gizi dalam diet atau menu sehari-hari. Kacang-kacangan merupakan salah satu bahan makanan sumber protein dengan nilai gizi yang tinggi (20 – 25 g/100 g), vitamin B (thiamin, riboflavin, niacin, asam folat), mineral (Ca, Fe, P, K, Zn, Mg, dan lain-lain), dan serat (Dostalova, 2009). Kacang-kacangan juga memiliki keunggulan dari segi harga yang murah, kandungan lemak yang umumnya baik untuk kesehatan, dan mengandung berbagai mineral yang cukup banyak (Koswara, 2013).

Pada saat ini jenis kacang yang mendominasi pasar di Indonesia adalah kacang kedelai. Kacang kedelai mengandung 18-20 % lemak dan 25 % dari jumlah kandungan tersebut terdiri dari asam-asam lemak tak jenuh yang bebas kolesterol. Jenis kedelai yang mendominasi di pasaran Indonesia dan sering digunakan dalam pengolahan pangan yaitu kedelai impor. Produksi kedelai di dalam negeri belum mampu memenuhi konsumsi domestik sehingga harus mengimpor dari luar negeri. Angka tersebut tercukupi dengan 70 persen impor (1,25 juta) dan sisanya produksi dalam negeri sebanyak 779.800 ton kedelai. Kendati demikian, kualitas kedelai impor tidak sama dengan lokal. Keduanya punya keunggulan dan kelemahan masing-masing. . Kedelai lokal unggul dari impor dalam hal bahan baku pembuatan tahu. Rasa tahu lebih lezat, rendemennya pun lebih tinggi, dan resiko terhadap kesehatan cukup rendah karena bukan benih transgenik. Sementara kedelai impor sebaliknya. Sekalipun unggul sebagai bahan baku tahu, kedelai lokal punya kelemahan untuk bahan baku tempe, impor terbesar kedelai Indonesia masih berasal dari Amerika Serikat sebanyak 1,8 juta ton, lalu diikuti Malaysia 120.074 ton, Argentina 73.037 ton, Uruguay 16.824 ton, dan Brazil 13.550 ton (Ozal Dimas, 2012)

Kedelai lokal merupakan kedelai yang dibudidayakan oleh petani lokal Indonesia. Varietas kedelai lokal yang mempunyai produktivitas tinggi antara lain: Wilis, Anjasmoro, Kipas Putih, Lokon, Tidar dan Unggul Lokal (Asadi, 2000). Kelebihan kedelai lokal antara lain bukan merupakan kacang yang bukan hasil rekayasa genetika, kandungan proteinnya lebih dari kacang jenis lain.

Pemanfaatan kacang kedelai lokal untuk memenuhi kebutuhan pangan di Indonesia sudah dilakukan masyarakat namun masih sangat terbatas. Teknik pengolahan kacang kedelai juga masih sederhana, antara lain digunakan untuk pembuatan tempe, tahu, kecap dan susu kedelai, namun belum banyak pengolahan dan kreasi kacang kedelai lokal menjadi produk makanan yang menarik.

Pemanfaatan kacang kedelai lokal antara lain untuk pembuatan tahu dan tepung. Tahu merupakan salah satu bahan pangan olahan kedelai yang sangat populer di Indonesia. Proses pembuatan tahu pada dasarnya terdiri dari dua bagian yaitu pembuatan susu kedelai dan penggumpalan protein. Secara umum proses pembuatannya meliputi proses pencucian kedelai dan perendaman kedelai, penghancuran kedelai, pemasakan, pemasakan susu kedelai, pencetakan dan pengepresan (Winarno, 2005).

Tepung kacang kedelai merupakan tepung yang berbahan baku kedelai murni. Proses pembuatannya cukup mudah dimulai dengan perendaman dan pengupasan kulit biji, pengeringan biji dan penggilingan. Tepung kedelai secara umum merupakan partikel kedelai berukuran kecil. Tepung kedelai memiliki banyak manfaat dan mengandung nutrisi tinggi serta baik untuk kesehatan. Contoh produk hasil olahan tepung kedelai antara lain untuk membuat biskuit, makanan dan susu kedelai (Kres Dahana dan Warsino, 2010). Kelebihan tepung kacang kedelai tinggi protein yaitu kurang lebih 35%, bahkan pada varietas unggul dapat mencapai 40-43%. Penggantian tepung kacang kedelai diharapkan juga dapat menurunkan nilai indeks glikemik produk, karena diketahui kedelai memiliki IG yang rendah yaitu 31 (Marsono, et al.,

2001). Pemanfaatan tepung kacang kedelai sebagai bahan baku makanan masih sangat terbatas, oleh karena itu pada penelitian ini dilakukan pengembangan produk berbahan baku tepung kacang kedelai.

Produk inovasi dari tahu dan tepung kacang kedelai menjadi produk pangan siap makan yang dapat diterima oleh semua masyarakat masih terbatas, sehingga perlu adanya produk olahan yang saat ini mudah diterima oleh semua kalangan usia maupun status sosial. Selama ini olahan tahu yang berkembang di masyarakat hanya sekedar olahan tahu yang sederhana yaitu dengan digoreng dan tanpa penambahan bahan lain yang meningkatkan nilai gizi dari produk olahan tahu ini. Pengolahan tahu menjadi olahan jasa boga yang siap dikonsumsi antara lain dalam bentuk chicken egg roll, *Chicken Egg roll* merupakan makanan yang berkembang di negara Jepang dan kemudian mulai tersebar luas di luar Jepang dan merupakan salah satu makanan cepat saji dari Jepang yang digemari oleh masyarakat Jepang.

Chicken Egg roll adalah makanan yang terbuat dari olahan daging ayam yang digiling dan diberi bumbu serta telur serta digulung dalam *crepes* yang terbuat dari adonan tepung, maizena, air dan telur lalu digoreng menggunakan tepung (Riu, 2010). *Chicken Egg roll* memiliki rasa yang gurih dan tekstur yang lembut serta disajikan dengan sayuran yang dipotong lembut seperti wortel, kubis dll dan saus mayonaise.

Pada proyek akhir dilakukan pengembangan chicken egg roll berbahan baku tahu dari kacang kedelai lokal dan diberi nama Toba Crol. Pemilihan jenis produk *Tofu Bamboo Charcoal Roll* (Toba Crol) dilakukan karena jenis olahan yang digunakan sebagai rujukan yaitu *chicken egg roll* sedang populer di masyarakat dan dapat diterima baik kalangan muda ataupun tua. Kacang kedelai lokal sendiri digunakan dalam pembuatan tahu untuk bahan dasar pembuatan tofu bamboo charcoal roll dan tepung kacang kedelai digunakan sebagai substitusi dari tepung terigu untuk pembuatan kulit dan juga penambahan arang bambu sebagai pewarna alami dari *tofu bamboo charcoal roll*. Resep dari produk ini pun disesuaikan dengan lidah

orang Indonesia dan tetap mempertahankan rasa utama dari tahu dan kacang kedelai itu sendiri serta tetap mempertahankan nilai gizi yang terkandung didalamnya dengan pengolahan yang sederhana. Pada pembuatan Toba Crol akan ditambahkan arang bambu sebagai pewarna alami sekaligus memiliki manfaat sebagai detoksifikasi, natural activated charcoal juga bermanfaat untuk menurunkan gas dalam saluran pencernaan (kembung) dan mengobati diare (Maoyi, 2007). Penyajian Toba Crol dilengkapi dengan nasi putih, mayonaise dan acar.

Berdasarkan uraian diatas, maka akan dilakukan penelitian untuk menemukan resep yang tepat Toba Crol & tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut. Hasil pengembangan produk ini diharapkan dapat menambah variasi produk olahan tahu dengan bahan kacang kedelai lokal dan sebagai alternatif menu unggulan di restoran/jasa boga.

B. Identifikasi Masalah

Dari uraian latar belakang dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut :

1. Jumlah kedelai impor yang masih mendominasi pasar Indonesia.
2. Pemanfaatan kedelai lokal yang masih terbatas di Indonesia
3. Kurangnya inovasi olahan tahu
4. Penggantian tepung kacang kedelai sebagai pengganti tepung terigu yang rendah kadar glikemik
5. Perlunya pengembangan resep dengan substitusi tahu dan tepung kacang kedelai pada Toba Crol
6. Tingkat penerimaan Toba Crol di masyarakat belum diketahui.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah diatas, maka batasan masalah proyek akhir ini adalah menganalisis dan menemukan resep yang tepat dengan menggunakan tahu berbahan dasar kacang kedelai lokal dan substitusi tepung kacang kedelai dalam pembuatan

tofu bamboo charcoal roll. Serta mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah tersebut, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana resep yang tepat dalam pembuatan *Tofu Bamboo Charcoal Roll* (Toba Crol) ?
2. Bagaimana tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *Tofu Bamboo Charcoal Roll* (Toba Crol) ?

E. Tujuan Penelitian

1. Menemukan resep produk *Tofu Bamboo Charcoal Roll* (Toba Crol)
2. Mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *Tofu Bamboo Charcoal Roll* (Toba Crol)

F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan

Tofu Bamboo Charcoal Roll (Toba Crol) adalah suatu olahan tahu dari kacang kedelai lokal dan tepung kacang kedelai, produk ini merupakan salah satu jenis makanan utama yang mengacu pada makanan oriental yaitu *chicken egg roll*. *Tofu bamboo charcoal roll* sendiri memiliki aroma khas tahu dan kedelai dengan bentuk melintang dengan ukuran 4 cm. Rasa dari produk ini yaitu tahu dan ayam. Tekstur *tofu bamboo charcoal roll* yaitu lembut dengan rasa khas tahu dengan warna hitam diluar putih dan merah di dalam . Penyajiannya yaitu menggunakan pelengkap nasi putih, sambal mayonaise dan coleslow semua itu disajikan diatas dinner plate, untuk kemasan *take away tofu bamboo charcoal roll* dikemas menggunakan *paper box* yang di kunci dengan slot berupa kardus sehingga tidak mudah tumpah.

G. Manfaat Pengembangan Produk

Adapun manfaat dari penelitian pengembangan produk proyek akhir adalah sebagai berikut :

1. Bagi mahasiswa

- a. Mahasiswa dapat mengembangkan produk olahan berbahan dasar tahu yang lebih bervariasi dengan memanfaatkan bahan pangan kacang kedelai lokal sebagai bahan pangan dan tepung kacang kedelai sebagai substitusi tepung terigu.
- b. Mengembangkan kreativitas mahasiswa dalam mengembangkan produk olahan makanan yang tidak hanya enak namun berkualitas dan memiliki nilai gizi yang baik bagi tubuh.
- c. Mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang telah didapat saat perkuliahan tentang membuat penyajian, rasa dan bentuk olahan sehingga membuat kacang kedelai memiliki nilai jual tinggi yang lebih tinggi.

2. Bagi Instansi

- a. Menambah informasi tentang aneka olahan produk olahan kacang kedelai yang memiliki nilai gizi tinggi dan nilai jual yang menjanjikan dalam pengembangan pengolahannya
- b. Menambah referensi pengetahuan dan ilmu yang bisa dikembangkan lagi melalui penelitian lanjutan lebih mendalam mengenai produk olahan baru dari bahan pangan kacang kedelai lokal.
- c. Sebagai media penelitian bagi kajian ilmu pengetahuan dan dapat dikembangkan secara lebih mendalam dan lebih baik lagi dalam rangka kemajuan pengetahuan untuk kemajuan bangsa.

3. Bagi masyarakat

- a. Memberi informasi pada masyarakat tentang kacang kedelai lokal sebagai bahan baku produk pangan lokal yang dapat dimanfaatkan untuk berbagai olahan makanan dengan memperhatikan cara pengolahan yang benar tanpa terlalu banyak menghilangkan zat gizi di dalamnya sehingga dapat tetap bermanfaat untuk kesehatan manusia.

- b. Meningkatkan nilai jual makanan berbahan kacang kedelai lokal karena diolah menjadi produk yang lebih digemari oleh masyarakat sehingga dalam pemasarannya dapat lebih mudah di masyarakat secara luas.
- c. Meningkatkan ketahanan pangan bangsa Indonesia dalam rangka memajukan pertanian bangsa dan kualitas produk dengan memberdayakan bahan pangan kacang kedelai lokal sebagai bahan pangan substitusi.
- d. Meningkatkan kualitas pengembangan produk olahan bahan pangan kacang kedelai lokal menjadi produk pangan yang dapat dijual di masyarakat sebagai sumber pemasukan masyarakat.

