

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki banyak potensi pangan lokal di antaranya dari jenis kacang-kacangan. Berbagai jenis kacang-kacangan dengan berbagai warna, varietas, bentuk, yang sangat berpotensi untuk menambah variasi dan zat gizi dalam berbagai produk *bakery*. Jenis kacang-kacangan tersebut salah satunya yaitu kacang tolo. Kacang tolo atau kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) merupakan tanaman yang sudah dikenal dan dibudidayakan oleh masyarakat, Rahmat Rukmana & Yuyun Yuniarsih dalam (Nani Ratnaningsih, Mutiara Nugraheni & Fitri Rahmawati, 2009: 97). Kacang tolo sudah banyak dibudidayakan masyarakat Sleman tetapi cara mengkonsumsi kacang tolo yang sangat terbatas menyebabkan kacang tolo tidak populer.

Pemanfaatan kacang tolo untuk memenuhi kebutuhan pangan di Indonesia sudah dilakukan masyarakat tetapi masih sangat terbatas penggunaannya. Masyarakat biasa mengolah kacang tolo sebagai kacang goreng, brongkos kacang tolo, peyek kacang tolo, dan sebagainya. Disamping itu, pengolahan dan kreasi kacang tolo menjadi produk makanan khususnya *bakery* masih sangat minim. Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan kacang tolo menjadi produk makanan *bakery* yang banyak variasinya.

Produk *bakery* adalah produk makanan yang bahan utamanya tepung (kebanyakan tepung terigu) dan dalam proses pengolahannya melibatkan pemanggangan. Selain roti, banyak contoh lain yang masuk ke dalam kategori 3 *bakery*, misalnya *cake*, *pastry* dan *cookies* (Anni Faridah, 2008:4). Dalam

kehidupan sehari-hari produk *bakery* sering dikonsumsi oleh masyarakat. Selama ini produk *bakery* diidentifikasi menggunakan bahan baku tepung terigu yang diimpor dari luar negeri sehingga bahan baku lokal yang mempunyai kandungan gizi yang lebih baik sering diabaikan.

Produk yang akan dibuat dengan memanfaatkan kacang tolo sebagai pengganti tepung terigu yaitu *Tocris Cookies*. *Cookies* adalah kue manis yang berukuran kecil – kecil yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu dan bahan tambahan lain. *Tocris Cookies* sendiri merupakan kue kering yang memiliki rasa manis, berwarna kecoklatan, bertekstur *crispy* dan memiliki bentuk persegi panjang pipih. Produk *Tocris Cookies* dipilih karena bahan baku yang digunakan untuk membuat produk mudah didapatkan dan tidak menggunakan peralatan khusus, sehingga tidak kesulitan dalam proses produksi. Penggunaan tepung terigu dalam pembuatan *Tocris Cookies* akan diganti sebanyak 100% dengan kacang tolo yang diolah menjadi tepung. Penambahan kacang tolo ini bertujuan mengurangi penggunaan tepung terigu yang masih menjadi bahan andalan khususnya pada produk *bakery*. Selain itu, kacang tolo memiliki kandungan gizi yang baik, diharapkan produk yang dihasilkan tidak hanya memiliki rasa yang enak untuk dikonsumsi tetapi juga memiliki pengaruh kesehatan pada tubuh bagi yang mengonsumsinya. Pengaruh dari mengganti tepung terigu dengan kacang tolo adalah pada tekstur, warna dan daya terima.

Penggunaan kacang tolo dalam pengembangan produk *Tocris Cookies* memiliki kelemahan dan kelebihan. Kelemahannya yaitu, dalam pengolahan kacang tolo menjadi tepung tidak bisa sehalus tepung terigu, karena kacang tolo

dihaluskan bersamaan dengan kulitnya sehingga saat proses penghalusan tidak bisa maksimal. Kelebihan kacang tolo yaitu mudah didapatkan, karena kacang mudah untuk dibudidayakan. Selain memiliki kandungan gizi yang baik, produk *cookies* yang menggunakan kacang tolo memiliki rasa manis dan aroma khas dari kacang tolo sendiri, tekstur yang dihasilkan juga lebih *crispy*.

Berdasarkan uraian sebelumnya, maka akan diteliti pengembangan resep *Tocris Cookies* dengan diganti menggunakan tepung kacang tolo dan tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *Tocris Cookies* tersebut. Manfaat pengembangan produk *Tocris Cookies* antara lain sebagai sarana mengembangkan kreatifitas dan ketrampilan serta menambah pengetahuan tentang pengolahan kacang tolo, menambah variasi produk *cookies* yang ada di Indonesia, mensejahterakan produsen kacang tolo pada sektor ekonomi, menambah nilai fungsi dan nilai kacang tolo dalam jangka panjang.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang di atas, permasalahan yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut :

1. Terbatasnya penggunaan kacang tolo dalam memenuhi kebutuhan pangan.
2. Belum adanya pengolahan dan kreasi kacang tolo dalam produk *cookies*.
3. Banyaknya produk *bakery* berbahan dasar tepung terigu menyebabkan sedikitnya penggunaan bahan baku lokal khususnya kacang tolo.
4. Terbatasnya teknik olah tepung kacang tolo.
5. Terbatasnya pemanfaatan tepung kacang tolo dalam bentuk produk *bakery* seperti *cookies*.

6. Belum adanya citra pangan lokal dalam pembuatan *cookies*.

C. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam proyek akhir ini adalah menemukan resep yang tepat pada pembuatan produk *Tocris Cookies* berbahan dasar tepung kacang tolo. Mengetahui teknik olah yang sesuai dalam pembuatan produk *Tocris Cookies* dengan bahan dasar tepung kacang tolo. Serta mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk *Tocris Cookies* berbahan dasar tepung kacang tolo.

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam proyek akhir ini adalah :

- a. Bagaimana resep *Tocris Cookies* dengan menggunakan 100% tepung kacang tolo?
- b. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap produk *Tocris Cookies* dengan menggunakan 100% tepung kacang tolo?

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengkaji dan mengembangkan produk *cookies* dengan memanfaatkan bahan tepung kacang tolo.

2. Tujuan Khusus

- 1) Mengetahui resep *Tocris Cookies* dengan substitusi tepung kacang tolo.
- 2) Mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk *Tocris Cookies* dengan menggunakan tepung kacang tolo.

F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan

Tocris Cookies merupakan *cookies* yang terbuat dari kacang tolo. Dalam penelitian ini produk *cookies* berbasis terung terigu diganti dengan 100% tepung kacang tolo. Dalam pergantian bahan baku ini diharapkan hasil akhir produk *cookies* tepung kacang tolo ini hampir sama dengan produk aslinya yang menggunakan tepung terigu dan peneliti dapat menemukan formula yang tepat dalam pembuatan produk tersebut.

Tocris Cookies (Tolo Crispy Cookies) merupakan produk *cookies* yang menggunakan teknik olah *sponge* dan *baking*. *Sponge method* yaitu pengocokan putih telur, garam dan gula pasir hingga mengembang kemudian memasukkan *butter unsalted* cair dan kocok rata, setelah adonan rata masukkan bahan kering dan aduk hingga rata kemudian cetak diatas loyang yang sudah dialasi dengan kertas roti dan selanjutnya yaitu tahap pengovenan menggunakan suhu 130 °C.

Pada pengolahan *Tocris Cookies* adonan dicetak dengan bentuk persegi panjang kemudian dioven sampai matang. Produk ini jika dilihat dari segi sensoris memiliki tekstur renyah dan hampir sama dengan yang aslinya, karena rasa dari tepung kacang tolo dapat dinetralkan menggunakan cokelat bubuk. Peneliti berharap jika produk yang menggunakan 100% tepung kacang tolo ini bisa dikembangkan dan diterima dimasyarakat luas.

G. Manfaat Perkembangan Produk

Manfaat yang diperoleh dalam pembuatan produk ini adalah sebagai berikut:

1. Menghasilkan produk *Tocris Cookies* dengan bahan baku 100% tepung kacang tolo yang dapat diterima oleh masyarakat secara luas.
2. Menambah variasi produk *cookies* yang ada di Indonesia.
3. Mensejahterakan produsen kacang tolo pada sektor ekonomi.
4. Memperkenalkan nilai fungsi dan nilai kacang tolo dalam jangka panjang.