

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri *bakery* di tanah air terus berkembang, mulai dari industri roti rumahan hingga outlet modern yang berstatus waralaba dari luar negeri ketat bersaing untuk memperebutkan para pelanggan. Melihat pesatnya perkembangan *bakery* di Indonesia, perlu untuk memunculkan produk baru yang lebih inovatif agar semakin menarik, salah satunya ialah membuat produk *bakery* dengan kombinasi bahan pangan lokal Indonesia.

Ketahanan pangan lokal Indonesia kini semakin digalakkan pemerintah atau instansi lain dengan memberi nilai tambah dan mengangkat bahan pangan lokal agar kian dikenal masyarakat luas. Untuk itu perlu adanya inovasi yang diberikan dalam proses produksi bahan pangan yang sifatnya bisa ditambah unsur modern agar menarik khalayak luas. Hal ini dilakukan sebagai upaya diversifikasi pangan dengan memanfaatkan sumber daya pangan lokal.

Salah satu sumber daya pangan lokal yang dapat dijadikan alternatif usaha diversifikasi pangan adalah kacang hijau (*Phaseolus Aureus*). Kacang hijau adalah sejenis tanaman budidaya dan palawija yang dikenal luas di daerah tropika. Tumbuhan yang termasuk suku polong-polongan (*Fabaceae*) ini memiliki banyak manfaat dalam kehidupan sehari-hari sebagai sumber bahan pangan berprotein nabati tinggi. Kacang hijau di Indonesia menempati urutan ketiga terpenting sebagai tanaman pangan *legum*, setelah kedelai dan kacang tanah. Di Indonesia sebaran daerah produksi kacang hijau adalah

Nangroe Aceh Darussalam, Sumatera Barat dan Sumatera Selatan, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sulawesi Utara dan Sulawesi Selatan, Nusa Tenggara Barat dan Nusa Tenggara Timur. Pulau Jawa merupakan penghasil utama kacang hijau di Indonesia, potensi lahan kering daerah tersebut yang sesuai ditanami kacang hijau sangat luas.

Bagian paling bernilai ekonomi adalah bijinya. Biji kacang hijau direbus hingga lunak dan dimakan sebagai bubur atau dimakan langsung. Biji matang yang digerus dan dijadikan sebagai isi onde-onde, bakpau, atau gandas turi. Kecambah kacang hijau menjadi sayuran yang umum dimakan di kawasan Asia Timur dan Asia Tenggara yang dikenal sebagai tauge. Kecambah kacang hijau (tauge) mengandung vitamin E yang tidak ditemukan pada kacang tanah dan kedelai (Purwono, 2012 : 11). Kacang hijau bila direbus cukup lama akan pecah dan pati yang terkandung dalam bijinya akan keluar dan mengental, menjadi semacam bubur yang kemudian diolah menjadi tepung dan disebut di pasaran sebagai tepung hunkue, digunakan dalam pembuatan kue-kue tradisional dan cenderung membentuk gel. Tepung ini juga dapat diolah menjadi mi yang dikenal sebagai soun.

Kacang hijau memiliki kandungan protein yang cukup tinggi sebesar 22% dan merupakan sumber mineral penting, antara lain kalsium dan fosfor. Sedangkan kandungan lemaknya merupakan asam lemak tak jenuh. Kandungan kalsium dan fosfor pada kacang hijau bermanfaat untuk memperkuat tulang. Kacang hijau juga mengandung rendah lemak yang sangat baik bagi mereka yang ingin menghindari konsumsi lemak tinggi.

Kadar lemak yang rendah dalam kacang hijau menyebabkan bahan makanan atau minuman yang terbuat dari kacang hijau tidak mudah berbau.

Umumnya kacang-kacangan memang mengandung lemak tak jenuh tinggi. Asupan lemak tak jenuh tinggi penting untuk menjaga kesehatan jantung. Kacang hijau mengandung vitamin B1 yang berguna untuk pertumbuhan (sumber : www.id.wikipedia.org).

Dengan banyaknya persaingan produk *cake* yang ada di pasaran maka diperlukan sebuah peningkatan untuk tetap mempertahankan produk tersebut dengan meningkatkan segi penyajian, pengemasan dan tentunya formula baru yang menarik perhatian. Penambahan tepung kacang hijau pada produk *cake* dapat menambah daya tarik konsumen selain pada produknya juga pada kacang hijau yang selama ini hanya dipandang sebelah mata. Kacang hijau umumnya hanya diolah menjadi burjo (bubur kacang ijo) ataupun isian pada kudapan seperti onde-onde dan bakpia. Padahal kacang hijau ini setelah diolah menjadi tepung dapat digunakan sebagai bahan substitusi tepung terigu pada berbagai macam olahan produk *bakery*. Dengan upaya pemanfaatan tepung kacang hijau tersebut dapat meningkatkan daya guna tepung dari biji-bijian sehingga dapat menekan kebutuhan terigu impor dan dapat menaikkan nilai gizi *cake*.

Salah satu alternatif pemanfaatan tepung kacang hijau adalah sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan *cake*. Selain itu juga dapat diterapkan dalam produk *bakery* lainnya seperti *cookies* dan roti. Produk *bakery* meliputi

roti, *cookies* dan *cake* merupakan produk yang banyak dikonsumsi (Bakke dan Vickers, 2007).

Dengan penambahan tepung kacang hijau dalam produk *cake* dapat dapat menekan kebutuhan terigu impor sebagai upaya meningkatkan daya guna tepung dari biji-bijian dan dapat menaikkan nilai gizi *cake*. Pengembangan produk *Brownies Roll Cake*, *Fruit Cake* dan *Pound Cup Cake* dengan substitusi tepung kacang hijau tersebut merupakan salah satu upaya untuk mengoptimalkan penggunaan sumber bahan pangan lokal di Indonesia.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat diidentifikasi berbagai masalah antara lain :

1. Industri *bakery* di Indonesia terus berkembang dengan memunculkan masalah yang sangat ketat, sehingga perlu untuk menciptakan produk baru yang lebih inovatif agar semakin menarik.
2. Belum diketahui pengembangan produk *cake* seperti *Brownies Roll Cake*, *Fruit Cake* dan *Pound Cup Cake* dengan substitusi tepung kacang hijau.
3. Belum diketahui formula dari *Brownies Roll Cake* substitusi tepung kacang hijau yang bisa diterima oleh konsumen.
4. Belum diketahui formula dari *Pound Cup Cake* dengan substitusi tepung kacang hijau yang bisa diterima oleh konsumen.
5. Belum diketahui formula dari *Fruit Cake* substitusi tepung kacang hijau yang bisa diterima oleh konsumen.

6. Belum diketahui cara penyajian *Brownies Roll Cake* dengan substitusi tepung kacang hijau yang menarik untuk dikonsumsi.
7. Belum diketahui cara penyajian *Pound Cup Cake* dengan substitusi tepung kacang hijau yang menarik untuk dikonsumsi.
8. Belum diketahui cara penyajian *Fruit Cake* dengan substitusi tepung kacang hijau yang menarik untuk dikonsumsi.
9. Belum diketahui tingkat kesukaan dan penerimaan remaja terhadap *Brownies Roll Cake* dengan substitusi tepung kacang hijau.
10. Belum diketahui tingkat kesukaan dan penerimaan remaja terhadap *Pound Cup Cake* dengan substitusi tepung kacang hijau.
11. Belum diketahui tingkat kesukaan dan penerimaan remaja terhadap *Fruit Cake* dengan substitusi tepung kacang hijau.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas maka dapat diambil beberapa permasalahan :

1. Bagaimana formula *Brownies Roll Cake* dengan substitusi tepung kacang hijau?
2. Bagaimana formula *Pound Cup Cake* dengan substitusi tepung kacang hijau?
3. Bagaimana formula *Fruit Cake* dengan substitusi tepung kacang hijau?
4. Bagaimana cara penyajian *Brownies Roll Cake* dengan substitusi tepung kacang hijau yang menarik untuk dikonsumsi?

5. Bagaimana cara penyajian *Pound Cup Cake* dengan substitusi tepung kacang hijau yang menarik untuk dikonsumsi?
6. Bagaimana cara penyajian *Fruit Cake* dengan substitusi tepung kacang hijau yang menarik untuk dikonsumsi?
7. Bagaimana tingkat kesukaan dan penerimaan remaja terhadap produk *Brownies Roll Cake* dengan substitusi tepung kacang hijau?
8. Bagaimana tingkat kesukaan dan penerimaan remaja terhadap produk *Pound Cup Cake* dengan substitusi tepung kacang hijau?
9. Bagaimana tingkat kesukaan dan penerimaan remaja terhadap produk *Fruit Cake* dengan substitusi tepung kacang hijau?

D. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah di atas, maka tujuan yang akan dicapai dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Menemukan formula produk *Brownies Roll Cake* dengan substitusi tepung kacang hijau.
2. Menemukan formula produk *Pound Cup Cake* dengan substitusi tepung kacang hijau.
3. Menemukan formula produk *Fruit Cake* dengan substitusi tepung kacang hijau.
4. Mengetahui cara penyajian produk *Brownies Roll Cake* substitusi tepung kacang hijau yang menarik untuk dikonsumsi.
5. Mengetahui cara penyajian produk *Pound Cup Cake* substitusi tepung kacang hijau yang menarik untuk dikonsumsi.

6. Mengetahui cara penyajian produk *Fruit Cake* substitusi tepung kacang hijau yang menarik untuk dikonsumsi.
7. Mengetahui tingkat kesukaan dan penerimaan remaja terhadap produk *Brownies Roll Cake* dengan substitusi tepung kacang hijau.
8. Mengetahui tingkat kesukaan dan penerimaan remaja terhadap produk *Pound Cup Cake* dengan substitusi tepung kacang hijau.
9. Mengetahui tingkat kesukaan dan penerimaan remaja terhadap produk *Fruit Cake* dengan substitusi tepung kacang hijau.

E. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan

Brownies Roll Cake Kacang Hijau merupakan produk kombinasi antara *roll cake (sponge cake)* dengan *brownies*. *Sponge cake* adalah jenis *cake* yang relatif mudah membuatnya, yang utama hanya diperlukan telur, gula dan terigu. Disini, *sponge cake* nantinya akan dikombinasikan dengan *brownies* yang merupakan salah satu jenis *cookies*. Karakteristik *sponge cake* pandan yaitu memiliki tekstur yang ringan dan lembut, warnanya hijau cerah dan rasanya manis dikombinasikan dengan *brownies* yang memiliki karakteristik tekstur renyah di luar dan lembut di dalamnya, warna coklat pekat, rasa manis dan aroma khas cokelat.

Pound Cake dan *Fruit Cake* adalah jenis *butter cake* tradisional Inggris. *Butter cake* diawali dengan pengocokan gula dan margarin hingga pucat dan lembut lalu masukkan telur satu persatu sambil terus dikocok. Hasilnya adalah *cake* yang padat dengan remah kasar. Untuk mengurangi kepadatannya, putih telur dikocok secara terpisah. Pada proyek akhir ini, peneliti mengembangkan

produk *butter cake* yaitu *Pound Cup Cake* Kacang Hijau dan *Fruit Cake* Kacang Hijau.

Karakteristik dari *pound cake* sendiri memiliki tekstur yang padat dengan aroma khas butter. Untuk *fruit cake* dengan karakteristik tekstur lembut dan berpori kecil, warna kuning cerah dengan rasa dan aroma buah dikarenakan menggunakan kismis dan *orange juice*.

Dalam penelitian Proyek Akhir ini ketiga produk *cake* yaitu *Brownies Roll Cake*, *Pound Cup Cake* dan *Fruit Cake* penggunaan tepung terigu akan disubtitusi dengan tepung kacang hijau. Namun dengan subtitusi tersebut tidak mengubah dari karakteristik masing-masing produk aslinya, diharapkan hasil yang didapatkan lebih baik.

F. Manfaat Pengembangan

Manfaat yang diharapkan dari pengembangan produk ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi peneliti dapat dijadikan sebagai sumber pengetahuan tambahan tentang pemanfaatan tepung kacang hijau.
2. Bagi jurusan sebagai reverensi bagi civitas akademika mengenai pemanfaatan tepung kacang hijau yang dapat dikembangkan menjadi berbagai olahan pangan.
3. Bagi masyarakat yaitu memberikan sumbangan pemikiran kepada masyarakat bahwa tepung kacang hijau dapat digunakan sebagai subtitusi tepung terigu dalam pembuatan *cake*.

4. Memberikan nilai lebih terhadap kacang hijau dalam bidang produk olahan makanan dan mengurangi ketergantungan pada bahan baku import yaitu tepung terigu dengan memanfaatkan bahan baku lokal biji-bijian yang ada di Indonesia.