BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Galantine adalah masakan yang berbasis daging-dagingan, seperti sapi, ayam, atau bebek. *Galantine* umumnya disajikan dingin dengan siraman saus. Bistik *galantine* ini berupa daging sapi cincang yang diadoni dengan tepung roti, telur, bumbu, kemudian dikukus dan digoreng dalam wajan datar dengan sedikit margarine. Penyajian *galantine*kemudian memang menyerupai bistik klasik pada umumnya. Dalam piring datar potongan *galantine* dikelilingi oleh irisan telur rebus, wortel, kacang polong, kentang, tomat, dan daun selada. Siraman saus yang manis gurih dan kental menyatukan berbagai unsur tadi, ditambah sedikit saus mustard manis di atas daun selada. Jika sudah merasa siraman saus cukup manis, saus *mustard* manis tersebut dapat diabaikan.*Galantine* merupakan makanan yang penampilannya menarik dan biasanya harganya *relative* mahal karena pembuatannya menggunakan daging ayam.

Belum banyak yang tau kacang tunggak digunakan pada hidangan oriental yang diolah sebagai hidangan *maincourse.* Dengan menggunakan kacang tunggak yang direbus lalu dihaluskan dapat mengurangi penggunaan daging. Dengan menggunakan kacang tunggak sebagai subtitusi pembuatan *galantine* maka dapat dihasilkan daging tiruan yang baru. Penelitian ini bertujuan untuk mengurangi harga *galantine* yang harganya relatif mahal dengan mengganti bahan utama yaitu daging ayam dengan subtitusi kacang tunggak dengan variasi dan tampilan yang berbeda.

Kacang tunggak atau kacang tolo (*Vigna unguiculata, L*) memiliki potensi besar sebagai bahan pangan yang bergizi sebagai bahan pengganti daging ayam. Pemanfaatan kacang tunggak hanya terbatas, biasanya dimanfaatkan sebagai sayuran (yaitu campuran gudeg dan lodeh), makanan tradisional (campuran lepet ketan, bubur dan bakpia) dan lauk (rempeyek) (Anonimousb, 2006). Kandungan protein kacang tunggak berkisar antara 18,3-25,53%. Keunggulan kacang tunggak adalah memiliki

kadar lemak yang lebih rendah sehingga dapat meminimalisasi efek negatif dari penggunaan produk pangan berlemak. Kacang tunggak juga memiliki kandungan vitamin B1 lebih tinggi dibandingkan kacang hijau (Anonimousa, 1979). Asam amino yang penting dari protein kacang tunggak adalah kandungan asam amino lisin, asam aspartat dan glutamat (Chavan *et al*., (1989) dalam Syarifah (2002)).

Kandungan protein dalam kacang merah, termasuk kacang tolo atau tunggak, sudah lama diakui kontribusinya pada menu makanan sehari-hari.Kelebihan menggunakan kacang-kacangan seperti kacang tunggak, sebagai bahan baku pembuatan daging tiruan adalah pengolahan daging tiruan dilakukan dengan perebusan untuk mendapatkan tekstur serat yang menyerupai daging hewani. Proses pengolahan dengan cara perebusan dapat mempengaruhi kandungan zat gizi, meningkatkan daya cerna, menurunkan berbagai senyawa antinutrisi yang terkandung di dalam makanan.Selain kacang tunggak dapat ditambahkan dengan protein hewani, salah satu protein hewani adalah daging ayam untuk lebih menambahkan rasa dan *flavor* pada hasil jadi *vigna layer galantine.*

Daging yang berasal dari hewan adalah sumber protein hewani. Daging memiliki banyak kandungan asam amino essensial yang tidak dapat disintesis oleh tubuh manusia secara langsung tetapi diperoleh dari luar. Manfaat dari daging hewani itu sendiri sangat banyak di antaranya, sebagai sumber kalori terbesar bagi manusia. Berbagai jenis makanan (olahan) berasal dari daging seperti *nugget*, sosis, dan juga *steak*. Hal ini mendorong masyarakat untuk lebih bijak dalam memilih polakonsumsinya, sehingga mendorong populernya daging tiruan yang dinilai memiliki beberapa nilai tambah yaitu mengandung kalori, dan asam lemak jenuh yang rendah dibandingkan daging hewani.

Berdasarkan uraian yang dijelaskan sebelumnya, maka akan diteliti pengembangan resep *galantine* dengan pemanfaatan kacang tunggak, serta tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut. Hasil penelitian ini diharapkan berhasil dan dapat diterima oleh masyarakat.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dapat diidentifikasi masalah yang ada diantaranya :

1. *Galantine* harganya *relative* mahal.
2. Belum banyak yang tau daging tiruan.
3. Belum banyak upaya yang dilakukan masyarakat menggunakan daging tiruan untuk membuat makanan kontinental.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang identifikasi masalah dari proposal proyek akhir ini adalah menganalisis dan menemukan resep yang tepat dengan menggunakan bahan dasar kacang tunggak sebagai subtitusi pembuatan *galantine.* Membuat produk tersebut agar dapat diterima *oleh* masyarakat dan serta mengetahui tingkat penerimaasn masyarakat terhadap produk tersebut.

D. Rumusan masalah

1. Bagaimana resep dalam pembuatan *vigna layer galantine* dengan subtitusi kacang tunggak?
2. Bagaimana tingkat penerimaan konsumen dalam pembuatan *vigna layer galantine* dengan kacang tunggak?

E. Tujuan Penelitian

1. Menemukan resep dalam pembuatan*vigna layer galantine* yang tepat dengan subtitusi kacang tunggak.
2. Mengetahui daya terima dan tingkat kesukaan konsumen terhadap *vigna layer galantine* dengan subtitusi kacang tunggak.

F. Spesifikasi Produk Yang Dikembangkan

*Vigna Layer Galantine (Nalatine)*termasuk hidangan utama yang terbuat dari kacang tunggak, daging ayamdan telur. Cara pengolahannya menggunakan teknik olah *boiling*, *steaming* dan *deep frying*. Bentuk *Vigna layer galantine* yaitu seperti *lapis surabaya*(balok) dengan ukuran 7cmx2cm. Warna kuning keemasan karena dibalut tepung panir dan rasanya gurih. Aromanya seperti *nugget* sedangkan teksturnya empuk. Penyajiannya menggunakan *dinner plate* dengan pendamping seperti *fried cassava,* acar *(timun, wortel,nanas)* dan saus asam manis.

G. Manfaat Pengembangan

Manfaat dari pegembangan adalah :

1. Bagi Peneliti

a. Mengetahui produk lokal tersebut memiliki kandungan yang baik bahkan bermanfaat bagi kesehatan.

b. Dapat mengembangkan bahan yang semula tidak digunakan secara maksimal menjadi bahan pembuatan makanan seperti pengganti daging yang memiliki nilai jual tinggi.

c. Menambah variasi makanan yang berbahan baku dari produk lokal yang kurang dimanfaatkan.

2. Bagi Masyarakat

a. Dapat mensejahterakan dan mengangkat derajat petani kacang tunggak.

b. Mengetahui tentang manfaat dan kandungan gizi kacang tunggak sehingga dapat mengolahnya menjadi makanan yang bermutu dan memiliki nilai jual tinggi.

c. Dapat menjadi peluang usaha rumahan atau berwirausaha bagi masyarakat.

3. Bagi Instansi Pemerintah

a. Membuat produk lokal menjadi makanan yang bernilai gizi tinggi.

b. Menciptakan sumber daya yang mampu menciptakan produk dari bahan baku yang belum banyak dimanfaatkan.

c. Sebagai referensi baru dalam dunia kulinari.