

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Negara Indonesia adalah wilayah terkenal akan hasil buminya yang begitu kaya. Indonesia terletak pada daerah beriklim panas dan terdapat 2 musim ialah: kemarau dan hujan, Indonesia memiliki turun hujan yang cukup, inilah salah satu alasan tumbuhan dapat berkembang dan tumbuh subur di Negara Indonesia. Contoh hasil bumi yang di hasilkan Negara Indonesia adalah pada bidang pertanian. Negara Indonesia mempunyai hasil alam dari bidang pertanian yang tidak terhitung jumlahnya dan sangat berpotensi untuk dikembangkan. Hasil alam tersebut antara lain berupa buah-buahan, sayur-mayur, berbagai jenis biji-bijian, dan bahan pangan yang lainnya.

Jenis kacang-kacangan merupakan sebutan bagi biji dengan ukuran lebih besar dari sereal yang dimanfaatkan sebagai bahan makanan bagi makhluk hidup. Pada umumnya kacang-kacangan diperoleh dari *family Fabacea* sebagai suatu bahan makanan yang dibutuhkan masyarakat untuk mencukupi kebutuhan akan nutrisinya (Diniyah, 2015:70). Kacang-kacangan memiliki banyak kelebihan dari segi gizi, karena kacang-kacangan adalah suatu bahan makanan yang bisa menghasilkan kandungan energy dan zat gizi yang baik untuk badan yaitu

protein, vitamin, mineral, dan lemak baik.

Salah satu jenis kacang yang kurang populer dimasyarakat adalah kacang bogor. Kacang bogor (*Vigna subterranea (L)*) lebih sering disebut sebagai *Bambara Graundnut*, adalah salah satu sumber pangan alternatif di Indonesia. Selain kacang kedelai, kacang hijau, kacang gude, kacang merah, dan kacang tanah kacang bogor adalah penghasil protein alternatif (Luthfiyah, 2010: 4). Kacang bogor mempunyai masa panen selama 5 bulan dan daya hasil yang rendah (Redjeki, 2014: 846). Kacang ini kurang dimanfaatkan dikarenakan kacang ini dikonsumsi dengan cara direbus atau sebagai campuran sayuran oleh masyarakat. Padahal, kacang memiliki potensi yang begitu besar sebagai penghasil produk baru, kacang bogor dapat dibuat dalam bentuk tepung, kosentrat atau isolat protein dengan berkembangnya teknologi yang semakin canggih (Silvianur, 2015: 2).

Kacang bogor (*Vigna subterranea (L.)*) dalam bahasa Inggris dinamakan *Bambara groundnut*, daerah asalnya adalah Afrika Barat daya. Di Jawa Timur tepatnya di daerah Gresik dikenal dengan nama "*kacang kapri*". Tanaman kacang bogor diketahui dengan kacang yang bisa berkembang baik di wilayah kering, lahan terbatas (*low input*) dan memiliki ketahanan yang tinggi terhadap hama penyakit. Kacang bogor adalah tumbuhan yang hanya tumbuh pada satu musim tertentu dan memiliki cabang lateral yang menyebar di atas permukaan tanah. Tumbuhan ini mempunyai satu tangkai daun dengan lebih dari satu helai daun berbentuk sedikit lonjong. Tangkai daun dari tumbuhan ini berbentuk panjang, tegak, dan sedikit berbulu (Luthfiyah, 2010: 7).



Gambar 1.1  
Tanaman Kacang Bogor  
(<https://www.vreeken.nl/001430-aardbonen>)

Kacang Bogor adalah suatu kacang-kacangan yang kurang diminati tetapi mempunyai fungsi penting pada program diversifikasi pangan (Rega, Ivo & Damanhuri, 2014: 73). Kacang bogor dapat menjadi bahan baku alternatif penghasil protein dan karbohidrat. Biji kacang bogor mempunyai kandungan protein sekitar 21% dan 60% karbohidratnya berupa protein. Protein yang terkandung dalam kacang bogor kaya akan asam amino metionin. Lemak pada biji kacang bogor yaitu, setengah kandungan lemak pada kacang tanah. Total energi yang dimiliki kacang bogor adalah 370 kkal/100 gr. Sebagai makanan sehat kacang bogor disarankan untuk dikonsumsi karena lemak yang terkandung terdiri dari asam lemak tak jenuh (*palmitat, oleat, linoleat dan kaprilat*) dan bagus bagi kesehatan. Mengonsumsi polong muda dengan direbus hanya mempunyai kandungan energy 165 kkal/100 gram, sedangkan polong kering yang di proses dahulu menjadi tepung dapat meningkatkan kandungan energi 479 kkal/100 gr. Oleh karena itu kacang bogor dirasa cocok apabila diolah menjadi tepung (Widyasanti et al., 2019: 80).

Pengolahan kacang bogor dalam bentuk tepung dapat meningkatkan pemanfaatan pada kacang bogor yang masih rendah. Beberapa contoh hasil pengolahan pemanfaatan produk yang

berasal dari tepung kacang bogor seperti, suplementasi pada biskuit, roti gandum, dan makanan ringan (Kurniawan, 2021:46).

Tepung ialah partikel padat dengan bentuk butiran-butiran lembut yang dibuat dengan proses penggilingan. Penyimpanan dengan berbentuk tepung kering lebih mudah karena dapat memperpanjang umur simpan dengan mencegah kerusakan yang disebabkan oleh beberapa faktor, serta dapat memanfaatkan bahan baku yang berlebih jika terjadi panen yang melimpah saat musim-musim tertentu dan mudah digunakan (Silvianur, 2015: 2). Proses pengolahan tepung meliputi persiapan bahan, pencucian bahan, pengupasan bahan, pengeringan bahan, dan penepungan. Runtutan pengolahan tersebut menyebabkan pencoklatan, oleh karena itu dilakukan proses pendahuluan blanching yang bertujuan untuk menginaktivasi enzim-enzim tertentu seperti enzim perubahan warna, melunakan jaringan sel dalam bahan, dan mengurangi kontaminasi mikroorganisme yang tidak baik. Tahapan pembuatan tepung membutuhkan waktu untuk membuatnya. Seperti pada tahap pengeringan memerlukan waktu supaya memperoleh kadar air bahan yang dikehendaki (Widyasanti et al., 2019: 80).

Berdasarkan analisis dari peneliti sebelumnya yang dilaksanakan oleh Asri Widyasanti (2019) dengan judul penelitian “Pengaruh Perlakuan *Blanching* dan Level Daya Pengeringan *Microwave* Terhadap Karakteristik Tepung Kacang Bogor (*Vigna Subterranea (L.)*)” Kacang bogor ialah kacang-kacangan yang mempunyai kandungan seperti karbohidrat, protein, serta lemak yang cukup bagus. Penanganan kacang bogor secara benar bisa menjaga zat gizi yang ada pada kacang bogor. Bentuk penanganan pada kacang bogor supaya nutrisinya tetap terjaga adalah menggunakan upaya penepungan. Berdasarkan kandungan gizi pada tepung kacang bogor dan tepung kacang hijau, kandungan gizi tepung kacang bogor lebih besar dari tepung kacang hijau

yaitu 479 kalori per 100 gram. Zat gizi yang terkandung pada tepung kacang bogor berupa protein, karbohidrat, lemak, kalsium, fosfor, zat besi, dan vitamin B1.

Untuk optimalisasi penggunaan tepung kacang bogor, inovasi yang akan dilakukan pada penelitian ini adalah menggunakan tepung kacang bogor sebagai suatu sajian ialah kue satu. Kacang bogor ialah suatu bahan makan dengan kemampuan digunakan sebagai bahan pengganti kacang hijau karena kacang hijau dan kacang bogor masih tergolong satu *family* polong-polongan. Kacang bogor dan kacang hijau memiliki kandungan gizi hampir sama yang terkandung di dalamnya. Sehingga karakteristik produk olahan tepung kacang bogor tidak berbeda jauh dari produk berbahan tepung kacang hijau, dengan begitu dirasa cocok jika tepung kacang bogor dijadikan sebagai hidangan berupa kue satu.

Kue satu adalah kue tradisional betawi dan tidak begitu dikembangkan pembuatnya gampang dan awet. Dalam pembuatan kue satu bahan yang dipakai diantaranya tepung kacang hijau, vanilla, garam, gula halus, dan air hangat. Kue satu dipadatkan dengan cetakan kue satu, sebelum dikeringkan adonan kue di lepas dari cetakan terlebih dahulu. Kue satu memiliki rasa yang manis, bahan utama yang digunakan adalah tepung kacang hijau, kue satu biasanya dijadikan buah tangan asal Tanah Pasundan. Tahap pencetakan kue satu dilakukan dengan cara dibentuk perahan dengan menggunakan cetakan kue satu yang berbahan kayu. Menurut resep aslinya, pengolahan kue satu tetap mempertahankan cara yang kuno pada proses pembuatannya. Contohnya, dengan menggunakan sinar matahari pada proses penjemuran kue.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di Desa Tamblang, Kubutambahan, Buleleng, Bali, kue satu di buat pada saat menjelang hari raya atau menjelang perayaan-perayaan hari tertentu. Pengolahan kue satu dibuat masih dengan cara yang tradisional yaitu menggunakan panas matahari untuk mengeringkan kue satu, dan masih menggunakan cetakan berbahan kayu yang

dipahat. Bahan dasar pengolahan kue satu yaitu kacang hijau yang disangrai kemudian digiling lalu dicampur menggunakan gula halus. Setelah adonan jadi kemudian di kepal-kepal dan dicetak terlebih dahulu sebelum dijemur dibawah sinar matahari. Kualitas kue satu yang baik yaitu memiliki tekstur kue yang padat bila di makan tidak alot dan mudah rapuh dimulut.

Inovasi yang akan peneliti lakukan ialah menggunakan tepung kacang bogor sebagai kue satu menggunakan teknik pengeringan dijemur dibawah sinar matahari. Kemudian akan dilakukan uji kualitas kue satu berbahan tepung kacang bogor yang dinilai dari aroma, rasa, serta tekstur. Didalam penelitian ini memakai formulasi 100% tepung kacang bogor untuk pengolahan kue satu tepung kacang bogor. Kacang hijau dan kacang bogor berasal dari suku kacang-kacangan. Kue satu memiliki kriteria tekstur rapuh oleh karena itu tepung kacang bogor dirasa tepat diproses menjadi produk berupa kue satu dengan menggunakan teknik penjemuran di bawah sinar matahari.

Menurut penelitian sebelumnya yang dilakukan Eva Suryastini (2019) meneliti tentang “Uji Kualitas Kue Satu Berbahan Tepung Kara Kratok (*Phaseolus lunatus L*)”. Hasil penelitian menunjukkan Kualitas kue satu dengan bahan tepung kara kratok dilihat segi aroma pada kriteria baik (3,00), sesuai dengan kriteria adalah khas kacang kara kratok. Kualitas kue satu dengan bahan tepung kara kratok dilihat segi rasa berada pada kriteria baik (2,85), sesuai dengan kriteria adalah manis. Kualitas kue satu dengan bahan tepung kara kratok dilihat segi tekstur pada kriteria baik (2,85), sesuai dengan kriteria adalah rapuh.

Kualitas kue satu berbahan dasar kacang bogor dapat dilihat dengan alat indera manusia yaitu indera perasa, peraba, pencium, dan pengelihat. Penelitian ini menilai kualitas kue satu dengan bahan tepung kacang bogor pada segi aroma, rasa, dan tekstur. Karakteristik aroma dapat didapatkan pada pembuatan bahan pangan yang bisa diukur dengan indera pencium. Pada kue satu kacang bogor mempunyai aroma khas kacang bogor. Rasa dapat diperoleh dari respon yang

diperoleh dengan menggunakan indera perasa yaitu lidah. Rasa yang dimiliki kue satu kacang bogor adalah rasa manis. Sedangkan tekstur dapat diperoleh menggunakan indera peraba. Tekstur yang dimiliki kue satu kacang bogor adalah kokoh tetapi bila dimakan tidak alot dan mudah rapuh dimulut.

Berdasarkan pemaparan di atas, untuk mengetahui kualitas kue satu berbahan dasar tepung kacang bogor. Penelitian ini akan diberikan judul “Uji Kualitas Kue Satu Berbahan Tepung Kacang bogor (*Vigna subterranea (L.)*)”. Uji kualitas bertujuan menentukan penilaian seseorang kepada sifat atau kualitas bahan penyebab konsumen menyenangi suatu makanan tersebut (Simanungkalit, 2018: 33). Penelitian ini dilaksanakan guna mengetahui kualitas kue satudenan bahan tepung kacang bogor dilihat dari apek aroma, rasa, serta tekstur.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Dengan latar belakang masalah yang ada, masalah dapat diidentifikasi pada beberapa hal, yaitu:

1. Pemanfaatan kacang bogor pada pengolahan pangan masih kurang di masyarakat.
2. Pemanfaatan tepung kacang bogor belum maksimal untuk di jadikan suatu produk makanan (kue satu)
3. Belum ada inovasi sajian dengan bahan tepung kacang bogor sebagai hidangan berupa kue satu

## 1.3 Pembatasan Masalah

Dengan identifikasi masalah, penelitian ini terfokus pada penggunaan tepung kacang bogor sebagai bahan pembuatan kue satu. Agar penelitian dapat terarah dan tidak memperluas masalah ini maka perlu adanya pembatasan masalah yaitu:

1. Untuk mengetahui kualitas kue satu dengan bahan tepung kacang bogor yang di lihat dari aspek aroma, rasa, serta tekstur.

#### **1.4 Rumusan Masalah**

Dengan batasan masalah yang ada, berikut rumusan masalah yang penulis buat, yaitu:

1. Bagaimana kualitas kue satu berbahan tepung kacang bogor yang di lihat dari aspek aroma, rasa, serta tekstur.

#### **1.5 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah, adapun tujuan dari penelitian ini, yaitu:

1. Untuk megetahui kualitas kue satu berbahan tepung kacang bogor yang di lihat dari aspek aroma, rasa, serta tekstur.

#### **1.6 Manfaat Hasil Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi semua pihak baik bagi peneliti maupun bagi masyarakat lainnya, diantaranya:

1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan dan kontribusi bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga dan dapat dijadikan referensi, kajian dan penelitian untuk mengembangkan pengetahuan tentang



pemanfaatan tepung kacang bogor pada pembuatan kue kering, khususnya pada pemanfaatan tepung kacang bogor pada pembuatan kue satu tepung kacang bogor.

## 2. Manfaat praktis

- a. Untuk masyarakat, penelitian ini diharapkan bisa menambah informasi masyarakat mengenai resep pengolahan kue satu tepung kacang bogor sehingga dapat mengoptimalkan pemanfaatan hasil alam yang dimiliki.
- b. Bagi peneliti, adapun manfaat yang diperoleh peneliti dalam produksi kue satu dengan menggunakan bahan dasar tepung kacang bogor. Diharapkan dapat mengetahui prosedur pembuatan kue satu berbahan tepung kacang bogor dan diharapkan bisa meningkatkan kreativitas untuk membuat dan mengembangkan produk menggunakan bahan-bahan lokal, serta penelitian ini bisa penulis manfaatkan untuk membuat usaha.

