

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Provinsi Bali terletak di antara Provinsi Nusa Tenggara Barat dan Provinsi Jawa Timur. Wilayah ini memiliki lahan pertanian dan perkebunan yang luas, sehingga kaya akan hasil pertanian di sektor ini. Berbagai komoditas seperti kacang-kacangan, umbi-umbian, padi, buah-buahan, dan sayur-sayuran dapat dimanfaatkan oleh masyarakat, baik sebagai sumber makanan bergizi maupun sebagai komoditas perdagangan. Salah satu hasil pertanian dan perkebunan utama di Bali adalah kacang-kacangan. (Maulidina dkk., 2021).

Kacang merupakan sumber protein nabati yang kaya dan sering digunakan dalam berbagai masakan, mulai dari hidangan kacang rebus hingga tumis sayuran. Selain itu, kacang juga menjadi bahan utama dalam pembuatan berbagai saus dan pasta, yang menghadirkan rasa kaya dan tekstur lembut. Gula adalah bahan tambahan yang sering digunakan untuk memberi rasa manis pada makanan dan minuman. Selain sebagai pemanis, gula juga memiliki peran penting dalam proses karamelisasi saat memasak, memberikan warna dan aroma yang khas pada berbagai hidangan, seperti karamel dan kue pai. Namun, konsumsi gula berlebihan juga dapat memiliki dampak negatif pada kesehatan, seperti peningkatan risiko obesitas dan penyakit metabolik. Minyak sayur adalah bahan penting dalam memasak yang digunakan untuk menggoreng, menumis, dan membuat saus. Minyak sayur yang beragam, seperti minyak kelapa, minyak zaitun, dan minyak kedelai, memberikan aroma dan rasa khas pada makanan yang dimasak.

Penggunaan minyak sayur yang tepat juga dapat meningkatkan nilai gizi hidangan, karena beberapa minyak sayur mengandung asam lemak tak jenuh yang sehat untuk jantung.

Pemanfaatan kacang-kacangan di Indonesia masih tergolong rendah. Padahal, kacang-kacangan lokal dapat menjadi alternatif sumber protein nabati yang terjangkau dan ekonomis bagi masyarakat. Beberapa jenis kacang-kacangan yang berpotensi diolah menjadi produk industri pangan antara lain kacang kedelai hitam, kacang gude, dan biji saga. Kacang gude sendiri mengandung sekitar 22% protein, 15% lemak, dan 65% karbohidrat (Utami dkk., 2015). Kacang gude adalah jenis kacang-kacangan yang banyak tumbuh di daerah tropis dan subtropis dengan iklim kering, seperti di India, Asia Tenggara, Karibia, Fiji, dan Australia. Di Indonesia, kacang gude dapat ditemukan di berbagai wilayah, termasuk Jawa, Bali, Nusa Tenggara Barat, Nusa Tenggara Timur, dan Sulawesi Selatan. Meskipun luas lahan tanam dan produksi kacang gude di Indonesia belum tercatat secara pasti, namun secara global penanamannya mengalami peningkatan hingga 43%. Dari sisi produksi, kacang gude memiliki potensi besar untuk dikembangkan, dengan produktivitas mencapai sekitar 2,5 - 3,3 ton per hektare. (Angga, 2022).

Di Indonesia, Kacang gude biasanya hanya ditanam sebagai tanaman pendamping dan belum dimanfaatkan secara luas dalam industri pangan karena rasanya yang dianggap kurang enak. Namun, kacang ini sebenarnya bisa diolah menjadi berbagai produk pangan, salah satunya adalah selai kacang gude. Meskipun kaya akan kandungan gizi, kacang gude juga mengandung senyawa anti-gizi, seperti asam fitat, yang dapat menghambat penyerapan berbagai zat gizi, baik

mikro maupun makro. Kandungan senyawa anti gizi pada kacang gude antara lain asam fitat sekitar 1,224 gram dan tanin sekitar 0,948 gram. (Angga, 2022).

Uji hedonik terhadap suatu produk makanan merupakan salah satu rancangan sebuah produk inovasi dalam industri makanan yang bertujuan untuk memperluas variasi produk serta meningkatkan nilai gizi dari selai tersebut (Dianah, 2020). Sebelum menjelajahi cara pembuatan selai dari kacang merah, penting untuk memahami konsep selai itu sendiri (Derlean dkk., 2024). Selai adalah produk makanan yang terbuat dari buah atau kacang yang dimurnikan, dimasak, dan kemudian dihaluskan menjadi tekstur yang halus dan kental. Dalam proses pembuatan selai, bahan baku utama, seperti kacang merah, akan melalui serangkaian tahap yang terstruktur dengan cermat. Proses dimulai dengan pemilihan bahan baku yang berkualitas tinggi, dalam hal ini, kacang merah, kacang merah yang sudah dipilih kemudian direndam dalam air selama beberapa jam untuk melunakkan dan mempermudah proses penghalusan (Herawati dkk., 2023). Setelah direndam, kacang merah tersebut dimasak hingga empuk dan matang. Tahap selanjutnya adalah proses penghalusan, di mana kacang merah yang sudah dimasak akan dihaluskan menggunakan blender atau alat penghalus lainnya hingga mencapai tekstur yang lembut dan kental. Kacang merah yang sudah dihaluskan tersebut kemudian dicampur dengan bahan lainnya, seperti gula, minyak nabati, dan bahan pengawet jika diperlukan. Campuran tersebut kemudian dimasak lagi dalam suhu tertentu sambil terus diaduk agar teksturnya merata dan tidak menggumpal. Proses pemasakan ini juga berfungsi untuk menghilangkan kadar air yang berlebihan sehingga selai memiliki konsistensi yang sesuai. Penggunaan kacang gude sebagai pembuatan selai memberikan dimensi baru pada produk

tersebut.

Kacang gude memiliki kandungan nutrisi yang berbeda dengan kacang merah, seperti kandungan protein yang lebih tinggi dan kandungan serat yang lebih rendah. Substitusi ini diharapkan menghasilkan produk selai dengan profil nutrisi yang berbeda dan diterima oleh konsumen melihat kandungan gizi pada selai kacang gude yang baik. Substitusi kacang merah dengan kacang gude juga dapat mempengaruhi tekstur, rasa, dan aroma selai yang dihasilkan. Kacang gude memiliki cita rasa yang lebih ringan dan aroma yang lebih halus dibandingkan dengan kacang merah (Amin dkk., 2018). Penggunaan kacang gude dalam pembuatan selai dapat memberikan sentuhan baru pada produk tersebut, yang mungkin lebih disukai oleh sebagian konsumen yang mencari variasi dalam rasa dan aroma makanan. Substitusi kacang merah dengan kacang gude juga dapat mempengaruhi daya simpan dan stabilitas produk selai. Kacang gude memiliki komposisi kimia yang berbeda dengan kacang merah, sehingga dapat mempengaruhi reaksi kimia dan fisika yang terjadi selama proses pembuatan dan penyimpanan selai. Sesuai dengan paparan di atas, inovasi dalam menggabungkan substitusi kacang merah dengan kacang gude dalam pembuatan selai sebagai produk inovasi (Amin dkk., 2018). Selai yang telah di substitusikan akan menghasilkan sebuah resep baru yang dimana resep tersebut bisa di manfaatkan sebagai olahan selai yang dimana dapat menjadi produk inovasi yang dapat di pasarkan oleh masyarakat setempat.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah paparkan di atas, maka dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut:

1. Kurangnya pengolahan kacang gude secara optimal
2. Variasi jenis makanan dari kacang gude masih terbatas
3. Pentingnya penganekaragaman makanan dari produk selai
4. Kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat mengolah kacang gude
5. Belum adanya formulasi selai kacang gude yang baku dan tepat
6. Belum adanya pengujian hedonik terhadap produk selai kacang gude

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan di atas maka perlu dibatasi ruang lingkup permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini. Maka pada penelitian ini difokuskan pada pemanfaatan kacang gude menjadi produk selai sebagai upaya penganekaragaman makanan dengan cara mencari formulasi baku dari selai kacang gude dan pengujian hedonik terhadap selai kacang gude untuk mengetahui bagaimana daya terima konsumen/masyarakat.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas, maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah formulasi baku selai kacang gude dilihat dari aspek warna, tekstur, dan rasa yang tepat?
2. Bagaimanakah hasil uji hedonik selai kacang gude dilihat dari aspek warna, tekstur, dan rasa?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang sudah disampaikan, maka terdapat tujuan dari penelitian eksperimen ini adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis formulasi baku dari selai kacang gude dilihat dari aspek warna, tekstur, dan rasa yang tepat.
2. Mengetahui daya terima masyarakat terhadap selai kacang gude melalui hasil uji hedonik dengan mempertimbangkan aspek warna, tekstur dan rasa.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara teoritis maupun secara praktis. Adapun manfaat yang penulis harapkan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis
 - a. Penelitian ini dapat memberikan kontribusi baru terhadap pengetahuan tentang penggunaan kacang gude sebagai bahan baku pengganti dalam pembuatan selai. Hal ini dapat membuka wawasan baru terhadap diversifikasi bahan baku pangan dan potensi penggunaannya dalam industri makanan.
 - b. Penelitian ini dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang karakteristik produk dan faktor-faktor yang mempengaruhinya. Hal ini dapat bermanfaat bagi para produsen dalam mengembangkan produk baru atau memperbaiki formulasi produk yang sudah ada.
2. Manfaat Praktis
 - a. Bagi Peneliti

Bagi peneliti, penelitian ini akan memberikan kesempatan bagi peneliti

untuk mengembangkan keterampilan dalam merancang dan melaksanakan penulisan ilmiah. Penelitian ini dapat mendorong inovasi dalam pembuatan selai dan industri pangan secara keseluruhan.

b. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini dapat membuka peluang bagi masyarakat untuk memiliki pilihan produk selai yang lebih beragam, dengan variasi bahan baku yang berbeda. Hal ini dapat memenuhi preferensi konsumen yang memiliki kebutuhan atau preferensi diet yang beragam.

