

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Negara Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah. Negara yang terletak pada daerah tropis yang memiliki curah hujan cukup tinggi yang membuat tumbuhan mampu tumbuh subur di tanah Indonesia. Contohnya seperti sumber daya alam pada bidang pertanian.

Bali merupakan salah satu provinsi yang ada di Indonesia yang memiliki sumber daya alam yang melimpah dan berpotensi untuk dikembangkan. Sumber daya alam tersebut diantaranya seperti sayur-sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan atau polong-polongan, dan sumber bahan pangan lainnya.

Kacang-kacangan merupakan sumber protein nabati yang penting dalam upaya perbaikan gizi. Hal ini disebabkan oleh kandungan protein yang cukup tinggi, pengadaannya mudah dan relatif murah harganya dibandingkan dengan sumber protein hewani (Utomo dan Antarlina, 1998).

Jenis kacang-kacangan yang tidak asing lagi di masyarakat adalah koro-koroan yang mengandung protein cukup tinggi. Beberapa jenis koro-koroan yang terkenal di masyarakat antara lain koro komak, pedang, dan

kratok dengan kandungan protein yang berturut-turut 18,85%, 21,87%, 14,10% (Subagio, 2003).

Kara Kratok (*Phaseolus lunatus L*) merupakan salah satu jenis koro-koroan yang tumbuh subur di Kabupaten Bangli. Berdasarkan hasil wawancara pada tanggal 29 April 2019 dengan Kepala BPP Kintamani Barat, Bapak I Made Suweca, SP, mengatakan bahwa komoditas kara kratok tumbuh subur di beberapa desa yang ada di Kabupaten Bangli diantaranya di Desa Sukawana, Desa Langgahan, Desa Catur, Desa Siyakin, Desa Satra, Desa Ulian. Tanaman kara kratok merupakan tanaman tahunan. Syarat tumbuhnya yang dapat dikatakan mudah karena dapat tumbuh di pagar-pagar. Penanaman kara kratok biasanya dilakukan pada bulan Juni, Juli, dan Agustus. Setelah tiga bulan kemudian, tanaman kara kratok sudah dapat berbuah.

Berdasarkan hasil observasi di Pasar Anyar Buleleng, kara kratok dijual dalam bentuk masih segar dan juga ada yang sudah kering. Harga kara kratok dalam bentuk masih segar atau basah dijual dengan harga yang lebih mahal dibandingkan dengan kara kratok yang sudah kering. Hal tersebut disebabkan karena rasa kara kratok yang masih segar atau basah dinilai lebih enak sehingga kara kratok lebih banyak diminati oleh konsumen dan dijual dengan harga relatif mahal dibandingkan dengan kara kratok yang sudah kering. Berdasarkan hasil wawancara dengan Kepala BPP Kintamani Barat, Bapak I Made Suweca, SP mengatakan bahwa pengeringan kara kratok bertujuan agar kara kratok dapat bertahan dengan waktu yang lama, pengeringan tersebut merupakan salah satu strategi petani kara kratok ketika musim panen dan hasil kara kratok melimpah.

Kara kratok atau koro kratok memiliki kelemahan yaitu di dalam kara kratok mengandung senyawa anti nutrisi yang disebut dengan senyawa asam sianida (HCN). Asam sianida (HCN) merupakan senyawa racun yang dapat berdampak buruk terhadap kesehatan tubuh apabila mengkonsumsinya secara berlebihan. Kandungan senyawa anti nutrisi dan racun koro kratok (HCN) sangat tinggi yaitu 111,8 mg/100 g. Menurut Akpapunam and Sefa Dedeh (1997), ambang batas HCN yang diperbolehkan dalam bahan pangan adalah sebesar 20 mg/100g. Dengan proses pengolahan yang tepat, dapat menurunkan kadar asam sianida (HCN) dan kandungan asam fitat pada koro-koroan (Diniyah dkk, 2013).

Salah satu upaya untuk mengurangi asam sianida (HCN) yang terkandung di dalam kara kratok yaitu mengolah kara kratok menjadi tepung. Tepung merupakan partikel padat yang berbentuk butiran halus atau sangat halus tergantung pada proses penggilingannya (<https://id.wikipedia.org/wiki/Tepung>) diakses pada tanggal 19 April 2019. Pada proses penepungan, kara kratok melalui tahap perendaman dan perebusan. Pada tahap perendaman, harus benar-benar diperhatikan karena semakin lama perendaman dilakukan, maka semakin banyak asam sianida yang dapat dihilangkan (Sri, dkk., 2008).

Dewasa ini, pemanfaatan tepung kara kratok masih belum optimal. Berdasarkan hasil wawancara pada tanggal 25 April 2019 dengan Kasi Produksi Tanaman Pangan Kabupaten Bangli mengatakan bahwa hasil panen kara kratok dijual langsung oleh petani dalam bentuk masih segar dan kering. Biasanya kara kratok diolah oleh masyarakat untuk dijadikan lauk pauk

pendamping makanan pokok. Belum ada produksi kara kratok dalam bentuk tepung-tepungan.

Berdasarkan analisis data dari penelitian yang dilakukan oleh Ni Putu Erni Widia Astuti dengan judul penelitian “Uji Kualitas Tepung Kara Kratok” dengan hasil penelitian bahwa proses pembuatan tepung kara kratok diantaranya yaitu penyortiran, perendaman, pengupasan kulit ari, perebusan, pengeringan, penggilingan, pengayakan, dan pengemasan. Kandungan zat gizi tepung kara kratok meliputi karbohidrat 53,09%, protein 29,94%, lemak 1,88%, abu 3,94%, air 11,12%, dan pati 34,66%. Kualitas tepung kara kratok dilihat dari aspek warna berada pada kategori baik yaitu putih bersih, tidak kotor, dan tidak ada bintik-bintik warna. Dilihat dari aspek aroma berada pada kategori baik yaitu tidak apek dan beraroma khas kara kratok. Dilihat dari aspek tekstur, memiliki tekstur halus dan tidak menggumpal.

Melihat hasil penelitian di atas, diketahui bahwa kandungan gizi tepung kara kratok cukup tinggi. Terutama pada zat gizi karbohidrat. Karbohidrat merupakan sumber zat gizi sumber energi bagi tubuh sehingga tubuh dapat beraktivitas dengan baik.

Berdasarkan hasil uji laboratorium di UPT. Laboratorium Analitik, Universitas Udayana, kandungan asam sianida (HCN) tepung kara kratok yang dibuat dengan menggunakan tahapan penyortiran, perendaman, pengupasan kulit ari, perebusan, pengeringan, penggilingan, pengayakan yaitu 0,130 mg/g atau sama dengan 13 mg/100g. Dengan demikian, sudah terbukti bahwa proses penepungan dapat mengurangi senyawa asam sianida yang

terkandung di dalam kara kratok. Tepung kara kratok masih aman untuk dikonsumsi.

Dalam upaya mengoptimalkan pemanfaatan hasil produk setengah jadi yaitu tepung kara kratok, peneliti ingin berinovasi memanfaatkan tepung kara kratok untuk dijadikan suatu hidangan berupa kue kering yaitu kue satu. Kue satu merupakan salah satu kue tradisional khas Betawi. Bahan-bahan lainnya diantaranya yaitu gula halus, air hangat, dan garam, Sebelum dikeringkan, adonan kue satu dicetak terlebih dahulu menggunakan cetakan kue satu.

Kue satu rasanya manis dengan bahan dasar kacang hijau sering dijadikan sebagai oleh-oleh khas dari Tanah Pasundan. Dalam proses pencetakannya, kue satu dicetak satu per satu. Berdasarkan resep aslinya, pembuatan kue ini masih memegang teguh cara pembuatan tradisional. Misalnya saja, menggunakan paparan sinar matahari dalam proses pengeringan kue (Fachni, 2016). (<https://budaya-indonesia.org/Kue-Satu-1/>) diakses tanggal 18 April 2019.

Berikut ini merupakan nilai kandungan gizi tepung kara kratok dan tepung kacang hijau dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1
Komposisi Bahan Pangan Kara Kratok dan Kacang Hijau

Kandungan Gizi	Tepung Kara Kratok *)	Tepung Kacang Hijau**)
Karbohidrat	53,09 %	72,86 %
Protein	29,94 %	19,09 %
Lemak	1,88 %	0,09 %
Abu	3,94 %	0,1 %
Air	11,12 %	5,07 %
Pati	34,66 %	-

Sumber : *) Uji Laboratorium Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana 2018.

**) Susanto dan Saneto (1994)

Berdasarkan jumlah gizi yang terkandung di dalam tepung kara kratok dan tepung kacang hijau, zat gizi protein pada tepung kara kratok lebih tinggi dibandingkan dengan tepung kacang hijau. Protein adalah zat makanan berupa asam-asam amino yang berfungsi sebagai pembangun dan pengatur bagi tubuh. Protein mengandung unsur karbon, hidrogen, dan nitrogen yang tidak dimiliki oleh lemak atau karbohidrat. Molekul protein juga mengandung fosfor, belerang serta beberapa protein memiliki unsur logam seperti zat besi dan tembaga (Budianto, 2009).

Inovasi yang ingin peneliti lakukan adalah memanfaatkan tepung kara kratok menjadi kue satu dengan menggunakan teknik pengeringan dijemur. Kacang hijau dan kara kratok sama-sama berasal dari kacang-kacangan. Karakteristik tekstur kue satu yang rapuh sehingga tepung kara kratok cocok untuk diolah menjadi kue satu. Kue satu berbahan tepung kara kratok akan menggunakan teknik pengeringan dengan cara dijemur di bawah sinar matahari langsung. Kemudian peneliti akan menguji kualitas kue satu berbahan tepung kara kratok dari aspek aroma, rasa, dan tekstur.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Kusnul Khotimah (2014), yang meneliti tentang “Uji Kualitas Kue Kering (Kue Satu) Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis (L) DC*) dengan Teknik Pengolahan Dijemur dan Dioven)”. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1) kualitas kue kering (kue satu) kacang koro pedang dengan teknik pengolahan dijemur dilihat dari aspek aroma berada dalam kategori baik (2,85) yaitu khas kacang koro pedang, rasa dalam kategori baik (2,90) yaitu manis, dan tekstur berada dalam kategori baik (2,85) yaitu rapuh. 2) kualitas kue kering (kue satu) kacang koro

pedang dengan teknik pengolahan dioven dilihat dari aspek aroma berada dalam kategori baik (2,66) yaitu khas kacang koro pedang, rasa dalam kategori baik (2,71) yaitu manis, dan tekstur berada dalam kategori baik (2,33) yaitu agak keras. Berdasarkan penelitian uji kualitas kue kering (kue satu) kacang koro pedang (*Canafalia Ensiformis (L) DC*) dengan teknik pengolahan dijemur dan dioven secara keseluruhan berada dalam kategori baik, yang membedakan hanya terdapat pada aspek tekstur yaitu agak keras.

Untuk mengetahui kualitas kue satu dapat menggunakan alat indera yang dimiliki oleh manusia diantaranya yaitu indera penglihatan, indera penciuman, indera peraba, dan indera perasa. Pada penelitian ini, kualitas kue satu yang akan dikaji yaitu dari segi aroma, rasa, dan tekstur.

Aroma yaitu diperoleh dari hasil pengolahan suatu makanan dan dapat dinilai menggunakan indera penciuman. Kue satu kara kratok memiliki aroma khas kara kratok. Rasa yaitu respon yang didapat menggunakan indera perasa yaitu lidah untuk merasakan rasa manis, pahit, asam, atau asin. Rasa kue satu kara kratok ini adalah manis. Tekstur yaitu dapat dilihat menggunakan indera peraba. Tekstur kue satu kara kratok adalah rapuh.

Berdasarkan pemaparan di atas, peneliti akan mengadakan penelitian dengan judul “Uji Kualitas Kue Satu Berbahan Tepung Kara Kratok (*Phaseolus lunatus L*)”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang ditemukan di atas, masalah yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut :

1. Hasil sumber daya alam (kara kratok) yang cukup melimpah pada saat musim panen.
2. Pemanfaatan tepung kara kratok masih belum maksimal.
3. Belum ada inovasi hidangan berbahan tepung kara kratok berupa hidangan kue.

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dipaparkan di atas, maka batas permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian yang berjudul “Uji Kualitas Kue Satu Berbahan Tepung Kara Kratok (*Phaseolus lunatus L*)” difokuskan pada kualitas hidangan kue satu dilihat dari aspek aroma, rasa dan tekstur.

1.4 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana kualitas kue satu berbahan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus L*) dilihat dari aspek aroma, rasa, dan tekstur?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka diperoleh tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui kualitas kue satu berbahan tepung kara kratok dilihat dari aspek aroma, rasa, dan tekstur.

1.6 Manfaat Hasil Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat teoritis maupun praktis. Adapun manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini yaitu :

1.6.1 Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sumber informasi pengolahan tepung kara kratok menjadi kue satu sehingga dapat memperkaya keanekaragaman resep kue.

1.6.2 Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi:

- a. Bagi Peneliti, dapat mengetahui proses pembuatan kue satu berbahan tepung kara kratok dengan teknik pengeringan dijemur.
- b. Bagi Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai sumber referensi bagi mahasiswa agar dapat berinovasi menciptakan produk baru di dunia kuliner.
- c. Bagi Masyarakat, hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumber informasi resep pembuatan kue satu berbahan tepung kara kratok sehingga dapat memaksimalkan pemanfaatan hasil sumber daya alam yang dimiliki.