

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bali merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang terletak diantara Provinsi Jawa Timur dan Nusa Tenggara Barat dan. Provinsi Bali Secara astronomis, terletak di $8^{\circ}25'23''$ lintang selatan dan $115^{\circ}14'55''$ bujur timur sehingga membuatnya memiliki iklim tropis seperti provinsi lainnya yang ada di Indonesia. Memiliki lahan perkebunan dan pertanian yang luas sehingga membuat Provinsi Bali memiliki kekayaan yang melimpah dalam bidang pertanian dan perkebunan seperti kacang-kacangan, umbi-umbian, padi-padian, buah-buahan, serta sayur sayuran yang dapat dimanfaatkan masyarakatnya sebagai salah satu komoditas jual beli untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari bahkan untuk konsumsi sendiri yang dipercaya memiliki kandungan gizi yang baik untuk kesehatan tubuh. Salah satu hasil dari pertanian dan perkebunan di Bali adalah kacang-kacangan. Kacang-kacangan merupakan sebutan untuk biji tanaman yang berukuran relatif lebih besar dibandingkan dari sereal yang digunakan untuk bahan pangan bagi manusia dan hewan ternak (Wikipedia, 2019).

Salah satu kacang-kacangan yang bisa dimanfaatkan adalah kacang Gude. Kacang Gude atau *pigeon pea* di Indonesia memiliki banyak nama lokal yaitu

diantaranya kacang *hiris* (Sunda), kacang kayu (Bawa), *kance* (Bugis), *lebui* (Lombok), puwe jai (Halmahera) dan *fou hate* (Ternate dan Tidore), (Wikipedia 2019).

Kacang gude merupakan tumbuhan asli daerah tropis yang juga merupakan salah satu sumber pangan yang penting, karna selain mengandung kalori juga mengandung karbohidrat, protein dan lemak juga mengandung beberapa vitamin dan mineral sehingga dapat dijadikan sebagai bahan makanan yang baik untuk kesehatan.

Berdasarkan data (FAO dalam Maintang (2014) kacang gude mengandung 20-22% protein, 65% karbohidrat, 1,2% lemak. Kacang gude merupakan sumber serat kasar yang baik, juga mineral penting seperti besi, sulfur, kalsium, potassium, mangan dan vitamin larut dalam air terutama *thamin*, *riboflavin*, niasin (Saxena *et al* 2011). Polong muda kacang gude dapat langsung dimakan, sedangkan polong tua diolah menjadi berbagai jenis makanan olahan pengganti kedelai seperti kecap, tempe dan komponen diversifikasi pangan.

Kacang gude dalam bahasa Bali dikenal dengan kacang *undis*. Sedangkan dalam bahasa latin disebut dengan *Cajanus Cajan*. Kacang gude merupakan tumbuhan yang banyak hidup di daerah tropis seperti halnya di Bali. Sampai saat ini produk hasil olahan kacang gude masih jarang ditemui. Pada umumnya kacang gude hanya diolah sebagai lauk-pauk, bahan campuran untuk makanan pokok dan juga dijadikan pakan ternak (Arini, 2014). Hal tersebut berdampak pada nilai ekonomis kacang gude yang masih rendah. Kacang gude memiliki beberapa kandungan zat gizi yang disajikan pada tabel 1.1 berikut.

Tabel 1.1
Komposisi Zat Gizi Kacang Gude

Komponen	Kandungan
Kalori (kal)	336,00
Protein (g)	20,70
Lemak (g)	1,40
Karbohidrat (g)	62,00
Kalsium (mg)	12,50
Fosfor (mg)	275,00
Zat besi (mg)	4,0
Vitamin A (SI)	250,00
Vitamin B1 (mg)	0,48
Vitamin C (mg)	5,0
Air (g)	12,20

Sumber : (Duke, dalam Maintang 2014)

Kacang gude jika dilihat dari segi ekonomis memiliki peluang yang cukup besar, hal ini bisa dilihat dari segi ketersediaan, kacang gude yang mudah diperoleh. Hal ini dikarenakan kacang gude merupakan tumbuhan musiman sehingga ketersediaannya mudah diperoleh. Selain itu kacang gude tidak membutuhkan waktu yang lama untuk menghasilkan biji, karena kacang gude memiliki masa panen sekitar 3-4 bulan setelah masa tanam (Krisnawati, 2005).

Harga kacang gude yang lebih mahal daripada jenis kacang-kacangan lainnya membuat kacang gude masih jarang dimanfaatkan, pada umumnya masyarakat di Bali hanya memanfaatkan kacang gude sebagai bahan pokok untuk pembuatan lauk atau masyarakat di Bali biasan menyebutnya dengan *Jukut*, sebagai bahan tambahan untuk pembuatan *nasi moran*, maka dari itu untuk meningkatkan kualitas dan nilai ekonomis dari kacang gude peneliti mengolah

kacang gude menjadi tepung sehingga mampu meningkatkan kualitas dan nilai ekonomis kacang gude sendiri.

Tepung kacang gude merupakan tepung yang dihasilkan dari biji tanaman kacang gude yang sudah melalui proses perendaman, *blanching*, pengeringan yang bertujuan untuk mengurangi kadar air dari kacang gude (Nurhidayah, 2018). Dalam beberapa contoh penelitian sebelumnya kacang gude sudah dimanfaatkan menjadi tepung yang diolah menghasilkan produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi yang dilakukan oleh Nurhidayah, Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri yang mengolah kacang gude menjadi tepung yang diformulasikan dengan tepung bekatul sebagai bahan dasar dalam pembuatan *Snack Bar* dalam jurnal ilmiah hasil Teknologi Pangan Dan Agroindustri Universitas Mataram (2014).

Menurut (Faulina Rahmawati Azizi, 2010) dalam penelitiannya yang berjudul “Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Gude Pada Pembuatan Biskuit *Crackers* Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima” menunjukkan bahwa pemanfaatan tepung kacang gude menjadi alternatif pengganti tepung terigu dan tepung ketan, berdasarkan kandungan gizinya terutama kandungan protein yang cukup tinggi yaitu sekitar 20,7 gram per 100 gram bahan tepung kacang gude sehingga pemanfaatan tepung kacang gude diharapkan dapat meminimalisir penggunaan tepung terigu dan tepung ketan.

Menurut penulis sekaligus peneliti, tepung kacang gude cocok digunakan dalam pembuatan kue yang di substitusikan dengan tepung ketan, karena beberapa kandungan yang terdapat dalam tepung ketan juga terdapat dalam tepung kacang gude seperti kandungan air, abu, protein, karbohidrat sehingga cocok untuk di

substitusikan dalam pembuatan kue *Iwel* khas Bali. Dalam tepung kacang gude terdapat beberapa kandungan gizi yang dapat dilihat pada tabel 1.2

Tabel 1.2.
Kandungan Gizi Tepung Kacang Gude dan Tepung Ketan per 100 gram.

Komponen	Tepung kacang gude	Tepung ketan
Air	6,6 %	17,70 %
Abu	0,94 %	0,25 %
Protein	24,32 %	10,34 %
Lemak	2,94 %	3,16 %
Karbohidrat	65,64 %	68,58%
Pati	3,2 %	5,73 %

Sumber : Gelora H, 2017

Berdasarkan tabel 1.2 kandungan gizi tepung kacang gude dengan tepung ketan per 100 gram dapat dilihat persamaan dari beberapa kandungan seperti kandungan air, abu, protein, lemak, karbohidrat dan pati (Gelora H, 2017) yang akan digunakan peneliti untuk melakukan eksperimen dengan memanfaatkan tepung kacang gude menjadi olahan produk makanan, kue yang akan di eksperimenkan adalah kue *Iwel* khas bali. Dimana pada umumnya pembuatan kue iwel menggunakan tepung ketan, namun dalam penelitian ini menggunakan tepung ketan sebagai bahan utama akan di substitusi atau digantikan dengan menggunakan tepung kacang gude. Warna hitam kue *Iwel* yang didapat dari tepung ketan hitam juga akan di substitusi oleh warna hitam yang terdapat pada kacang gude sehingga kue *Iwel* yang dihasilkan akan memiliki warna yang hampir sama.

Makanan tradisional dapat dikategorikan sebagai salah satu dari kekayaan budaya yang harus dilestarikan dan digali kembali serta dijaga sebagai salah satu

aset kebudayaan baik melalui revitalisasi maupun proses-proses transformasi. Hal tersebut perlu dilakukan untuk mengimbangi serbuan kuliner asing dengan model *franchise* kuliner sebagai dampak dari pasar bebas dan globalisasi. Makanan tradisional di Indonesia khususnya makanan tradisional khas Bali semakin kurang populer sehingga kalah saing dengan makanan khas daerah lain maupun dari luar negeri. Sebagai bagian dari masyarakat Bali, sudah semestinya harus berupaya untuk mempopulerkan dan memperkenalkan kembali makanan tradisional ke masyarakat, baik melalui pemerintah, pelaku usaha, mahasiswa, maupun masyarakat luas pada umumnya. Dalam kehidupan, makanan mempunyai keterkaitan antara sumber perolehan bahan pangan, kebudayaan, tradisi dan kebiasaan masyarakat. Oleh karena itu makanan tradisional bagi masyarakat adalah sumber pangan, obat-obatan, dan sekaligus sebagai sarana dan prasarana pelaksanaan adat istiadat, tradisi, dan sistem kepercayaan dalam masyarakat. Selain itu kuliner sendiri juga dapat dipandang sebagai salah satu kapital ekonomi, karena dengan basis pariwisata, makanan dapat meningkatkan devisa negara sebagaimana yang telah diterapkan oleh negara-negara lain.

Menurut (I Wayan Rai Widarta, 2012) Makanan merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia baik itu secara kebudayaan maupun lingkungannya. Dilihat dari perspektif budaya, makanan adalah sebuah identitas, representasi, dan produksi dari sebuah kebudayaan yang berkembang di kalangan masyarakat. Pola kebiasaan makan dan jenis makanan di kalangan masyarakat dapat menggambarkan perilaku hidup masyarakat seperti kesehatan, gaya hidup, lingkungan hidup dan sistem-sistem sosial pada masyarakat pendukungnya.

Dilihat secara budaya, makanan sendiri merepresentasikan sebuah identitas lokal pada suatu pendukung budaya yang mencirikan kondisi lingkungan dan juga kebiasaan masyarakat tersebut. Makanan juga menggambarkan adanya regulasi, representasi, produksi dan konsumsi masyarakat. Makanan merupakan representasi dari adanya resistensi di kalangan masyarakat dengan berbagai macam pemaknaannya. Selain itu makanan juga menunjukkan latar belakang, ekonomi, sosial dan golongan konsumen tersebut. Oleh karena itu didalam dunia tata boga suatu masyarakat adakalanya dikelola dengan regulasi adat yang berisi anjuran-anjuran baik berisi pantangan maupun etika tata cara pemanfaatannya. Pada kehidupan modern dewasa ini, terdapat hal-hal yang secara tradisi belum tentu kuno dan usang. Bahkan tradisi yang mengalami perubahan makna dapat menjadi makna eksotis, yaitu suatu ciri khas yang bernilai ekonomi, sosial dan budaya.

Salah satu bentuk makanan tradisional khas Bali adalah kue *Iwel*. Kue *Iwel* merupakan jajanan tradisional khas Bali yang terbuat dari campuran tepung ketan putih dengan tepung ketan hitam yang memiliki aroma yang khas dengan warnanya hitam yang berminyak. Kue *Iwel* biasanya cukup mudah ditemukan disaat upacara tradisi masyarakat Bali. Karena itu kue *Iwel* sering disebut juga kue tradisional Bali (I Ketut Suter, 2012).

Bentuk dari kue *Iwel* sangat beraneka ragam, ada yang berbentuk bulat panjang, ada yang berbentuk persegi empat panjang, ada yang dicetak dengan cetakan khusus, dan ada pula yang dicetak dengan daun. Yang biasa dijual di pasar adalah yang telah dibungkus dengan plastik ataupun dibungkus dengan daun kelapa (janur), dalam bentuk potongan-potongan segi empat panjang dengan

ukuran panjang 15 cm, lebar 10 cm, dan tebal 3 cm. Kue *Iwel* khusus dibuat untuk keperluan sajian dalam upacara keagamaan, namun dewasa ini banyak penjual jajanan tradisional yang membuat kue *Iwel* untuk diperjual belikan sebagai camilan maupun teman minum kopi. (I Wayan Rai Widarta, 2012).

Studi eksperimen produk kue *iwel* berbahan tepung kacang gude merupakan salah satu cara untuk meningkatkan pemanfaatan bahan lokal serta menambah keanekaragaman jajanan atau kue tradisional dengan bahan baku yang berbeda, dalam penelitian ini peneliti memilih kue *Iwel* sebagai bahan penelitian karna kue *iwel* merupakan salah satu kue tradisional khas Bali yang banyak digemari oleh masyarakat karna memiliki rasa yang manis dan gurih. Teknik pembuatan kue *iwel* dengan bahan tepung kacang gude tidak jauh berbeda dari pembuatan kue *iwel* biasa, hanya saja bahan utama kue *iwel* yang berasal dari tepung ketan sebagian bahannya di substitusi atau digantikan dengan tepung kacang gude. Berdasarkan permasalahan mengenai pemanfaatan kacang gude maka peneliti mengangkat judul penelitian yaitu **“Studi Eksperimen Pemanfaatan Tepung Kacang Gude/Undis (*Cajanus cajan*) Menjadi Kue *Iwel* Khas Bali”**.

1.2 Identifikasi Masalah Penelitian

Dari beberapa pemaparan latar belakang tersebut, permasalahan yang peneliti kaji pada identifikasi masalah ini adalah sebagai berikut:

1. Minimnya pemanfaatan kacang gude oleh masyarakat karena minimnya informasi dan pengetahuan masyarakat mengenai kandungan gizi dari kacang gude.

2. Harga kacang gude yang lebih mahal dibandingkan dengan jenis kacang-kacangan lainnya sehingga masyarakat merasa kesulitan untuk pemanfaatan kacang gude.
3. Minimnya pengetahuan yang dimiliki oleh masyarakat tentang pemanfaatan bahan lokal seperti kacang gude menjadi bahan pengganti non terigu.
4. Pemanfaatan kacang oleh masyarakat hanya sebatas untuk lauk pauk dan bahan tambahan untuk makanan pokok.
5. Minimnya *skill* atau kemampuan yang dimiliki oleh masyarakat dalam pemanfaatan kacang gude selain untuk lauk pauk dan tambahan makanan pokok.
6. Kandungan gizi yang terdapat dalam kacang gude lebih tinggi daripada tepung ketan sehingga membuat kacang gude dapat dimanfaatkan menjadi bahan substitusi pengganti ketan untuk menambah produk kuliner tradisional .

1.3 Pembatasan Masalah

Agar penelitian ini dapat dilakukan dengan lebih mendalam maka dari itu peneliti memandang permasalahan penelitian yang akan diangkat menjadi perlu dibatasi variabelnya. Oleh sebab itu peneliti membatasi dengan mengangkat permasalahan yang berkaitan dengan “Pemanfaatan tepung kacang gude menjadi kue *iwel* khas Bali”

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini ialah menjadi bagaimanakah kualitas kue *iwel* yang disubstitusi menggunakan 50% tepung kacang gude dengan 50% tepung ketan putih yang dilihat dari segi warna, rasa dan tekstur?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka dapat dirumuskan tujuan dari penelitian ini ialah untuk mengetahui kualitas kue *iwel* dengan substitusi 50% dari tepung kacang gude serta 50% dari tepung ketan putih yang dilihat dari segi warna, rasa dan tekstur.

1.6 Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini diharapkan hasil yang diperoleh dapat memberikan manfaat baik secara teoritis maupun manfaat secara praktis. Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini ialah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

- a. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat dikembangkan menjadi bahan kajian dalam pengembangan ilmu pengetahuan pada mata kuliah Patiseri Nusantara di jurusan Teknologi Industri, program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga) Undiksha, sehingga dapat mendorong kreatifitas mahasiswa dalam menciptakan resep-resep baru dalam pemanfaatan tepung kacang gude.

- b. Dapat menambah wawasan, ilmu pengetahuan sehingga dapat dijadikan sebagai bahan acuan pada penelitian selanjutnya.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi peneliti, merupakan salah satu persyaratan dalam rangka menyelesaikan studi di Universitas Pendidikan Ganesha guna memperoleh gelar sarjana pendidikan kesejahteraan keluarga.
- b. Bagi mahasiswa, dapat digunakan sebagai sumber daya untuk membantu mengembangkan kreativitas dalam mengolah tepung kacang gude menjadi produk makanan yang memiliki nilai ekonomis sehingga semakin diminati oleh masyarakat dan mampu bersaing dengan kue lainnya.
- c. Bagi masyarakat:
 - sebagai salah satu bahan acuan atau referensi untuk mengembangkan kreatifitas dalam mengolah kacang gude menjadi produk makanan non lauk-pauk yang memiliki nilai ekonomis sehingga semakin diminati oleh masyarakat.
 - sebagai salah satu bahan acuan atau referensi untuk mengembangkan kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan kacang gude menjadi bahan pangan pengganti tepung ketan sehingga mampu menambah khazanah kekayaan kuliner khas Bali.