

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia menyukai makanan yang serba praktis dan jugamudah diolah, serta tidak perlu menunggu lama, hal ini ditandai dengan data statistik konsumsi pangan Indonesia pada kue basah yang meningkat sebanyak 3,5 % dari tahun 2016-2020 (Badan Pusat Statistik, 2020).

Pancake berdasarkan definisi yang baku adalah makanan yang terbuat dari terigu, susu, telur dan bahan tambahan lainnya. Pembuatannya melalui tahap pengadonan dan pemanggangan di atas penggorengan atau pan (Roring, 2020).

Pancake adalah salah satu makanan yang sudah dikenal banyak orang. Selain rasanya yang manis, kudapan ini juga dikenal karena bentuknya yang bulat dan sering disajikan sebagai menu makanan modern. *Pancake* juga dikenal sebagai salah satu jenis kue dengan tekstur yang lembut dan berserat, Tekstur serat *pancake* ini ditandai dengan munculnya pori-pori pada permukaan pancake (Syarif, 2023).

Pancake merupakan makanan populer yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia baik anak-anak maupun orang dewasa dan biasanya dinikmati sebagai alternatif sarapan (Alfi & Bahar, 2014). Hal ini dapat kita lihat dari sejumlah restoran atau *café* yang menyediakan *pancake* disekitar Indonesia. *Pancake* merupakan kue basah yang memiliki rasa manis dan gurih yang terbuat dari tepung terigu, dan bahan cair (air atau susu) serta baking powder yang diaduk hingga merata setelah itu dimasak dengan teknik memanggang diatas pan (Yaputra & Septyoari, 2015).

Kacang merah adalah sumber protein nabati yang cukup potensial sekaligus sumber energi yang cukup tinggi. Menurut Kementerian Pertanian (2014), produksi kacang merah mengalami kenaikan setiap tahunnya, sehingga mudah ditemukan dipasaran. Namun di masyarakat, kacang merah biasanya hanya dikonsumsi sebagai sayuran dan campuran salad bila dibandingkan dengan tepung terigu yang hanya memiliki kandungan protein 10 g/100 g dan kalsium 22 mg/100 g, kacang merah memiliki kandungan protein yang lebih tinggi yaitu 22,3 g/100 g dan kalsium 502 mg/100 g. Kacang merah memiliki kandungan protein yang baik, salah satu

indikatornya adalah memiliki kandungan leusin sebesar 76,16 mg (Heluq & Mundiastuti, 2018)

Kacang merah memiliki banyak manfaat seperti mencegah kolesterol jahat dan memperlancar pencernaan (anti sembelit). Kandungan fibernya yang tinggi difermentasi dalam usus besar dan menghasilkan asam-asam lemak rantai pendek, yang dapat menghambat sintesis kolesterol hati. Kandungan Omega-3 dan Omega-6 juga sangat bermanfaat bagi kesehatan. Kacang merah juga membantu pematangan sel darah merah, membantu sintesa DNA dan RNA, serta menurunkan level homosistein dalam pembuluh arteri sehingga mengurangi resiko penyakit jantung dengan kandungan folat dan vitamin B6 (Permatasari & Purwanti, 2018).

Kacang merah mengandung resistant starch (RS) yang tinggi. Resistant starch dapat memperbaiki profil lipid karena memiliki sifat serat terlarut maupun tidak terlarut (Bowerman, 2008). Kacang merah juga mengandung flavonoid (proantosianidin dan isoflavon) yang berperan dalam menurunkan kadar kolesterol dengan menghambat pembentukan monoaldehid dan aktivitas lipase serta menghambat sekresi hepatosit apo- β (Marcelia, 2014).

Pengolahan kacang merah menjadi tepung telah lama dikenal masyarakat, dan dapat meningkatkan daya guna hasil serta nilai guna. Dimana tepung kacang merah lebih mudah diolah dan diproses menjadi nilai ekonomitinggi dan mudah dicampur dengan tepung dan bahan-bahan lainnya. Penggunaan tepung kacang merah sebagai suplementasi tepung terigu dapat meningkatkan kandungan protein dengan mencampurkannya dan akan selalumeningkatkan kualitas gizi dari produk yang akan dibuat dari campuran tepung terigu dengan tepung kacang merah (Mayasari, 2016).

Berdasarkan pernyataan diatas tentang banyaknya manfaat kacang merah bagi kesehatan. Maka penulis tertarik untuk mengkaji daya terima terhadap produk pancake dengan substitusi tepung kacang merah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana tingkat kesukaan terhadap *pancake* substitusi tepung kacang merah?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui tingkat kesukaan pada *pancake* substitusi tepung kacang merah.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap warna pada *pancake* substitusi tepung kacang merah.
2. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap aroma pada *pancake* substitusi tepung kacang merah.
3. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap rasa pada *pancake* substitusi tepung kacang merah.
4. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap tekstur pada *pancake* substitusi tepung kacang merah.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Bagi IPTEK

Penelitian ini dapat memunculkan produk makanan inovatif yang memanfaatkan bahan-bahan alternatif yang lebih sehat, seperti tepung kacang merah makanan olahan yang kaya sumber serat dan tinggi antioksidan sebagai olahan yang bergizi untuk dikonsumsi.

1.4.2 Manfaat Bagi Institusi

Dapat menjadi informasi atau bahan referensi dan sebagai inovasi baru dalam pengelolaan pangan bagi mahasiswa yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut, baik penelitian serupa maupun penelitian yang lebih kompleks.

1.4.3 Manfaat Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu masyarakat untuk dapat memberikan tambahan pengetahuan di bidang pangandan gizi mengenai inovasi pengolahan pancake substitusi tepung kacang merah dapat diolah menjadi makanan yang mengandung zat gizi yang tinggi serta baik untuk kesehatan.