

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kacang-kacangan menjadi bahan makanan yang memiliki nilai gizi yang sangat diperlukan tubuh. Bahan makanan yang memiliki nilai gizi yang bagus ini menjadi pilihan salah satu makanan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat. Jenis kacang-kacangan yang diproduksi di Indonesia merupakan bahan makanan sumber protein yang dimanfaatkan untuk menambah nilai gizi dalam diet atau menu sehari-hari serta memiliki kandungan mineralnya (Ca, Fe, P, K, Zn, Mg, dan lain-lain), vitamin B (thiamin, riboflavin, niacin, asam folat), dan serat (Ratnasari *et al.* 2021).

Kacangan-kacangan bukan hanya mengandung protein, namun juga mengandung lemak nabati yang memberikan manfaat bagus bagi kesehatan. Kacang-kacangan berpotensi untuk dijadikan sumber lemak nabati karena mengandung asam lemak tak jenuh tunggal (MUFA) yang merupakan omega-9 dan asam lemak tak jenuh ganda (PUFA) yang merupakan omega-6 (Nurulfikri, Maulana, *and* Dasuki 2016). Salah satu macam dari kacang-kacangan tersebut adalah kacang hijau. Kacang hijau memiliki kandungan zat gizi penting berupa protein yang cukup tinggi yaitu 22,9% dan merupakan sumber mineral yang penting, antara lain kalsium dan fosfor. Kacang hijau mempunyai kandungan gizi penting yang cukup tinggi dibandingkan dengan jenis kacang-kacangan lainnya (Sahri Yanti, Nur Wahyuni 2019).

Tanaman kacang hijau memberikan dampak yang baik bagi kesehatan. Saat ini kacang hijau masih kurang mendapatkan perhatian dari petani untuk dibudidayakan menjadi bahan makanan setengah jadi maupun makanan siap jadi. Pada tahun 2021 produksi kacang hijau di Indonesia sebesar 211.176 ton mengalami penurunan produksi jika dibandingkan pada tahun 2020 yaitu 222.629. Produktivitas kacang hijau di Indonesia pada tahun 2020-2021 juga mengalami penurunan yaitu dari 1,203 ton/ha menjadi 1,142 ton/ha. Di Provinsi Riau produksi kacang hijau mengalami penurunan produksi tiap tahunnya. Permasalahan dalam pengelolaan tanaman kacang hijau di tingkat

petani masih rendahnya produktivitas hasil. Luas tanaman kacang hijau Riau 50 ha, dengan produksi kacang hijau di Provinsi Riau pada tahun 2022 sebanyak 54 ton BK dengan luas panen 53 ha dan produktivitas mencapai 1,03 ton/ha (Suwandi, 2023).

Kacang hijau termasuk jenis kacang-kacangan yang mengandung lemak nabati yang bagus untuk kesehatan pencernaan dan jantung. Bukan hanya itu manfaat dari lemak nabati pada kacang hijau lainnya seperti menurunkan kolesterol, mengurangi risiko terkena kanker, dan serta menjaga kesehatan jantung. Kacang-kacangan juga banyak digunakan dalam penambahan makanan (Kemenkes, 2023).

Pemanfaatan olahan kacang hijau untuk manfaat yang baik bagi kesehatan, diantaranya bermanfaat dalam membantu menurunkan tekanan darah, mengurangi risiko penyakit jantung, dan diabetes. Kacang hijau yang memiliki kandungan antioksidan dan zat gizi yang penting memiliki sifat antiradang dan masyarakat mengetahui alternatif lain cara mengolah kacang hijau selain dibuat bubur, yaitu pembuatan tepung, susu dan puding kacang hijau. Salah satu produk pangan olahan berbahan dasar kacang hijau yaitu tepung. Dengan mengolah hasil sumber daya seperti kacang hijau menjadi produk pangan diharapkan dapat dijadikan alternatif pengembangan aneka olahan dari tepung sehingga memberikan nilai tambah ekonomi dan meningkatkan nilai jual pada kacang hijau itu sendiri (Ratnasari *et al.* 2021).

Tepung kacang hijau memiliki kandungan gizi per 100 gram sebanyak 286 kal, protein 31,50 gram, lemak 14,30 gram, dan karbohidrat 54,50 gram (Habibie, 2023). Tepung kacang hijau menjadi produk setengah jadi yang dapat digunakan untuk membuat suatu makanan olahan. Penggunaan tepung kacang hijau dalam pembuatan suatu produk olahan dapat menciptakan beragam macam makanan (Ponelo, Bait, *and* Ahmad 2022). Salah satu makanan bergizi yang dapat dibuat yaitu *Mille crepes*.

Mille crepes merupakan makanan yang saat ini sedang banyak digemari oleh masyarakat. *Mille Crepes* berasal dari negara Perancis yang berarti ribuan lapisan. *Mille crepes* pada umumnya terdiri dari lebih dari 20 lapisan crepes tipis disertai lapisan krim yang halus dan mudah dibuat. Bahan utama yang

digunakan dalam pembuatan *Mille Crepes* adalah tepung terigu. Masyarakat kini telah mulai mengurangi konsumsi tepung terigu karena mengandung gluten (Christanti and Mulyatiningsih 2021). *Mille crepes* bukan hanya dari rasa yang lezat, namun juga dari bentuk yang membuat ketertarikan untuk membelinya. Saat ini dari beraneka ragam rasa dan warna dari adonan crepes yang sudah dikreasikan, membuat *mille crepes* mejadi lebih menarik dengan semua rasa yang sudah tersedia. Rasa yang kenyal serta bentuk yang unik menambah nilai estetika pada makanan yang satu ini (Adim, 2022).

Kue *mille crepes* merupakan salah satu jenis kue yang terbuat dari adanya banyak lapisan yang ditumpuk satu sama lain dan memiliki banyak topping yang menarik dan lezat. Seiring berjalannya waktu, industri kuliner di Indonesia semakin berkembang. Sudah banyak orang yang mencoba mencari keuntungan di bisnis ini, yang menciptakan banyaknya timbul persaingan, oleh sebab itu diharapkan adanya suatu inovasi yang lebih menguntungkan (Boediono and Kuntjara 2019).

Dengan penambahan tepung kacang hijau diharapkan dapat memberikan makanan bergizi dan mengandung protein dan lemak nabati yang dapat meningkatkan status kesehatan individu yang mengkonsumsinya (Habibi *et al.* 2023). Penambahan tepung kacang hijau yang memiliki nilai gizi yang tinggi pada *mille crepes* yang sedang banyak digemari oleh masyarakat, diharapkan dapat menjadi makanan yang dapat menambah variasi olahan saat ini.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk membuat snack berupa *mille crepes* dengan penambahan tepung kacang hijau yang bergizi dan mudah untuk dibuat. Dengan dilakukan uji daya terima panelis terhadap *mille crepes* dengan penambahan tepung kacang hijau. Oleh karena itu, penulis tertarik mengambil judul yaitu “Daya Terima *Mille Crepes* Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*)”.

1.2 Rumusan Masalah

Mille crepes merupakan makanan yang menjadi incaran oleh masyarakat saat ini. *Mille crepes* memiliki rasa yang lezat dan lembut membuat orang tertarik untuk mencobakannya. Dengan memanfaatkan tepung kacang hijau yang bergizi dalam pembuatan *mille crepes*, maka rumusan masalah pada

penelitian ini adalah Bagaimana daya terima *mille crepes* dengan penambahan tepung kacang hijau (*Vigna radiata L.*)?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima *mille crepes* dengan penambahan tepung kacang hijau (*Vigna radiata L.*).

1.3.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui daya terima terhadap warna *mille crepes* dengan penambahan tepung kacang hijau.
2. Mengetahui daya terima terhadap aroma *mille crepes* dengan penambahan tepung kacang hijau.
3. Mengetahui daya terima terhadap rasa *mille crepes* dengan penambahan tepung kacang hijau.
4. Mengetahui daya terima terhadap tekstur *mille crepes* dengan penambahan tepung kacang hijau.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Penulis

Dapat menambah wawasan dan pengalaman dibidang pangan dalam hal pembuatan suatu produk makanan yang mudah dibuat serta terjangkau dari segi ekonomi dengan memanfaatkan makanan yang murah dan bergizi.

1.4.2 Bagi Institusi

Diharapkan dapat menambah wawasan mengenai daya terima pada *mille crepes* dengan penambahan tepung kacang hijau sebagai makanan bergizi yang dapat digunakan sebagai bahan bacaan di perpustakaan.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini meliputi sifat organoleptik yang terdiri dari warna, aroma, rasa dan tekstur *mille crepes*.