

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kacang hijau yang diproduksi di Indonesia sebagai negara tropis memiliki keunggulan komparatif yang tidak dimiliki negara lain sehingga permintaan ekspornya sangat terbuka. Kacang hijau merupakan komoditas tanaman pangan yang banyak dibutuhkan baik dalam negeri dan luar negeri. Perlu diketahui, pada tahun 2022 volume ekspor kacang hijau secara total sebesar 16,54 ribu ton dan pada tahun 2023 ini per bulan Agustus, sebesar 11,15 ribu ton. Peluang ekspor kacang hijau sangat tinggi mengingat kacang hijau merupakan salah satu komoditi pertanian yang semakin terkenal di seluruh dunia dalam beberapa tahun terakhir karena khasiat kesehatannya yang luar biasa. (BBPPMBTPH, 2023).

Lima daerah asal produksi kacang hijau terbesar diantaranya Jawa Timur, Jawa Tengah, NTB, NTT, dan Sulsel, termasuk jenis kacang-kacangan, dapat menjadi sumber makanan lokal. Kandungan mineralnya (Ca, Fe, P, K, Zn, Mg, dan lain-lain), vitamin B (tiamin, riboflavin, niacin, asam folat), dan serat membuat kacang-kacangan bahan makanan sumber protein yang digunakan untuk meningkatkan gizi dalam diet atau menu sehari-hari. Kacang-kacangan tidak mahal karena memiliki banyak mineral dan kandungan lemak yang baik untuk kesehatan. Pangan fungsional dapat dikonsumsi secara bebas tanpa dosis tertentu. Serta dapat meningkatkan kesehatan, terutama selama pemulihan pascasakit, dengan meningkatkan daya tahan tubuh.

Kacang hijau yang juga biasa disebut mungbean yang berasal dari suku polong-polongan, dikenal luas sebagai tanaman palawija dan budidaya di wilayah tropis yang merupakan tanaman yang dapat tumbuh hampir disemua tempat di Indonesia. Karena kandungan protein nabatinya yang tinggi, kacang hijau menduduki peringkat ketiga di Indonesia setelah kacang tanah dan kedelai. Berbagai jenis makanan (olahan) asal kacang hijau seperti bubur kacang hijau, minuman kacang hijau, kue tradisional, dan kecambah kacang hijau telah lama dikenal oleh masyarakat Indonesia. (Fathonah et al., 2018).

Dalam 100 gram kacang hijau mengandung energi 323 kal, protein 22.9 g, lemak 1.5 g, karbohidrat 56.8 g, serat 7.5 g, bermanfaat untuk memperkuat kerangka tulang. Per 100 gram bagian kacang-kacangan yang dapat dimakan menyumbangkan kalori sebanyak 323 kkal. Jumlah tersebut sudah memenuhi 20 % kebutuhan protein dan serat per hari manusia. Berdasarkan ketentuan perlabelan internasional, kacang hijau dapat dinyatakan sebagai bahan pangan yang tinggi (*high*) akan zat gizi. (Nisa et al., 2020).

Kacang hijau yang tinggi akan serat, rendah lemak jenuh, rendah sodium, dan tidak mengandung kolestrol. Manfaat kacang hijau cukup banyak karena terdapat berbagai zat gizi yang terkandung dalam kacang hijau yaitu sebagai sistem kekebalan tubuh, metabolisme, jantung dan organ tubuh lainnya, pertumbuhan sel, perlindungan terhadap radikal bebas dan penyakit lainnya. Selain itu kacang hijau memiliki serat yang tinggi (7,5 g) daripada buah-buahan dan sayuran.

Kacang hijau merupakan kacang-kacangan yang mengandung zat besi tinggi adalah kacang hijau. Kacang hijau mengandung zat-zat yang diperlukan untuk pembentukan sel darah sehingga dapat mengatasi efek penurunan hemoglobin. Jumlah kandungan zat besi pada kacang hijau sebanyak 7,5 mg per 100 gram kacang hijau. Kacang hijau juga mengandung fitat sebesar 2,19% (Aulia, 2019).

Bolu gulung adalah kue bolu yang dipanggang menggunakan loyang dangkal dan diisi dengan selai atau krim mentega. Setelah digulung, bolu harus digulung saat masih panas agar tetap lentur. Bolu gulung merupakan bolu gulung. Di Provinsi Riau, khususnya Pekanbaru memiliki berbagai macam oleh-oleh yang banyak digemari, salah satunya bolu gulung yang memiliki banyak rasa dan isian.

Oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Tingkat Kesukaan Bolu Gulung Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Isian Selai Kacang Hijau” Penulis berharap bahwa percobaan ini memungkinkan untuk bertambahnya kandungan gizi yang terdapat pada bolu gulung kacang hijau ini dan dapat menghasilkan produk yang lebih baik.

1.2 Rumusan Masalah

Bolu gulung biasanya dibuat sebagai cemilan yang cocok untuk segala usia, tetapi pada umumnya bolu gulung hanya dibuat dengan bahan dasar tepung terigu, telur, margarin, sp dan gula. Dengan adanya substitusi tepung kacang hijau pada pembuatan bolu gulung dapat menghasilkan produk yang lebih baik.

Oleh karena itu peneliti melakukan penambahan zat gizi tertentu terhadap bolu gulung dengan substitusi tepung kacang hijau dengan isian selai kacang hijau yang diharapkan dapat menambahkan kandungan gizi pada bolu gulung. Berdasarkan uraian latar belakang masalah pada penelitian ini adalah “ Bagaimana Tingkat Kesukaan Bolu Gulung Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Isian Selai Kacang Hijau ”

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan pada bolu gulung dengan substitusi tepung kacang hijau yang dilakukan dengan beberapa formulasi serta isian kacang hijaunya.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan Khusus dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap aroma bolu gulung dengan substitusi tepung kacang hijau dengan isian kacang hijau.
2. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap warna bolu gulung dengan substitusi tepung kacang hijau dengan isian kacang hijau.
3. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap rasa bolu gulung dengan substitusi tepung kacang hijau dengan isian kacang hijau.
4. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap tekstur bolu gulung dengan substitusi tepung kacang hijau dengan isian kacang hijau.
5. Mengetahui nilai gizi dari bolu gulung yang dihasilkan pada bolu gulung dengan substitusi tepung kacang hijau.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Penulis

Diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan penulis dalam pengolahan pangan local dan mampu menciptakan produk yang memiliki nilai gizi yang tinggi dan berguna bagi kesehatan.

1.4.2 Bagi Insitisi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi tentang pengembangan produk yang berbahan dasar pangan local seperti penggunaan kacang hijau yang dijadikan tepung dan dimanfaatkan kembali pada pembuatan bolu gulung yang disubstitusikan dengan tepung terigu sehingga produk yang dihasilkan memiliki produk yang bernilai gizi tinggi serta dapat menjadi bahan bacaan di perpustakaan. Penelitian ini juga dapat memberikan alternatif dan kajian awal untuk melakukan penelitian lanjut tentang kandungan gizi lainnya yang terdapat di bolu gulung dengan substitusi tepung kacang hijau dengan isian kacang hijau sehingga dapat terus dikembangkan pemanfaatannya.

1.4.3 Bagi Masyarakat

Memberikan informasi tentang teknologi yang tepat mengenai pengolahan pangan local menggunakan kacang hijau yang mempunyai nilai gizi tinggi dan penganekaragaman pengolahan bahan pangan local dalam meningkatkan nilai gizi dan nilai ekonomis dari prodak pangan lokal.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini termasuk ke ruang lingkup gizi pangan yang merupakan penelitian eksperimental mengenai uji tingkat kesukaan dan pada bolu gulung dengan substitusi tepung kacang hijau.