

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Snack atau makanan selingan memang umumnya dikonsumsi di antara waktu makan utama. Snack sering kali menjadi pilihan saat seseorang merasa lapar atau butuh asupan energi tambahan sebelum makan utama berikutnya. Dalam kebiasaan makan yang umum di masyarakat, terdapat tiga waktu makan utama, yaitu sarapan, makan siang, dan makan malam. (Pradipta 2016)

Snack sangat disukai oleh semua kalangan baik dari anak-anak hingga orang dewasa. Jenis snack/selingan dapat disajikan beraneka macam mulai dari minuman, buah sampai hidangan snack/selingan baik snack asin maupun snack manis. Salah satu snack/selingan yang sering kita temui adalah brownies. (Pradipta 2016)

Brownies adalah jenis kue yang memiliki warna coklat kehitaman dan rasa yang khas, yang didominasi oleh coklat. Mereka memiliki tekstur yang lembut dan padat, dan umumnya tidak membutuhkan pengembangan yang tinggi seperti adonan kue pada umumnya. (Setyani, Nurdjanah, dan Permatahati 2017)

Tekstur dan rasa brownies dapat bervariasi tergantung pada bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatannya. Dua jenis brownies yang umum adalah brownies kukus dan brownies panggang, dan keduanya memiliki perbedaan dalam tekstur dan karakteristik penyimpanannya. Brownies kukus memiliki tekstur yang lebih lembut dan padat karena dipanggang dengan menggunakan uap panas. (Salihat dan Putra 2021)

Brownies panggang memang menjadi salah satu jenis kue yang sangat populer di kalangan masyarakat. Kelezatan, kelembutan tekstur, dan tampilan menariknya menjadikan brownies panggang menjadi pilihan favorit bagi banyak orang, baik anak-anak maupun dewasa. Salah satu kelebihan utama brownies panggang adalah daya tahan yang lebih lama dibandingkan dengan brownies kukus. (Yuliani, Wardana, dan TP 2018)

Pemanfaatan tepung dari komoditas lain seperti kacang hijau sebagai pengganti tepung terigu merupakan salah satu cara alternatif yang dapat dilakukan untuk mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu.

Kacang hijau memiliki kandungan nutrisi yang baik, seperti serat, protein, vitamin, dan mineral, sehingga dapat menjadi alternatif yang sehat dan bergizi untuk digunakan dalam pembuatan brownies. Dalam penggunaannya, tepung kacang hijau dapat digunakan secara langsung sebagai pengganti tepung terigu atau dicampur dengan tepung terigu untuk mendapatkan hasil yang lebih optimal. Beberapa penyesuaian mungkin diperlukan dalam resep dan proporsi bahan, karena tepung kacang hijau memiliki karakteristik yang berbeda dengan tepung terigu. Namun, dengan penyesuaian yang tepat, tepung kacang hijau dapat menghasilkan brownies yang lezat dan bernutrisi. (Salihat dan Putra 2021)

Anda dapat menggunakan tepung kacang hijau sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan brownies panggang. Tepung kacang hijau merupakan alternatif yang bagus untuk orang yang memiliki intoleransi gluten atau alergi terhadap gandum. Tepung kacang hijau memiliki kandungan protein yang tinggi dan memberikan tekstur yang lembut dan kenyal pada brownies. Namun, perlu diingat bahwa penggunaan tepung kacang hijau dapat menghasilkan brownies yang berbeda dalam rasa dan tekstur dibandingkan dengan menggunakan tepung terigu. (Salihat dan Putra 2021)

Kacang hijau memang merupakan sumber protein nabati yang populer di Indonesia. Kacang hijau memiliki kandungan protein yang cukup tinggi dan merupakan salah satu komoditas kacang-kacangan penting di negara ini, setelah kacang kedelai dan kacang tanah. Pengolahan kacang hijau umumnya melibatkan proses pemasakan, seperti perebusan, untuk menghasilkan bubur kacang hijau yang sering dikonsumsi sebagai makanan penutup atau sebagai bahan dasar dalam berbagai kue tradisional. Namun, dengan tren masyarakat yang cenderung memilih makanan siap saji yang praktis, kacang hijau juga dapat diolah menjadi tepung kacang hijau. Proses pengolahan tepung kacang hijau melibatkan pengeringan biji kacang hijau yang kemudian dihaluskan menjadi tepung. Tepung kacang hijau ini dapat digunakan sebagai bahan dalam pembuatan berbagai jenis produk makanan olahan, seperti aneka kue basah (cake), cookies, kue tradisional, dan produk bakery lainnya. (Hidayati 2022)

Kacang hijau memang merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang memiliki berbagai manfaat untuk kesehatan manusia. Salah satu manfaat utamanya adalah sebagai sumber protein yang sangat penting bagi tubuh manusia.

Dalam 100 gram kacang hijau mengandung energi sebesar 323 kkal, 22,9 gram protein, 1,5 gram lemak, 56,8 karbohidrat dan 7,5 gram serat. Kandungan protein dan karbohidrat dalam buncis harus menggantikan tepung terigu dalam tepung yang dapat menghasilkan kue atau pie yang berkualitas baik. Selain kandungan karbohidrat dan protein yang tinggi, buncis bebas gluten sehingga dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu untuk membuat berbagai persiapan bebas gluten. (Aprilia 2019)

Peran penting protein adalah sebagai bahan baku pembentukan jaringan baru yang selalu berlangsung di dalam tubuh. Protein juga menggantikan jaringan tubuh yang rusak. Fungsi utama protein dalam tubuh adalah membentuk jaringan baru dan memelihara jaringan yang sudah ada. Protein juga digunakan sebagai bahan bakar jika kebutuhan energi tubuh tidak dipenuhi oleh karbohidrat, serat, dan lemak (Martianingsih, Sudrajat, and Darlian 2016)

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik dengan pembuatan brownies tepung panggang dengan tujuan untuk mengetahui karakteristik mutu organoleptik dan kandungan gizi brownies tepung panggang yang dapat diterima darisudut pandang konsumen.

B. Rumusan Masalah

Dengan latar belakang diatas, pertanyaan yang ingin dijawab dalam penelitian ini adalah: Bagaimana perbedaan karakteristik mutu organoleptik tepung kacang hijau terhadap tepung terigu?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah penggantian tepung kacang hijau dengan tepung terigu berpengaruh terhadap karakteristik mutu brownies.

2. Tujuan Khusus

Secara khusus penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut :

- a. Menentukan penerimaan uji organoleptik brownies panggang dengan perlakuan 20%, 30%, 40% terhadap substitusi tepung kacang hijau.
- b. Menentukan karakteristik organoleptik brownies panggang yang meliputi rasa, aroma, warna, tekstur, daya terima keseluruhan, warna, dan kualitas rasa.
- c. Menentukan penggantian tepung kacang hijau dengan tepung terigu yang kualitas organoleptiknya dapat diterima panelis.
- d. Menganalisis kandungan zat gizi brownies panggang meliputi energi, protein, lemak, karbohidrat, dan serat dari hasil substitusi tepung kacang hijau.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Penelitian tentang adanya pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap karakteristik brownies panggang dapat memberikan manfaat yang beragam. Di antaranya, penelitian ini dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman penulis tentang sifat-sifat tepung kacang hijau dan bagaimana penggunaannya dalam produk pangan seperti brownies panggang.

2. Manfaat Teoritis

Secara teoritis, hasil penelitian yang baik diharapkan dapat memberikan kontribusi signifikan dalam peningkatan pengetahuan dan pemahaman di bidang yang diteliti.