

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jajanan pasar ialah kuliner tradisional semi basah yang dijual hanya di pasar – pasar tradisional. Kue semi basah umumnya disajikan untuk tamu pada acara tertentu (Maria, 2012). Indonesia kaya akan jajanan tradisional, seperti nagasari, klepon, getuk, lupis, onde-onde, dadar gulung, kue bantal, kue bugis dan masih banyak lagi jenis jajanan lainnya. Selain jajanan tradisional, banyak jajanan populer yang bukan berasal dari Indonesia salah satunya adalah kue *mochi*.

Kue *mochi* merupakan kue semi basah yang berbahan dasar tepung ketan yang berasal dari Jepang, tetapi cukup populer di banyak negara salah satunya di Indonesia. Kue *mochi* memiliki bentuk yang simple dengan tekstur kenyal serta rasanya yang manis sehingga digemari oleh semua kalangan khususnya anak muda. Masyarakat umumnya hanya mengetahui kue *mochi* dengan isian kacang hijau dan kacang tanah. Seiring berjalannya perkembangan industri pembuatan kue *mochi*, kini tersedia dalam aneka rasa, mulai dari rasa moka, pandan, hingga durian (Fauzi, 2015).

Selain jajanan tradisional, makanan khas daerah sangat banyak di Indonesia khususnya di Bali salah satunya adalah *seredele*. *Seredele* merupakan salah satu makanan tradisional hasil fermentasi alami yang berasal dari daerah Gianyar. *Seredele* memiliki tekstur lembut namun berlendir dengan aromanya yang khas berbau menyengat. *Seredele* terbuat dari kacang kedelai yang direbus kemudian difermentasi menggunakan bumbu genap (bumbu khas Bali) selama kurang lebih

sekitar dua sampai tiga hari sampai berlendir. Meskipun terkesan tradisional, *seredele* dapat menjadi daya tarik wisatawan sebagai nattonya Bali.

Seredele yang berbahan dasar kacang kedelai mengandung banyak zat gizi seperti asam alfa-linolenat, asam lemak omega-6 dan isoflavon, sumber kalsium, zat besi, seng, fosfor, magnesium, tiamin, riboflavin, fitonutrien, niasin, asam folat, mengandung sejumlah besar asam amino esensial dan sumber yang baik dari protein dan minyak sayur (Yudiono, 2020). Penelitian sebelumnya oleh N.K Sutiari pada tahun 2017, menyatakan bahwa kandungan zat gizi yang terdapat pada *seredele* dan tempe memiliki komponen yang sama yaitu tinggi protein. *Seredele* memiliki kandungan asam glutamate dan tirosin lebih tinggi ($> 0,1\%$) dibandingkan dengan tempe. Kandungan fitonutrien dan antioksidan isoflavon sangat baik bagi tubuh terutama untuk remaja perempuan sebagai pencegah kanker dan menopause. Manfaat lain dari kacang kedelai yaitu dapat menjaga kesehatan tulang, menurunkan kolesterol, memelihara kesehatan organ tubuh, serta mencegah demensia atau penurunan daya ingat.

Masyarakat umumnya hanya mengetahui *seredele* sebagai bahan pangan lauk tanpa ada inovasi baru seperti kue maupun jajanan lainnya. Sehingga penulis berminat untuk memodifikasi *seredele* sebagai isian dari kue *mochi*. Berdasarkan penelitian pendahuluan penulis mencoba mensubstitusikan kacang hijau dengan *seredele* dengan perlakuan 5%, 15%, 25% dan hasilnya perlakuan 25% tidak dapat diterima karena rasa dan aromanya yang sangat menyengat khas aroma *seredele* yaitu amoniak dan menyengat. Sehingga penulis menggunakan persentase perlakuan yaitu menjadi 5%, 10%, 15% agar perlakuan dapat diterima.

Berdasarkan uraian diatas, penulis ingin membuat inovasi baru untuk mengetahui tentang daya terima substitusi kacang hijau dengan *seredele* pada isian kue *mochi* di kalangan anak remaja melalui penelitian dengan judul : Substitusi Kacang Hijau Dengan Seredele Pada Isian Kue Mochi.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah : Bagaimana daya terima substitusi kacang hijau dengan *seredele* pada isian kue *mochi* ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah : Mengetahui daya terima substitusi kacang hijau dengan *seredele* pada isian kue *mochi*.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah :

- a. Membuat beberapa perlakuan pada isian kue *mochi* dengan mensubstitusikan kacang hijau dengan *seredele*.
- b. Menilai mutu organoleptik substitusi kacang hijau dengan *seredele* pada isian kue *mochi*.
- c. Menghitung kandungan zat gizi makro terhadap kue *mochi* dengan substitusi *seredele*.
- d. Menentukan perlakuan terbaik pada pembuatan kue *mochi* dengan mensubstitusikan kacang hijau dengan *seredele*.

D. Manfaat Penelitian

a. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan tentang *seredele* dan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai *seredele* adalah makanan tradisional yang akan menjadi isian dari kue *mochi* sehingga dapat diterima oleh semua kalangan masyarakat.

b. Manfaat Praktis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah perbendaharaan perpustakaan Jurusan Gizi, menambah informasi dan wawasan serta sebagai bahan rujukan mahasiswa Jurusan Gizi khususnya mengenai substitusi *seredele* terhadap kue *mochi* sebagai cemilan yang mengandung tinggi protein.