

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan jajanan adalah bagian dari pangan siap saji yang merupakan makanan dan minuman yang diolah oleh produsen makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi masyarakat umum. Pangan jajanan sudah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat. Keunggulan pangan jajanan adalah murah dan mudah didapat, cita rasanya yang enak. Pangan jajanan tersedia dalam bentuk yang lebih menarik, rasa enak, rupa dan konsistensinya baik (Riani, 2007).

Pangan jajanan masih beresiko terhadap kesehatan karena penanganannya sering tidak higienis, yang memungkinkan pangan jajanan terkontaminasi mikroba berbahaya karena proses pembuatannya tidak bersih, serta kebersihan tempat penyimpanan dan menjajakan jajanan yang kurang diperhatikan. Pangan jajanan juga kerap mengandung zat kimia yang berbahaya dan dilarang digunakan dalam pangan. Di samping itu, masih ada jajanan yang menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang diperbolehkan tapi dalam jumlah yang melebihi ketentuan seperti pemanis sakarin dan siklamat (Mia, 2008).

Kue nagasari merupakan salah satu jenis produk pangan dan jajanan tradisional semi basah yang telah dikenal dan beredar di lingkungan masyarakat. Kue nagasari ini banyak digemari oleh masyarakat karena rasanya manis dan teksturnya yang lembut. Kue nagasari termasuk dalam golongan jajanan pasar yang relatif murah dan memiliki cita rasa yang khas sehingga cocok disajikan untuk sarapan, camilan di sore hari maupun untuk makanan ringan pada acara-

acara tertentu. Kue nagasari terbuat dari tepung beras, pisang, gula pasir, garam, daun pandan dan air santan. Dari bahan dasar pembuatan kue nagasari ini memiliki kandungan yaitu Karbohidrat sebesar 43.21 gram, Protein 2.9 gram, Lemak 4.1 gram, Serat 1.9 gram, dan Kadar air 30.55 gram (Anonim, 2014). Ditinjau dari kandungan gizi kue nagasari mengandung kadar protein yang rendah.

Peningkatan kadar protein pada kue nagasari dapat dilakukan dengan menggantikan sebagian tepung beras dengan menggunakan tepung kacang kedelai. Kacang kedelai adalah salah satu tanaman kacang-kacangan yang menjadi bahan dasar banyak makanan di Asia Timur seperti kecap, tahu, dan tempe. Kedelai merupakan sumber utama protein nabati dan minyak nabati yang penting mengingat kualitas asam aminonya yang tinggi, seimbang dan lengkap untuk kesehatan tubuh manusia. Pemanfaatan utama pada tanaman kacang kedelai adalah biji. Biji kacang kedelai sangat kaya protein dan lemak serta beberapa zat gizi penting lain, misalnya vitamin (asam folat) dan lesitin. Dibandingkan dengan protein hewani, protein yang berasal dari kacang kedelai lebih murah sehingga lebih terjangkau oleh masyarakat. Kadar rata-rata protein kacang kedelai adalah 40,09% (Jayadi dkk, 2012).

Pengolahan biji kacang kedelai yang dapat dibuat salah satunya menjadi tepung kedelai. Tepung kacang kedelai merupakan hasil dari bahan baku kedelai yang dijadikan tepung. Proses pembuatannya cukup mudah, dimulai dengan perendaman dan pengupasan kulit biji, pengeringan biji kedelai, penggilingan dan pengayakan. Kandungan protein tepung kacang kedelai cukup tinggi sekitar 41 % per 100 gram kacang kedelai, sehingga tepung kacang kedelai dapat dijadikan

sebagai pangan alternatif untuk menambah jumlah protein yang dibutuhkan tubuh sekitar 55 g per hari untuk remaja usia 19 -20 tahun (AKG, 2013).

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk membuat kue nagasari dengan substitusi tepung kacang kedelai yang bertujuan untuk mengetahui karakteristik mutu ditinjau dari uji organoleptik dan kandungan gizi dari kue nagasari dengan presentase tepung kacang kedelai yang dapat diterima konsumen serta bermanfaat bagi kesehatan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas adapun rumusan masalah yang ingin dijawab pada penelitian ini apakah ada pengaruh substitusi tepung kacang kedelai terhadap tepung beras pada karakteristik mutu kue nagasari ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung kacang kedelai terhadap tepung beras terhadap karakteristik mutu kue nagasari.

2. Tujuan Khusus

Secara khusus penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut :

- a. Membuat kue nagasari dengan berbagai perlakuan terhadap substitusi tepung kacang kedelai.
- b. Menentukan karakteristik organoleptik meliputi rasa, aroma, warna, tekstur, penerimaan secara keseluruhan, dan mutu tekstur pada kue nagasari.
- c. Menentukan substitusi tepung kacang kedelai terhadap tepung beras dengan karakteristik mutu organoleptik yang dapat diterima panelis.

- d. Menghitung kandungan kadar air, kadar abu, kadar karbohidrat, kadar protein, kadar lemak dan kadar serat terhadap kue nagasari yang dapat diterima panelis.
- e. Menghitung kandungan zat gizi yang dihasilkan dalam 1 porsi kue nagasari yang dapat diterima panelis.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Secara praktis, hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman bagi penulis. Dalam penelitian tentang adanya pengaruh substitusi tepung kacang kedelai terhadap karakteristik kue nagasari dari hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan menambah wawasan masyarakat.

2. Manfaat Teoritis

Secara teoritis, hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi, wawasan atau sebagai referensi yang baik bagi lembaga penelitian terkait. Membantu pemerintah dalam meningkatkan pangan tradisional.