

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jajanan pasar seperti kue tradisional beserta modifikasinya merupakan ciri khas budaya Indonesia berupa kue basah maupun kue kering. Jajanan pasar memiliki bentuk, cita rasa, tekstur dan penampilan yang khas. Konsumen dari jajanan pasar pun dapat dikatakan tidak ada akhirnya, di mana jajanan pasar selalu disediakan sebagai pelengkap menu hidangan pada hotel berbintang, kegiatan upacara adat dan kegiatan hari raya (Rezeki, 2013).

Jaje reta merupakan salah satu jajanan khas Bali sejenis kue kering berbahan dasar tepung beras yang dicampurkan dengan santan, gula pasir dan garam, berbentuk seperti kipas dengan cara pengolahan di goreng. Jaje reta biasanya digunakan sebagai jajanan pelengkap hari raya ataupun sebagai cemilan. Ditinjau dari segi bahan yang digunakan jaje reta ini, dalam 100 gram jaje reta mengandung energi 546,2 kalori, protein 7,5 gram, lemak 9,0 gram dan karbohidrat 108,3 gram. Berdasarkan analisis zat gizi tersebut, maka kandungan protein dalam jaje reta ini masih rendah. Sehingga jaje reta ini perlu dimodifikasi dengan bahan pangan sumber protein seperti kacang – kacangan.

Peningkatan kandungan gizi dalam bahan makanan dapat dilakukan dengan berbagai solusi. Salah satunya adalah dengan cara memanfaatkan pangan lokal kacang merah (Fatmawati et al., 2020). Di Indonesia sendiri memiliki banyak potensi pangan lokal diantaranya dari jenis kacang-kacangan. Pemanfaatan kacang-kacangan lokal merupakan alternatif sumber protein nabati yang murah dan terjangkau oleh masyarakat Indonesia. Indonesia memiliki beraneka jenis kacang-kacangan yang potensinya belum sepenuhnya tergali. Kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*), kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*) dan kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) merupakan jenis kacang yang berpotensi untuk dikembangkan dalam berbagai produk industri pangan (Fachruddin, 2000) dalam (Uswatun H, 2011).

Ketersediaan kacang merah cukup tinggi di Indonesia akan tetapi masih terbatas dalam pemanfaatannya. Kacang merah biasanya dimanfaatkan dalam pembuatan sop kacang merah, es kacang merah, dan lain-lain. Kacang merah merupakan jenis kacang-kacangan yang memiliki kadar karbohidrat yang tertinggi, kadar protein yang setara kacang hijau, kadar lemak yang jauh lebih rendah dibandingkan kacang kedelai dan kacang tanah, serta memiliki kadar serat yang setara dengan kacang hijau, kedelai dan kacang tanah. Kadar serat pada kacang merah jauh lebih tinggi dibandingkan beras, jagung, sorgum dan gandum. Dibandingkan dengan sumber protein hewani keunggulan kacang merah adalah bebas kolesterol, sehingga aman untuk dikonsumsi oleh semua golongan masyarakat dari berbagai kelompok umur. Protein kacang merah juga dapat digunakan untuk menurunkan kadar kolesterol LDL yang bersifat jahat bagi kesehatan manusia, serta meningkatkan kadar kolesterol HDL yang bersifat baik bagi kesehatan manusia (Astawan,2009) dalam (Nurlita et al., 2017).

Peningkatan pemanfaatan kacang merah dapat dilakukan dengan mengolah kacang merah menjadi tepung dan mencampurkan kedalam bahan makanan lain(Srijaniati, 2018). Tepung kacang merah dalam 100 gram mengandung energi sebesar 375,28 kalori, protein 17,24 gram, lemak 2,21 gram, dan karbohidrat 71,08 gram. Penggunaan tepung kacang merah dalam pembuatan jaje reta bertujuan untuk meningkatkan kadar protein, selain itu diharapkan produk pangan yang dihasilkan mempunyai gizi yang lebih tinggi khususnya dalam pemenuhan protein walaupun jenis protein yang terkandung didalam Kacang merah adalah jenis protein yang tidak lengkap (Pertiwi et al., 2017). Namun penambahan tepung kacang merah akan mempengaruhi karakteristik mutu dari jaje reta karena modifikasi ini akan mengubah rasa, aroma, tekstur dan warna dari jaje reta yang dihasilkan.

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Organoleptik Serta Kandungan Energi Dan Nilai Gizi Dari Jaje Reta”.

B. Rumusan Masalah

Apakah terdapat pengaruh dari substitusi tepung kacang merah terhadap penerimaan mutu organoleptik dari jaje reta

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung kacang merah terhadap penerimaan mutu organoleptik dari jaje reta

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai sifat organoleptik meliputi: rasa, aroma, tekstur, warna dan penilaian keseluruhan dari jaje reta dengan substitusi tepung kacang merah.
- b. Menghitung Kandungan Energi Dan Zat Gizi pada jaje reta dengan penambahan tepung kacang merah
- c. Menentukan substitusi tepung kacang merah pada tepung beras yang tepat untuk menghasilkan karakteristik organoleptik jaje reta dengan substitusi kacang merah yang terbaik.

D. Manfaat

1. Bagi peneliti

Menambah wawasan dan pengalaman dalam bidang penelitian sehingga mampu menerapkan ilmu yang telah didapat dalam mengembangkan pangan yang berkualitas dan baik untuk masyarakat.

2. Bagi masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang manfaat penggunaan kacang merah sebagai tepung yang dapat digunakan sebagai pangan fungsional, sehingga dapat dikonsumsi oleh kalangan remaja hingga dewasa.