

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Kacang merah

1. Pengertian kacang merah



Gambar 1
Kacang merah

Kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*) bukan tanaman asli Indonesia, namun banyak dijumpai di Indonesia. Beberapa literatur memastikan bahwa spesies *Phaseolus vulgaris L* tipe tegak (*kidney beans*) atau di Indonesia disebut kacang jogo atau kacang merah, merupakan tanaman asli di lembah Tahuacan, Meksiko (Rukmana, 1994) dalam (Uswatun H, 2011).

Kandungan gizi pada kacang merah sangat baik bagi kesehatan tubuh manusia. Kacang merah kering merupakan sumber protein nabati, karbohidrat kompleks, serat, vitamin B, folasin, tiamin, kalsium, fosfor, dan zat besi (DKBM 1981) dalam (Uswatun H, 2011). Kacang merah mampu mengurangi kerusakan pembuluh darah. Di samping itu kacang merah juga merupakan sumber serat yang baik. Serat yang dihasilkan yaitu terdiri dari serat yang larut dalam air serat yang tidak larut dalam air (Almatsier, 2007) dalam (Uswatun H, 2011).

Untuk memperpanjang masa simpan kacang merah. Biasanya kacang merah akan diolah menjadi tepung. Salah satu contoh produk dari penambahan tepung kacang merah yaitu kue pukis. Pada penelitian yang dilakukan oleh (Inayah, 2017). Hasil yang didapat yaitu pada penilaian organoleptik warna, penggunaan tepung kacang merah yang semakin banyak menyebabkan warna kue pukis yang dihasilkan semakin coklat yang diakibatkan pigmen yang terkandung

dalam tepung kacang merah. Sedangkan untuk aroma, Perbedaan aroma pada kue pukis menghasilkan penilaian yang berbeda dari panelis. Hal ini disebabkan karena bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kue pukis seperti margarin, tepung terigu, tepung kacang merah masing-masing mempunyai aroma yang khas.

Pada perlakuan substitusi tepung kacang merah 100% untuk aroma kurang diminati oleh panelis dikarenakan aroma agak langu Sedangkan untuk rasa, penelis lebih suka dengan kue pukis yang mendapat perlakuan 75% tepung kacang merah dan 25%. Hasil penelitian tersebut dikarenakan semakin tinggi proporsi penambahan tepung kacang merah maka akan mempengaruhi rasa dari kue pukis kacang merah. Dan untuk tekstur, menunjukkan bahwa rasa kue pukis yang paling disukai dengan penilaian suka dan sangat suka adalah perlakuan 75% tepung kacang merah dan 25% sedangkan rasa kue pukis yang kurang diminati dengan penilaian biasa, tidak suka dan sangat tidak suka adalah perlakuan (100% tepung kacang merah dengan 0% tepung terigu hal ini dikarenakan pada perlakuan tidak ada penambahan tepung terigu.

Tepung terigu terdapat gluten yang merupakan protein gandum yang tidak larut dalam air dan mempunyai sifat elastis (Tyana, 2011) dalam. Hal ini didukung oleh penelitian Verawati (2015) menunjukkan bahwa semakin banyak kacang merah dalam kue pie maka semakin rapuh kulit pie dikarenakan kandungan gluten tepung kacang merah rendah bahkan tidak ada. Menurut Subandoro dkk (2013) jumlah gluten dalam 47 adonan sedikit menyebabkan adonan kurang mampu menahan gas, sehingga pori-pori terbentuk dalam adonan. Akibatnya adonan tidak mengembang dengan baik, maka setelah pembakaran selesai akan menghasilkan produk yang keras (Inayah, 2017).

2. Pengertian tepung kacang merah

Tepung kacang merah adalah jenis kacang-kacangan yang telah diolah menjadi tepung yang kaya akan kandungan gizi terutama sebagai sumber karbohidrat, protein, dan serat. Tepung Kacang merah memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan tepung terigu.

Kacang merah yang diolah menjadi tepung bertujuan untuk memperpanjang masa simpan kacang merah tersebut, untuk pemanfaatan luas terhadap kacang merah. Penampilan dari tepung kacang merah berwarna coklat kemerahan, penurunan kecerahan ini karena perendaman sehingga pigmen kacang merah larut kedalam media perendaman (Pangastuti dkk, 2013) dalam (Sinaga, 2019).

3. Cara Pembuatan tepung kacang merah

Pembuatan tepung dari kacang merah dilakukan dengan cara ; menyortir kacang merah yang akan digunakan, Cuci kacang merah kemudian rendam selama 24 jam, setelah direndam selama 24 jam, kukus kacang merah selama 24 menit, kemudian jemur kacang merah yang telah dikukus tadi hingga kering, blender kacang merah yang sudah kering tadi hingga halus, kemudian diayak agar mendapatkan tekstur tepung yang halus.

4. Kandungan zat gizi pada tepung kacang merah

Tepung Kacang Merah memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan tepung terigu. kandungan protein yang tinggi tidak berpengaruh pada kandungan gluten tepung kacang merah.

Kandungan zat gizi pada tepung kacang merah dapat dilihat dibawah ini:

Tabel 1
Kandungan Zat Gizi Dalam (100 Gram) Tepung Kacang Merah

No	Zat Gizi	Komposisi
1	Energi (Kkal)	375,28
2	Protein (g)	17,24
3	Lemak (g)	2,21
4	Karbohidrat (g)	71,08

Sumber : (Ekawati, 1999) dalam (Soeparyo et al., 2017)

B. Jaje reta

1. Pengertian jaje reta



Gambar 2
Jaje reta

Nama jaje reta diduga berasal dari kata kereta. Hal ini dikarenakan jaje reta ini dibuat menggunakan alat yang menyerupai roda kereta, jaje ini merupakan salah satu jenis jaje tradisional Bali dan sering dipergunakan di berbagai jenis upacara. jaje ini dibuat dari tepung beras dibentuk menjadi berbagai variasi bentuk dengan berbagai ukuran seperti bentuk kipas, bunga, gelang berantai serta diberikan warna yang beragam seperti warna merah, putih, kuning, ataupun kombinasi dari berbagai warna tersebut. Jaje ini telah diperjual belikan di pasar tradisional maupun pasar modern dan sering dipergunakan sebagai camilan (Suter et al., 2013).

2. Bahan – bahan dan cara pengolahan

a. Menurut Suter dkk (1999), bahan yang dipergunakan adalah : Tepung beras 1000 gram, kelapa parut 500 gram, gula pasir 250 gram, garam 2 sendok the, pewarna secukupnya.

b. Cara pengolahan :

Bahan-bahan seperti tepung beras, kelapa parut, garam dan pewarna dicampur menjadi satu kemudian ditambahkan air 0,5 gelas kemudian diuleni selama 15 menit. Setelah itu adonan dikukus selama 30 menit sampai matang, kemudian diangkat dan didinginkan pada nyiru. Setelah adonan dingin dicetak atau dibentuk sesuai keinginan, yaitu dapat berupa angka delapan, gelang-gelang ataupun bunga-bunga dengan mempergunakan alat berbentuk roda kereta

(pengeretan). Selanjutnya adonan yang telah dicetak digoreng pada wajan dengan minyak kelapa. setelah matang kemudian diangkat dan didinginkan, dipermukaan jaje reta bias dioleskan dengan larutan gula pasir agar menjadi manis. Pemberian gula ini biasanya dilakukan menjelang digunakan untuk sajian atau dihidangkan untuk konsumsi. Setelah diberikan gula bila tidak langsung dikonsumsi jaje reta dikeringkan dengan menjemur dibawah sinar matahari selama 2-3 jam, setelah kering dapat disimpan (Suter et al., 2013).

3. Prospek Pengembangan Dan Ekonomi

Masa simpan jaje tradisional bali umumnya sangat pendek. Jaje reta umumnya memiliki masa simpan selama satu minggu. Masa simpan ini bisa diperpanjang apabila diberikan olesan larutan gula pasir dengan konsentrasi yang lebih tinggi disertai pengemasan plastik yang kedap udara dalam memasarkannya, serta disimpan pada tempat yang kering. Disamping itu perlu dilakukan lebih banyak variasi bentuk yang lebih menarik bagi konsumen dan inovasi cara pengolahan sehingga tekstur dan rasa bias lebih baik (Suter et al., 2013).

C. Uji Organoleptik

Uji organoleptik yaitu pengujian yang didasarkan pada proses penginderaan. Bagian organ tubuh yang berperan dalam penginderaan adalah mata, telinga, indera pencicip, indera pembau dan indera perabaan atau sentuhan. Untuk melaksanakan penelitian organoleptik diperlukan panel. Dalam penilaian mutu atau analisis sifat – sifat sensori suatu komoditi, panel bertindak sebagai instrument atau alat. Panel ini terdiri dari orang atau kelompok yang bertugas menilai sifat atau mutu Komoditi berdasarkan kesan subjektif. Orang yang menjadi anggota panel disebut panelis (Saleh, 2004) dalam (Negara et al., 2016). Adapun parameter uji organoleptik adalah sebagai berikut :

1. Rasa

Rasa suatu makanan merupakan faktor yang turut menentukan daya terima konsumen. Rasa dipengaruhi oleh beberapa factor yaitu senyawa kimia, suhu, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa yang lain. Rasa makanan merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri(Harahap, 2019).

2. Aroma

Aroma merupakan suatu zat atau komponen tertentu yang mempunyai beberapa fungsi dalam makanan, diantaranya dapat bersifat memperbaiki dan membuat produk lebih bernilai (Hasniar et al., 2019).

3. Tekstur

Tekstur merupakan kenampakan dari luar yang dapat dilihat secara langsung oleh konsumen sehingga akan mempengaruhi penilaian terhadap daya terima produk tersebut. Tekstur yang baik dipengaruhi oleh bahan dasar yang digunakan (Hasniar et al., 2019).

4. Warna

Warna merupakan visualisasi suatu produk yang langsung terlihat lebih dahulu dibandingkan dengan variabel lainnya. Warna secara langsung akan memengaruhi persepsi panelis (Harahap, 2019). Menurut Winarno (2002) dalam (Harahap, 2019), secara visual faktor warna akan tampil lebih dahulu dan sering kali menentukan nilai suatu produk

5. Panelis

Untuk melaksanakan suatu penilaian organoleptik diperlukan panelis. Dalam penilaian mutu atau analisis sifat-sifat sensorik suatu komoditi panelis bertindak sebagai instrument atau alat. alat ini terdiri dari orang atau kelompok yang disebut panelis yang bertugas menilai sifat atau mutu benda berdasarkan kesan subjektif orang yang menjadi anggota panelis. Pengelompokan panelis terdiri dari :

- a. Panelis Terlatih terdiri dari 15-25 orang yang mempunyai kepekaan cukup baik. untuk menjadi penelis terlatih perlu didahului dengan seleksi dan latihan-latihan. panelis ini dapat menilai beberapa rangsangan sehingga tidak terlampau spesifik.
- b. Panelis agak terlatih terdiri dari 15-25 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat-sifat tertentu. panel agak terlatih dapat dipilih dari kalangan terbatas dengan menguji datanya terlebih dahulu. sedangkan data yang sangat menyimpang boleh tidak digunakan dalam keputusannya (Harahap, 2019).