

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar belakang

Kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) merupakan komoditas kacang-kacangan yang sangat dikenal masyarakat. Menurut Badan Pusat Statistik (2011), produksi kacang merah di Indonesia tergolong cukup tinggi, yaitu mencapai 116.397 ton pada tahun 2010. Kacang merah memiliki umur simpan yang relative pendek, sedangkan pemanfaatan kacang merah belum banyak dilakukan. Mengingat pemanfaatan yang terbatas dan pendeknya umur simpan yang dimiliki kacang merah dalam bentuk mentah, maka perlu dilakukan penepungan untuk memudahkan aplikasinya sebagai *ingredient* pangan.

Teknologi penepungan merupakan salah satu proses alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan karena lebih tahan lama disimpan, mudah dicampur dengan tepung lain, diperkaya zat gizi, dibentuk, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang ingin serba praktis. Penelitian tentang tepung kacang merah juga telah diaplikasikan secara luas, misalnya dalam pembuatan *cookies* serta bahan pengikat dan pengisi pada sosis ikan lele (Cahyani, 2012). Sebagai bahan substitusi, tepung kacang merah dapat mengganti 10% tepung terigu dalam pembuatan brownies (Yodatama, 2011), serta dapat mengganti 20% tepung terigu dalam pembuatan donat (Yaumi, 2011).

Pemanfaatan kacang merah sebagai alternatif menu baru untuk menambah nilai gizi pada makanan khas Gorontalo karena kacang merah mengandung protein sebesar 22,1 gr, kalsium 502 mg, fosfor 429 mg. Dibandingkan tepung terigu protein hanya sebesar 8,9 gr, kalsium 16 mg. Upaya untuk meningkatkan kualitas gizi dan nilai ekonomis dari kacang merah dapat diciptakan teknologi pengolahan bahan pangan, seperti pembuatan tepung kacang merah, sehingga kacang merah bisa digunakan sebagai bahan formulasi tepung terigu (Yossita, 2011)

Tak hanya dari segi pangan lokalnya, di Indonesia khususnya di Gorontalo juga kaya akan budaya dan kulinernya. Sedikitnya, ada empat makanan khas yang

berada di Provinsi Gorontalo yaitu Ilabulo, kue Wapili, kue Popaco, dan Binte Biluhuta. Wapili bentuknya memang seperti kue *waffle* khas Negara Belgia. Modifikasi kue Wapili ini memang mendapat pengaruh dari budaya barat. Teksturnya pun hampir mirip dengan sajian waffle pada umumnya, namun kue Wapili mempunyai tekstur yang sedikit lembut. Rasa manis kue didapat dari irisan gula merah yang membuat warnanya menjadi kecoklatan. Kue berbentuk hati ini juga dibuat dengan menggunakan cacahan kacang kenari ataupun kacang tanah. Umumnya kue Wapili hanya disajikan di acara-acara besar seperti pernikahan atau syukuran.

Wapili adalah makanan yang bahan dasarnya terbuat dari tepung terigu, gula pasir, santan kelapa, telur, pengembang kue, baking soda, dan vanili. Selain bahan dasar tersebut, bahan campuran lain yang digunakan adalah tepung beras. Fungsi dari bahan tambahan tersebut adalah untuk menambah rasa, tekstur dan nilai gizi.

Tepung kacang merah pada penelitian ini dimanfaatkan sebagai bahan yang dapat meningkatkan nilai gizi pada pembuatan kue wapili dengan metode formulasi sehingga nilai gizi kue Wapili akan lebih meningkat khususnya nilai gizi protein dan karbohidrat. Selain itu, pada penelitian ini juga ingin mengetahui kadar antosianin. Antosianin adalah senyawa kimia yang termasuk dalam golongan flavonoid. Senyawa antosianin berfungsi sebagai antioksidan dan penangkap radikal bebas, sehingga berperan untuk mencegah terjadi penuaan, kanker, dan penyakit degenerative (Jusuf *et al.*, 2008).

Metode uji kadar antosianin pada penelitian ini menggunakan metode spektrofotometri. Spektrofotometri merupakan salah satu metode dalam kimia analisis yang digunakan untuk menentukan komposisi suatu sampel baik secara kuantitatif dan kualitatif yang didasarkan pada interaksi antara materi dengan cahaya. Sedangkan peralatan yang digunakan dalam spektrofotometri disebut spektrofotometer. Cahaya yang dimaksud dapat berupa cahaya visibel, UV dan inframerah, sedangkan materi dapat berupa atom dan molekul namun yang lebih berperan adalah elektron yang ada pada atom ataupun molekul yang bersangkutan. Manfaat dari antosianin ini

yaitu sebagai anti kanker payudara, mencegah gangguan fungsi hati, antihipertensi dan menurunkan kadar gula darah (Jusuf *et al* 2008).

Berdasarkan latar belakang masalah di atas perlu dilakukan penelitian guna memperoleh informasi tentang kandungan gizi yang terdapat dalam kacang merah ditinjau dari analisis kandungan gizi pada kue Wapili kacang merah.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pada latar belakang permasalahan yang ada maka rumusan masalah adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap kue Wapili kacang merah?
2. Bagaimana kadar gizi pada kue Wapili kacang merah?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Dengan melihat rumusan masalah, maka tujuan penelitian adalah :

1. Mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap kue Wapili kacang merah
2. Mengetahui kadar gizi pada kue Wapili kacang merah

## 1.4 Manfaat Penelitian

Menambah keterampilan dan pengetahuan dalam penelitian wapili kacang merah dengan memperhatikan nilai gizi yang terkandung di dalamnya, menambah nilai guna kacang merah khususnya tepung kacang merah, serta dapat digunakan sebagai menu alternatif untuk penambah nilai gizi dan mendukung program pemerintah dan memberikan informasi kepada masyarakat tentang diversifikasi pangan dari tepung kacang merah.