

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Healthy food adalah pilihan makanan yang dibuat oleh seseorang setiap harinya dan memiliki peranan besar dalam menjaga kesehatan tubuh setiap manusia yang memiliki jangka Panjang. *Healthy food* juga bisa diartikan sebagai makanan yang memberikan nutrisi yang dibutuhkan bagi tubuh manusia agar tubuh manusia tetap sehat, serta tubuh mendapatkan energi yang cukup. Contohnya seperti Vitamin, mineral, protein, lemak, karbohidrat dan air adalah nutrisi-nutrisi dasar yang dibutuhkan tubuh manusia.

Berdasarkan data yang di dapatkan dari AFCNEXT Indonesia, hanya 12,2% orang dewasa yang memenuhi kebutuhan harian asupan buah sesuai dengan anjuran ahli gizi. Serta hanya 9,3% orang dewasa yang memenuhi kebutuhan harian dari vitamin dan sayuran. (A. Indonesia)

Dari permasalahan diatas, salah satu penyebabnya yaitu pilihan makanan dari *healthy food* sendiri yang kurang diminati masyarakat dan juga harganya yang masih tergolong mahal, maka dari itu hanya kalangan tertentu saja yang sudah menerapkan pola makanan yang sehat.

Salah satu solusi yang bisa digunakan yaitu dengan mengganti bahan atau dengan menambahkan bahan yang mengandung nutrisi itu sendiri. Contoh makanan yang cukup digemari masyarakat Indonesia yaitu pasta yang memiliki macam-macam bentuk seperti *spaghetti*, *fettucini*, *lasagna*, *ravioli* dan jenis lainnya. Pasta terbuat dari bahan dasar utama yang di dominasi oleh tepung terigu. Tepung terigu sendiri mengandung banyak karbohidrat rafinasi yang rendah serat sehingga mudah

dicerna oleh tubuh manusia. Hal ini membuat manusia yang mengonsumsi menjadi lebih cepat lapar serta cenderung porsi makan menjadi lebih banyak. Dan lagi dilansir dari sumber *hellosehat.com*, pada sebuah penelitian di tahun 2014, asupan karbohidrat rafinasi yang terkandung pada tepung bisa meningkatkan resiko penyakit jantung, dikarenakan kandungannya bisa meningkatkan kadar trigliserida dan kolesterol pada darah yang memicu gangguan kesehatan organ jantung.

Oleh karena itu penulis bermaksud untuk membuat eksperimen produk *healthy pasta* dengan mengurangi penggunaan tepung terigu yang akan ditambahkan dengan tepung sehat lain. Adapun beberapa tepung sehat yang bisa dipakai dalam pembuatan mie atau pasta seperti: Tepung Almond, Tepung Sorgum, Tepung Bayam, Tepung Jagung, Tepung beras merah, Tepung oat dan Tepung Kacang Hijau.

Dari data tepung diatas penulis bermaksud untuk membuat pasta yaitu pasta *ravioli* dengan menggunakan tepung kacang hijau tetapi masih dengan menggunakan tepung terigu agar teksturnya tetap bagus. Penelitian tentang pasta kacang hijau sendiri terinspirasi dari penelitian yang dilakukan oleh Indah Septiana dari Universitas Negeri Yogyakarta dalam program studi Pendidikan Teknik Boga yaitu memanfaatkan tepung kacang hijau dalam hidangan *verde fettucini carbonara*.

Penelitian yang akan dilakukan oleh penulis adalah menggunakan tepung terigu dengan tepung kacang hijau dalam pembuatan pasta dalam hidangan *Baked*

Chicken Alfredo Ravioli dengan perbandingan dengan tepung terigu 50% : 50% menggunakan tepung kacang hijau, lalu perbandingan 70%:30% dan yang terakhir adalah dengan 100% tepung kacang hijau. Berdasarkan hasil penelitian yang dipakai Indah Septiana perbandingan tersebut adalah yang paling baik. Manfaat dari penggunaan tepung kacang hijau ini yaitu selain memiliki nilai protein dan serat yang tinggi yaitu dapat menekan angka impor tepung terigu ke Indonesia, karena di Indonesia tidak dapat menghasilkan tepung terigu yang berasal dari tanaman gandum.

Indonesia dikenal sebagai negara tropis dengan itu Indonesia memiliki banyak sekali tumbuhan yang dapat tumbuh di tanahnya mulai dari rempah-rempah, kelapa sawit hingga kacang-kacangan yang memiliki nilai gizi yang tinggi dan beberapa jenis memiliki nilai jual yang tinggi karena diminati oleh negara asing yang tidak dapat menghasilkan tumbuhan tersebut. Di antara tumbuhan yang ada di Indonesia Adapun jenis yang dihasilkan seperti kacang-kacangan yang bisa menjadi sumber bahan pangan dan juga memiliki nilai gizi yang tinggi dan dapat dibuat menjadi beberapa jenis makanan di Indonesia. Salah satunya yaitu Kacang Hijau yang memiliki banyak manfaat dan berprotein nabati tinggi. Kacang hijau adalah tanaman sejenis palawijaya dan dikenal luas di daerah tropis. Bagian dari kacang hijau yang memiliki nilai ekonomi yaitu bijinya. (Wikipedia)

Kacang hijau merupakan tanaman yang terkenal di daerah tropis dan Parawijaya. Kacang hijau termasuk dalam famili kacang-kacangan (Fabaceae). Tanaman ini memiliki banyak manfaat dalam kehidupan kita sehari-hari sebagai

sumber makanan kaya protein. Di Indonesia, kacang hijau merupakan legum terpopuler ketiga setelah kedelai dan kacang tanah. Sebaran produksi kacang hijau di Indonesia adalah Nangroe Aceh Darussalam, Sumatera Barat, Sumatera Selatan, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sulawesi Selatan, Sulawesi Utara, NTT, dan NTB. Pulau Jawa merupakan penghasil utama kacang hijau di Indonesia. Tauge kacang hijau atau yang biasa disebut tauge merupakan sayuran yang biasa dikonsumsi di Asia Timur dan Tenggara.

Kacang-kacangan umumnya kaya akan lemak tak jenuh. Asupan asam lemak tak jenuh yang tinggi penting untuk menjaga kesehatan jantung. Kacang hijau mengandung vitamin B1, yang membantu pertumbuhan (Bayu Kanetro, 2006:20).

Kacang hijau merupakan salah satu tanaman pengganti beras. Dikenal juga dengan nama kacang hijau, kacang hijau atau golden gram, nama ilmiah tanaman ini adalah *Vigna radiata* L. Kandungan nutrisi dalam biji kacang hijau antara lain protein, lemak, karbohidrat, serat, vitamin A, B1, B2, B3, C, dan kalsium. . , fosfor, kalium. Kacang hijau juga mengandung beberapa protein yang menggantikan sel kulit mati dan mendukung pertumbuhan sel tubuh. Kacang hijau mengandung antioksidan dan fitokimia yang memberikan khasiat kacang hijau yang disebut fitokimia. Selain itu, kacang hijau memiliki manfaat bagi tubuh manusia, seperti melancarkan pencernaan, menurunkan kolesterol, dan mengurangi risiko penyakit jantung. (pertapa)

Salah satu kegunaan produk biji kacang hijau adalah tepung kacang hijau. Karena kacang hijau dapat ditanam di Indonesia, tepung kacang hijau dapat digunakan sebagai pengganti gandum. Tepung terigu sendiri adalah tepung yang terbuat dari biji gandum dan sering digunakan untuk membuat pasta, kue, roti dan pasta. Di sisi lain, Indonesia adalah negara yang asing dengan gandum karena banyak ditemukan di dan sekitar Eropa. merupakan salah satu Gandum yang mengandung protein berupa gluten, yang berperan penting dalam menentukan elastisitas makanan berbahan dasar gandum. Kacang hijau juga dapat menyediakan hingga 24 gram protein per 100 gram sajian. Tapi gandum dan tepung sekali lagi rendah protein. Oleh karena itu, kami menggunakan tepung kacang hijau sebagai bahan alternatif saat menggunakan tepung terigu. (Jaya)

Salah satu pemanfaatan tepung kacang hijau yaitu dihidangkan sebagai *maincourse*. Banyaknya jenis *maincourse* yang ada di Indonesia dapat dibuat dengan bahan dasar Tepung Kacang Hijau dapat di produksi di Indonesia sendiri. Karena pada umumnya kacang hijau sendiri hanya dapat diolah menjadi bubur kacang hijau. Tepung kacang hijau sendiri biasanya hanya dimanfaatkan dalam pembuatan cendol dan kue hunkwe saja. Tetapi, dibalik semua itu tepung kacang hijau dapat dijadikan sebagai bahan substitusi pada menu *maincourse* maupun menu *bakery* lainnya. Manfaat yang didapatkan dari penggunaan tepung kacang hijau yaitu kita dapat menekan angka impor tepung terigu karena tidak dapat di produksi di Indonesia karena tidak dapat menghasilkan gandum itu sendiri. Salah satu alternatif yang dapat digunakan yang dapat dibuat sebagai tepung kacang hijau yang dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan pasta sebagai bahan tambahan

dengan dimana Indonesia tidak dapat memproduksi sendiri supaya dapat menekan *import* tepung terigu.

Pasta adalah makanan khas Italia. Kata pasta berasal dari bahasa Italia “*pasta almentale*” yang berarti bahan adonan. Bahan dasar pembuatan mie adalah tepung terigu (*semolina*) atau tepung terigu yang dibuat dengan cara menggiling biji gandum durum, dicampur air dan telur, dibentuk menjadi lembaran atau berbagai bentuk dan nama, serta dimasak dengan cara direbus atau dipanggang. Salah satu jenis pasta adalah ravioli.

Ravioli adalah sejenis pasta yang terdiri dari isian tipis yang dilapisi adonan. Biasanya disajikan dengan sup atau saus, salah satu hidangan tradisional Italia. Ravioli biasanya berbentuk persegi atau bentuk lainnya seperti lingkaran atau setengah lingkaran. Ravioli sendiri masih sangat jarang didengar oleh masyarakat Indonesia karena dipasaran pun umumnya hanya menyediakan pasta spagetti dan pasta lainnya. (Wikipedia)

Sedangkan *sauce Alfredo* sendiri terbuat dari campuran *butter* dan *cooking cream* sebagai bahan utamanya dan bisa dicampurkan dengan daun *parsley* serta bawang putih. Tekstur dari saus ini adalah lembut karena terbuat dari *cream*. (Kompas)

Healthy pasta ini dibuat untuk menerapkan pola hidup sehat dengan memperhatikan kandungan nutrisi pada makanan yaitu pasta sendiri. Pasta menjadi

salah satu hidangan yang digemari masyarakat tetapi bahan dasarnya yaitu tepung terigu yang banyak mengandung kalori dan karbohidrat rafinasi. Maka dari itu penulis akan melakukan eksperimen ini dengan menambahkan tepung kacang hijau didalam pembuatan pasta. Maka dari itu penulis bermaksud untuk membuat pasta dengan penggunaan tepung kacang hijau yang lebih sehat dan juga mudah didapatkan di pasaran Indonesia.

Berdasarkan alasan diatas peneliti tertarik mengangkatnya kedalam penelitian dengan judul:

**“PENGUNAAN TEPUNG KACANG HIJAU PADA PEMBUATAN
HIDANGAN *BAKED CHICKEN ALFREDO RAVIOLI*.”**

1.2 Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan latar belakang penelitian, penulis merumuskan beberapa pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana cara pembuatan pasta dengan tambahan tepung kacang hijau?
2. Bagaimana hasil uji sensorik pasta baked chicken alfredo ravioli dengan menggunakan tepung kacang hijau?
3. Bagaimana hasil uji hedonik pasta baked chicken alfredo ravioli dengan menggunakan tepung kacang hijau?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penyusunan laporan ini bagi penulis antara lain untuk :

1. Sebagai salah satu persyaratan menyelesaikan program Pendidikan 3 tahun (D3) perhotelan.
2. Membantu peneliti untuk mengembangkan pengetahuan dan keterampilan terhadap suatu produk makanan.
3. Membandingkan antara teori yang diperoleh dalam perkuliahan yang di dapatkan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan penelitian di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan formal

Secara formal, maksud dan tujuan penelitian dan penulisan makalah tugas akhir ini sebagai persyaratan umum menempuh program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan operasional

- a. Untuk mengetahui cara pembuatan pasta dengan tambahan tepung kacang hijau.
- b. Untuk mengetahui kualitas produk yang terdapat pada pasta ravioli dengan tambahan bahan tepung kacang hijau.
- c. Mengetahui preferensi konsumen.

1.4 Metode Penelitian

1.4.1 Metode Eksperimen

Dalam tugas akhir ini, penulis akan menggunakan metode eksperimen otentik, yaitu metode eksperimen. Menurut (Wiersma 1991:99) Eksperimen adalah situasi penelitian yang menggunakan setidaknya satu variabel bebas, yang disebut variabel eksperimen. Para peneliti juga akan memanipulasi variabel-variabel tersebut.

Sedangkan menurut Sugiyono (2009:3) “Metode penelitian didefinisikan sebagai sarana ilmiah untuk mengumpulkan data untuk tujuan dan penggunaan tertentu.” Ini adalah penggunaan metode itu dan pemilihan metode yang tepat, untuk berkontribusi pada penelitian. Artinya Mulai dari masalah, rumusan masalah dan tujuan penelitian, metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen. Menurut Sugiyono (2009:107) "Metode eksperimental adalah metode penelitian yang digunakan di bawah kondisi terkendali untuk menentukan efek dari perlakuan tertentu pada orang lain".Teknik Pengumpulan Data

1.4.2 Teknik Pengumpulan Data

a. Studi Kepustakaan

Teknik pencarian yang akan digunakan penulis dalam mencari sumber referensi dan landasan teori yaitu Teknik studi Pustaka. Menurut (Mestika Zed: 2003) studi Pustaka dapat diartikan sebagai “rangkaian kegiatan yang berkaitan dengan pengumpulan data perpustakaan dan metode membaca, merekam dan mengolah bahan penelitian”. Dimana data yang sudah ada akan dipelajari lagi

oleh penulis yang dipakai dalam penyusunan tugas akhir dengan sifat kualitatif. Dengan kata lain, penulis akan mengutip data dengan bentuk kalimat, gambar, bagan dan daftar yang dikemudian hari akan menjadi data pendukung penelitian yang dilakukan oleh penulis dan menjadikan data tersebut menjadi fakta.

b. Observasi

Teknik observasi ini juga dilakukan oleh penulis dalam penyusunan tugas akhir ini. Menurut (Patton :2017) observasi itu sendiri merupakan metode yang pengumpul data yang akurat. Tujuannya adalah untuk mencari informasi tentang kegiatan yang sedang berlangsung, yang dapat dijadikan sebagai bahan kajian penelitian” Teknik observasi ini akan digunakan oleh penulis ketika proses eksperimen itu sendiri sedang berlangsung. Penulis mencatat apa yang terjadi dengan mengamati apa yang terjadi selama proses eksperimen berlangsung. Setelah itu dari catatan yang didapatkan akan dijadikan sebagai bahan acuan dalam eksperimen berikutnya agar kualitasnya dapat ditingkatkan Kembali dan mencegah kesalahan yang sama terulang Kembali. Agar hasil yang didapatkan menjadi maksimal dan memuaskan menurut penulis.

c. Kuesioner

Kuesioner atau angket akan digunakan oleh penulis lalu disebarkan kepada panelis. Menurut (Sugiyono, 2005:162). “Kuesioner adalah teknik pengumpulan data yang menyajikan kepada responden serangkaian kata atau instruksi tertulis untuk dijawab.” Kuesioner dijawab oleh responden setelah di berikan sampel oleh penulis.

d. Sampling

Menurut (Sugiyono, 2017) sampling atau pengambilan sampel adalah teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu. Sedangkan, *purposive sampling* adalah pengambilan sampel yang berdasarkan atas suatu pertimbangan tertentu seperti sifat-sifat populasi ataupun ciri-ciri yang sudah diketahui sebelumnya (Notoadmodjo, 2010).

e. Panelis

Menurut (Betty dan Tjutju, 2008) panelis adalah satu atau banyak orang dengan kelebihan indera yang dapat digunakan untuk menganalisis dan mengevaluasi karakteristik makanan yang akan penulis teliti. Panelis sendiri terbagi menjadi dua, panelis terlatih dan panelis tidak terlatih.

Peserta lokakarya yang memenuhi syarat adalah orang atau beberapa orang yang bertanggung jawab untuk evaluasi subjektif dari parameter kualitas produk dan yang sangat kompeten dan sensitif terhadap parameter kualitas produk. Panelis terlatih harus memiliki pengetahuan tentang produk yang diuji (konsultan ISO17025). Oleh karena itu, penulis memilih panelis sebagai berikut:

1. Panelis Ahli

Panelis ahli sendiri yaitu ahli kuliner masakan Italia yang berada di Bandung. Penulis memilih panelis ini karena mempertimbangkan kualitas dalam pembuatan *baked chicken alfredo ravioli*

2. Panelis Konsumen

Panelis konsumen ini adalah penulis bermaksud untuk memberikan hidangan kepada kelompok masyarakat umum dengan memberi kuisioner serta penilaian dengan jujur dan tanpa paksaan. Penulis memasukan 25 orang panelis konsumen untuk mendapatkan nilai dari hidangan *baked chicken alfredo ravioli*. Sehingga dari nilai yang di dapatkan akan kemudian diolah sehingga dapat ditarik kesimpulan.

1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian

1.5.1 Lokasi Penelitian

- a) Lokasi penelitian penulis akan di lakukan di rumah panelis sendiri yaitu di Komplek Maleer Indah Lestari kav. 14, Kel. Maleer, Kec. Batununggal, Kota Bandung.
- b) Lokasi penilaian juga akan di lakukan di Bandung yang bertempat di Kampus Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.5.2 Waktu Penelitian

- a) Waktu penelitian penulis akan dilakukan mulai bulan September 2022 sampai dengan Desember 2022.
- b) Waktu penilaian panelis akan dilaksanakan pada bulan Januari 2023/