

Bab I Pendahuluan

1.1. Latar Belakang

Meningkatnya kebutuhan masyarakat akan produk pangan yang mudah disiapkan menuntut adanya upaya penelitian untuk menemukan cara pengolahan bahan pangan yang selain mudah disiapkan juga harus tetap memperhatikan aspek harga dan nilai gizi. Upaya yang sekarang ini banyak dilakukan adalah membuat produk siap hidang.

Jenis produk siap hidang biasanya dikonsumsi sebagai makanan pagi, tetapi pada kenyataannya produk ini juga dapat dikonsumsi setiap saat, dengan atau tanpa susu (Dupont, 1987).

Produk siap hidang untuk makanan pagi secara umum terbuat dari bahan sereal. Produk ini terdiri atas dua macam yaitu yang memerlukan pemanasan terlebih dahulu untuk penghidangannya dan yang kedua adalah tanpa diperlukan pemanasan terlebih dahulu atau produk tersebut siap dikonsumsi secara langsung. Produk yang bisa disiapkan dengan mudah adalah produk yang secara luas digunakan dan disenangi oleh konsumen. Penggunaan produk

tersebut tidak hanya bisa untuk menghemat waktu, tetapi juga tidak diperlukan usaha untuk memasak dan mencucinya terlebih dahulu (Jones dan Amos, 1967). Selain itu produk ini mempunyai rasa yang renyah dan bau yang sedap sehingga disukai oleh konsumen, faktor inilah yang menyebabkan produk ini mengalami perkembangan pesat. Contohnya *corn flake*, *oat cereal*.

Flake adalah produk yang terbuat dari bahan utama tepung, berbentuk pipih dengan bagian tepi tidak beraturan, berkadar air rendah, dan mampu melakukan rehidrasi. Produk ini biasanya dikonsumsi dengan menuangkan susu segar di atasnya atau dicampur dengan buah kering maupun segar. Di Amerika Serikat produk ini biasanya untuk makanan pagi. *Flake* pertama kali dibuat oleh Kellogg dengan bahan tepung jagung sehingga dihasilkan *flake* yang berwarna kuning kecoklatan (Matz, 1970).

Dalam rangka meningkatkan konsumsi protein masyarakat maka perlu diteliti kemungkinan pemanfaatan kombinasi kacang hijau-tapioka sebagai bahan baku pembuatan *flake* mengingat kandungan protein kacang hijau yaitu 22.2% sedangkan kandungan protein jagung 9.2%.

Kacang hijau merupakan salah satu tanaman keluarga leguminosae yang populer dan dikonsumsi secara luas di negara-negara Asia termasuk Indonesia. Umumnya kacang hijau diolah terlebih dahulu guna mengurangi zat antigizi dan bau langu. Minuman dan bubur kacang hijau sering dibuat oleh kebanyakan orang untuk mengolah jenis kacang ini. Adapun *flake* dengan campuran tapioka-kacang hijau merupakan diversifikasi pangan.

Tapioka dibutuhkan dalam pembuatan *flake* karena sifat pati sebagai senyawa pengikat yang diperlukan untuk membentuk produk yang mudah dibentuk, tidak lengket dan mengembang pada saat pemanasan.

Permasalahannya pada pemanfaatan kacang hijau pada pembuatan *flake* adalah berapakah proporsi tapioka dan kacang hijau yang paling tepat agar dapat dihasilkan *flake* yang bergizi dan dapat diterima oleh konsumen.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah menentukan proporsi tapioka dan kacang hijau yang menghasilkan produk dengan sifat fisik, khemis dan sensoris *flake* yang dapat diterima.