

# BAB I

## PENDAHULUAN

### I.1. Latar Belakang

Kacang hijau merupakan tanaman tropis dan penanamannya-pun tidak terlalu sulit, sehingga budidaya tanaman kacang hijau telah berkembang pesat. Perkembangan ini ditandai dengan adanya varietas-varietas baru dari tanaman kacang hijau, misalnya Merak, Walet, Parkit dll (Trubus, 1990). Oleh sebab itu, pengolahan kacang hijau juga mengalami perkembangan yang cukup pesat, salah satunya adalah dengan mengolahnya dalam bentuk tepung kacang hijau.

Kacang hijau merupakan bahan makanan yang disukai masyarakat, pada semua tingkatan usia. Karena harganya yang relatif murah, kacang hijau memiliki prospek yang baik dan sangat potensial untuk dikembangkan dalam rangka peningkatan gizi masyarakat. Produk-produk makanan yang dapat dibuat dari kacang hijau adalah kue, roti, bubur dan tepung.

Masyarakat pada umumnya menghendaki produk pangan yang pengolahannya cepat dan mudah. Untuk memenuhi keinginan tersebut, salah satu cara yang telah dipelajari dan dikembangkan adalah produk pangan dalam bentuk instan. Dengan bentuk instan, waktu pengolahannya akan lebih singkat. Selain itu, tepung instan memiliki ketahanan lebih tinggi terhadap kerusakan (Jawa Pos, 1992).

## I.2. Kandungan Gizi Kacang Hijau dan Tepung Kacang Hijau

Orang telah banyak mengenal kacang hijau, namanya sesuai dengan bentuk dan warnanya, yaitu bentuknya bulat dan warnanya hijau.

Gizi yang terkandung dalam kacang hijau relatif besar, terutama kandungan protein dan kandungan karbohidratnya. Data mengenai kandungan-kandungan gizi pada kacang hijau disajikan pada tabel I-1.

Tabel I-1. Tabel kandungan gizi kacang hijau dalam 100 gram bahan.

Komponen	Jumlah	Kadar (%)
Kalori	395,00 kal	-
Air	10,02 g	10,02
Lemak	1,30 g	1,30
Protein	22,20 g	22,20
Karbohidrat	62,90 g	62,90
Kalsium	130 mg	0,13
Fosfor	320 mg	0,32
Besi	70 mg	0,07
Vitamin A	160,00 SI	0,16
Vitamin C	10,00 mg	0,01
Abu	2,89	2,89

Sumber : jawa pos, 1992.

Kandungan gizi tepung kacang hijau relatif tidak berubah dari kandungan gizi kacang hijau (Jawa Pos, 1992).

### **I.3. Kegunaan Tepung Kacang Hijau**

Tepung kacang hijau dapat digunakan untuk berbagai macam keperluan. Tepung kacang hijau dapat diolah menjadi bentuk bubur dengan cara mencampurnya dengan susu dan sejumlah air panas yang masak. Tepung kacang hijau yang sudah diolah menjadi bentuk bubur ini sangat baik untuk dikonsumsi oleh bayi, anak-anak maupun orang dewasa.

Tepung kacang hijau mempunyai kandungan yang bermanfaat bagi manusia, antara lain kandungan karbohidrat dan protein pada tepung sangat baik untuk pertumbuhan anak-anak dan kandungan zat besi juga dapat membantu pembentukan sel darah merah. Selain itu, kacang hijau juga mengandung vitamin A yang dapat membantu menjaga kesehatan mata, dan vitamin C yang sangat baik untuk membantu menjaga kesehatan tubuh. Tepung kacang hijau juga sangat baik untuk menjaga kesehatan tulang karena mengandung kalsium, sehingga tulang tidak mudah rapuh.

Selain digunakan untuk makanan bayi, tepung kacang hijau dapat juga digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan aneka kue untuk mendapatkan rasa yang khas dari kacang hijau, sehingga kue yang dihasilkan lebih enak untuk dimakan dan mempunyai nilai lebih karena kandungan gizinya.

Kelebihan lainnya dari penggunaan tepung kacang hijau sebagai bahan makanan adalah kandungan lemaknya yang rendah sehingga baik juga untuk dikonsumsi setiap hari.

(Trubus, 1990)

#### I.4. Kapasitas produksi

Data ketersediaan dan konsumsi kacang hijau kabupaten/kota Propinsi Jawa Timur untuk bulan Januari-April tahun 2001, disajikan pada tabel I-2.

Tabel I-2. Tabel data ketersediaan dan konsumsi kacang hijau Propinsi Jawa Timur

Kabupaten	Ketersediaan (ton)	Konsumsi (ton)	Surplus (ton)
Bojonegoro	4.907,28	246,13	4.661,13
Tuban	1.316,52	61,86	1.254,66
Lamongan	2.349,68	307,70	2.041,98

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2001.

Bahan baku yang tersedia = surplus dari ketiga kabupaten diatas tiap tahun

$$\begin{aligned}
 &= \frac{4661,15 + 1254,66 + 2041,98}{1 \text{ caturwulan}} \times \frac{3 \text{ caturwulan}}{\text{tahun}} \\
 &= 23.873,37 \text{ ton/tahun}
 \end{aligned}$$

Dengan memperhatikan hal-hal sebagai berikut:

- Keberadaan pabrik tepung kacang hijau yang telah ada.
- Peningkatan jumlah penduduk.
- Peningkatan kebutuhan akan tepung kacang hijau.
- Kontinuitas produksi pabrik tepung kacang hijau yang akan didirikan.

Maka ditentukan:

Kapasitas produksi pabrik yang akan didirikan 23000 kg tepung kacang hijau/hari (Perhitungan dapat dilihat pada Appendix A).