

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Penganekaragaman sumber pangan dan gizi merupakan salah satu isu penting dalam upaya meningkatkan mutu ketahanan pangan nasional dan keluarga. Pada saat ini kebutuhan tepung terigu lebih banyak dibandingkan dengan tepung lainnya, padahal produk tersebut bersumber dari material impor. Produk pangan yang impor terus menerus tentunya dapat menjadi sumber ancaman terhadap ketahanan pangan dalam negeri (Hartoyo dan Sunadar, 2006).

Tepung beras adalah tepung yang terbuat dari beras dengan proses penggilingan. Nutrisi yang terkandung dalam tepung beras dianggap lebih baik dari pada tepung terigu dan tidak memiliki kadar gluten. Didalam 100gram tepung beras mengandung 80gram karbohidrat, 2,4gram serat, 5,9gram protein, 366 kalori, dan 142gram lemak. Dalam 100gram tepung beras terdapat 10mg kalsium, 35mg magnesium, 98mg fosfor, serta 76mg kalium. Sehingga tepung beras kerap digunakan dalam berbagai olahan makanan seperti bubur beras untuk bayi, kue, wollapa, dan lainnya.

Menurut Suhaidi (2003), penting diciptakan suatu produk pangan yang dapat memenuhi kriteria sebagai pangan alternatif yang kaya energi dan gizi yang berbasis pada bahan lokal dalam upaya penganekaragaman pangan dan sekaligus mengurangi ketergantungan impor. Melalui pemikiran tersebut, upaya untuk memanfaatkan potensi kacang hijau dalam bentuk tepung terigu sebagai bahan penambah dalam pembuatan wollapa dilakukan. Pemilihan kacang hijau sebagai bahan penambah dalam pembuatan wollapa karena kacang hijau memiliki kandungan gizi dan protein yang cukup tinggi, sebesar 22% dibandingkan tepung beras sebesar 5,9gram.

Kacang hijau memiliki kandungan protein yang cukup tinggi dan merupakan sumber mineral yang penting antara lain kalsium dan fosfor yang penting untuk tulang. Selain itu kacang hijau juga memiliki kandungan serat yang cukup tinggi yaitu sekitar

7,6gram/100gram yang berfungsi untuk melancarkan pencernaan, sehingga mengurangi resiko terhadap berbagai penyakit dan gangguan usus (Mustakim, 2013). Kandungan asam

amino dalam protein kacang hijau sangat lengkap, baik asam amino esensial (tidak dapat dibentuk oleh tubuh dan harus didatangkan dari luar melalui makanan). Disamping mengandung sumber serat dan protein tinggi, kandungan asam lemak tak jenuh pada kacang hijau menjadikan kacang ini baik jika dikonsumsi bagi mereka yang menderita obesitas untuk menurunkan berat badan (Triyono, 2012). Kacang hijau juga banyak mengandung vitamin B1 sebesar 0,64mg/100gram dan vitamin B2 yang berperan penting dalam oksidasi karbohidrat untuk diubah menjadi energi. Vitamin B2 yang terkandung pada kacang hijau dapat membantu penyerapan protein didalam tubuh (Astawan, 2009).

Pada penelitian ini wollapa dipilih sebagai produk penelitian karena salah satu jenis makanan yang banyak disukai oleh sebagian masyarakat Sabu. Perubahan bentuk kacang hijau menjadi tepung akan memperluas dan mempermudah pemanfaatan kacang hijau menjadi produk setengah jadi yang fleksibel dan memiliki daya simpan yang cukup lama sehingga dapat digunakan sebagai bahan makanan yang bervariasi dalam pengolahan pangan. Penggunaan tepung kacang hijau menjadi produk wollapa yang menggunakan santan juga sebagai upaya penganeekaragaman pangan dan meningkatkan gizi dan cita rasa wollapa.

Berdasarkan latar belakang maka perlu dilakukan penelitian mengenai **“Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Dalam Memperkaya Gizi Dan Cita Rasa Wollapa (Pangan Tradisional Sabu)”**.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dapat dirumuskan permasalahannya yaitu Bagaimana efek fortifikasi tepung kacang hijau lokal (Sabu) pada kandungan protein dan cita rasa wollapa dengan menggunakan santan?

1.3. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui efek fortifikasi tepung kacang hijau lokal (Sabu) pada kandungan protein dan cita rasa wollapa.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan memberikan informasi terhadap mahasiswa/i dan masyarakat bagaimana efek fortifikasi tepung kacang hijau lokal (Sabu) pada kandungan protein dan cita rasa wollapa sehingga dapat diterima di kalangan masyarakat.

2. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan untuk dapat menambah informasi bagi penelitian sejenis dimasa yang akan datang, serta menambah ilmu pengetahuan efek fortifikasi tepung kacang hijau lokal (Sabu) pada kandungan protein dan cita rasa wollapa.