

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Kacang hijau merupakan tanaman tropis yang merupakan tanaman kacang-kacangan terbanyak ketiga setelah kacang kedelai dan kacang tanah. Pentingnya kacang hijau sebagai penyangga pangan di Indonesia tercermin dari laju peningkatan produksi yang sangat pesat pada dua dasawarsa terakhir. Di Indonesia, pemanfaatan kacang hijau masih sangat terbatas, yaitu sebagai bahan baku makanan bayi. Di tingkat rumah tangga, kendala yang dihadapi dalam pengolahan adalah waktu pemasakan yang relatif lama, sehingga tidak efisien untuk pengolahan dalam jumlah terbatas (Sukasih, dkk 2020).

Kacang hijau merupakan tanaman kacang-kacangan yang mampu tumbuh pada iklim subtropis, tahan terhadap kekeringan, tahan terhadap hama dan penyakit. Kacang hijau kaya akan protein, kandungan gizi kacang hijau per 100 gram untuk kandungan protein kacang hijau berkisar 21,04 gram, lemak 1,64 gram, karbohidrat 63,55 gram, air 11,42 gram, abu 2,36 gram dan serat 2,46% Lestari & Apifah (2017). Namun bila dibandingkan dengan kacang-kacangan lainnya, kandungan protein kacang hijau menempati urutan ketiga setelah kedelai dan kacang tanah. Kacang hijau dapat tumbuh dengan baik. Kacang hijau dapat diolah menjadi makanan bayi, bubur kacang hijau dan bahan isian dalam pembuatan kue. Kacang hijau juga dapat dibuat menjadi tepung kacang hijau untuk mensubstitusi tepung terigu dalam olahan produk pangan.

Menurut McCabe (2002), pengeringan artinya mengurangi sejumlah air atau cairan dari bahan padat, sehingga sisa air atau cairan dalam bahan padat

tersebut mempunyai kandungan yang rendah dan dapat diterima. Pengeringan biasanya merupakan langkah terakhir dalam serangkaian atau operasi, dan produk dari pengering siap untuk pengemasan akhir. Bahan yang dikeringkan dapat berupa serpihan, butiran, kristal, bubuk, atau lembaran yang mungkin memiliki sifat yang sangat berbeda. Proses pengeringan melibatkan dua proses perpindahan yaitu proses perpindahan panas dan proses perpindahan massa. Proses perpindahan panas terjadi dari udara pengering ke bahan yang akan dikeringkan, sedangkan perpindahan massa terjadi dalam dua tahap. Tahap pertama terjadi pada kandungan air yang terdapat didalam bahan ke permukaan bahan (proses difusi) selanjutnya tahap kedua terjadi pada proses penguapan air (Duda dkk, 2023).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang di bahas maka rumusan masalah yang akan di ambil adalah sebagai berikut;

1. Pengaruh lama waktu terbaik pengeringan pembuatan tepung kacang hijau
2. Perlakuan terbaik terhadap pengaruh waktu dalam pembuatan tepung kacang hijau

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut;

1. Untuk mengetahui pengaruh lama waktu pengeringan pada pembuatan tepung kacang hijau.
2. Untuk mengetahui perlakuan terbaik terhadap pengaruh lama waktu dalam pembuatan tepung kacang hijau.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini memiliki manfaat sebagai berikut;

Diharapkan dapat memberikan dorongan bagi masyarakat dan pengembangan pemanfaatan kacang hijau untuk pembuatan tepung agar dapat membantu masyarakat yang membutuhkan. Selain itu dapat digunakan sebagai bahan referensi untuk penelitian-penelitian serupa selanjutnya