

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT) memiliki beragam makanan tradisional, salah satunya adalah Akabilan. Akabilan merupakan makanan tradisional yang berasal dari pati gewang dan telah lama dikenal oleh masyarakat Malaka. Makanan ini umumnya dikonsumsi oleh para petani sebagai bekal saat bekerja di sawah atau ladang karena praktis. Secara tradisional, Akabilan dibuat dari pati gewang yang dikombinasikan dengan parutan kelapa yang bertujuan menambahkan rasa pada Akabilan tersebut.

Akabilan mencerminkan kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya lokal serta beradaptasi dengan kondisi lingkungan yang relatif kering. Selain berperan sebagai pangan pokok, Akabilan juga disajikan dalam berbagai kegiatan adat dan keagamaan, sehingga memiliki peran penting dalam kehidupan sosial masyarakat (Putri, 2020; Ukat, 2021; Tamelab, 2024). Makanan tradisional ini tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan pangan, tetapi juga menjadi identitas suatu kelompok masyarakat atau daerah yang memiliki keunikan dan mudah dikenali sebagai ciri khas (Frank et al., 2023). Akabilan yang beredar di masyarakat selama ini belum memiliki karakteristik fisik (ketebalan) dan sensori yang seragam serta belum diketahui secara ilmiah bagaimana pengaruh penambahan bahan pangan lain terhadap karakteristik tersebut. Oleh karena itu, diperlukan upaya diversifikasi dan inovasi produk melalui penambahan bahan pangan lain guna memperbaiki karakteristik fisik dan sensori Akabilan. Salah satu alternatif yang dapat dilakukan adalah penambahan beberapa jenis kacang-kacangan, seperti kacang hijau, kacang tanah, dan kacang merah.

Pemilihan kacang-kacangan didasarkan pada ketersediaannya yang melimpah di Kabupaten Malaka, karena petani setempat selain menanam padi dan jagung, juga menanam kacang-kacangan sebagai tanaman sela, sehingga mudah diperoleh dan berpotensi mendukung pengembangan pangan lokal berkelanjutan. Kacang hijau memiliki kandungan protein, serat, dan mineral yang cukup tinggi serta mudah dicerna sehingga sering dimanfaatkan sebagai bahan pangan fungsional (Audu & Aremu, 2013). Selain itu, kacang hijau juga mengandung vitamin B kompleks dan senyawa fenolik yang berperan sebagai antioksidan serta mendukung metabolisme energi dalam tubuh

(Dahiya et al., 2015). Kacang tanah mengandung protein dan lemak dalam jumlah relatif tinggi yang berperan sebagai sumber energi, serta memiliki kandungan asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh (Arya et al., 2016). Lemak pada kacang tanah didominasi oleh asam lemak tidak jenuh yang bermanfaat bagi kesehatan (Grosso et al., 2014). Sementara itu, kacang merah merupakan sumber protein nabati yang baik, kaya akan serat pangan, zat besi, serta senyawa bioaktif seperti flavonoid dan antosianin yang memiliki aktivitas antioksidan (Ainun et al., 2020). Perbedaan ukuran biji, komposisi, dan tekstur dari ketiga jenis kacang tersebut diduga akan memengaruhi karakteristik fisik, khususnya ketebalan, serta karakteristik sensori Akabilan yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah penambahan jenis kacang yang berbeda berpengaruh terhadap karakteristik fisik dan sensori Akabilan?
2. Jenis kacang manakah yang menghasilkan Akabilan dengan karakteristik fisik dan tingkat kesukaan terbaik?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui pengaruh penambahan jenis kacang yang berbeda terhadap karakteristik fisik dan sensori Akabilan.
2. Menentukan perlakuan penambahan kacang yang menghasilkan Akabilan dengan karakteristik fisik dan tingkat kesukaan terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas, maka manfaat penelitian ini adalah :

1. Manfaat Akademis

Menambah wawasan keilmuan di bidang Teknologi Hasil Pertanian, khususnya terkait karakteristik fisik produk pangan lokal berbasis pati gewang serta pengembangan dan inovasi pangan lokal.

2. Manfaat Praktis

Menjadi acuan bagi masyarakat, pelaku UMKM, dan pemerintah daerah dalam mengembangkan Akabilan dengan karakteristik fisik dan mutu yang lebih baik.