

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Potensi kacang tunggak di Indonesia khususnya Nusa Tenggara Timur sangat banyak dan masyarakat pada umumnya hanya memanfaatkan kacang tunggak sebagai bahan tambahan untuk pembuatan jagung bosc (makanan khas NTT). Di Indonesia produksi kacang tunggak cukup tinggi yaitu mencapai 1,5-2 ton/ha tergantung varietas, lokasi, musim tanam dan budidaya yang diterapkan (sayekti, dkk, 2012). Kacang tunggak mengandung protein 22,9%, karbohidrat 61,6%, namun kandungan lemaknya yang rendah 1,4%, dengan kadar air 11%. (Anonymous, 2012a). Menurut Somaadja (1993), mengatakan bahwa kandungan kacang tunggak setiap 100 gram bagian biji tua yang dapat dimakan berisi 10 gram air, 22 gram protein, 1,4 gram lemak, 59,1 gram karbohidrat, 3,7 gram serat, 3,7 gram abu, 104 mg kalsium. Kacang tunggak (*Vigna unguiculata L*) termasuk keluarga *leguminosae*. Tanaman kacang tunggak bersal dari Afrika barat yang didasarkan atas keberadaan ordonya, baik yang dibudidayakan maupun jenis liar. *Vigna unguiculata* yang dibudidayakan memiliki keragaman yang besar dan sangat luas distribusinya dan banyak ditanam di Afrika, India dan Brazil (Trustinah, 1998).

Kacang tunggak merupakan tanaman tersier sebagai tanaman pelengkap kebutuhan kacang-kacangan untuk bahan pangan, pakan dan bahan baku industri. Kacang tunggak adalah salah satu jenis kacang-kacangan yang menjadi sumber protein nabati dan

jumlahnya berlimpah di Indonesia. Kandungan protein kacang tunggak adalah 24,4% sedangkan kacang kedelai 34,90% dan kacang hijau 22,20%. Data ini menunjukkan bahwa kacang tunggak merupakan kacang berpotensi tinggi kedua setelah kacang kedelai (Ismayanti dan Harijono, 2015). Oleh karena itu kacang tunggak dapat diproses menjadi susu untuk menghasilkan susu kacang tunggak ada beberapa hal yang mempengaruhi proses pembuatan susu antara lain suhu dan lama waktu pemasakan. Sekar (2010) menyatakan temperatur dan lama pemasakan berpengaruh terhadap mutu susu kacang kedelai, untuk pembuatan susu kedelai bahwa variabel pada waktu pemasakan selama 20 menit dan temperatur pemasakan 90⁰C. Menurut Sundar, dkk, (2015) bahan pangan saat dilakukan proses pemasakan dengan menggunakan panas akan menyebabkan kadar zat gizi pada pangan tersebut menurun dibandingkan dengan bahan mentahnya. Jumlah kandungan gizi suatu bahan pangan yang mengalami penurunan akibat proses pemasakan yang terlalu lama serta suhu pemasakan yang terlalu tinggi. Penggunaan panas dalam perebusan kacang tunggak dapat menurunkan zat gizi yang ada pada kacang tunggak, penggunaan panas dapat mengakibatkan denaturasi protein. Oleh karena itu perlu proses optimasi suhu dan lama waktu pemasakan susu. Optimasi adalah suatu proses untuk mencapai hasil yang ideal atau optimasi (nilai efektif yang dapat dicapai) optimasi dapat diartikan sebagai suatu bentuk mengoptimalkan sesuatu hal yang sudah ada, ataupun merancang dan membuat sesuatu secara optimal. Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka penulis ingin melakukan penelitian yang berjudul “Optimasi suhu dan lama waktu pemasakan kacang tunggak dalam pembuatan susu“.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah suhu dan lama waktu pemasakan berpengaruh pada susu kacang tunggak yang dihasilkan
2. Bagaimana kombinasi optimum dari suhu dan lama waktu pemasakan kacang tunggak dalam menghasilkan susu dengan cita rasa yang digunakan

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui optimasi suhu dan lama waktu pemasakan kacang tunggak dalam pembuatan susu
2. Untuk menemukan satu titik optimasi suhu dan lama waktu pemasakan kacang tunggak dalam menghasilkan susu yang terbaik