

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) merupakan sumber protein nabati yang cukup potensial sekaligus sumber energi yang cukup tinggi (Astawan, 2009). Kacang merah memiliki kandungan protein yang baik, dengan kandungan leusin sebesar 76,16 mg (Astawan, 2009). Selain itu, menurut Afriansyah (2007) kacang merah merupakan sumber karbohidrat kompleks, serat, vitamin B (terutama asam folat dan vitamin B1), kalsium, fosfor, dan zat besi. Kacang merah mengandung 330 Kkal per 100 gram kacang merah. Menurut BPS (2016), produksi kacang merah di Indonesia pada tahun 2014 mencapai 100,31 ton. Tingginya produksi kacang merah di Indonesia menjadi peluang bagi kacang merah untuk diolah menjadi produk pangan inovatif. Oleh karena itu, penelitian ini ingin memanfaatkan kacang merah sebagai bahan dalam pembuatan *jelly drink*.

Jelly drink merupakan produk minuman yang berbentuk *gel* yang memiliki karakteristik berupa cairan kental yang konsisten dengan kadar air tinggi dan mudah dihisap (SNI- 01-3552-1994). *Jelly drink* memiliki karakteristik tekstur yang tidak kokoh, sehingga mudah hancur saat dihisap, namun masih dapat memberikan sensasi *gel* yang dapat terasa di mulut (Widawati dan Henri, 2016). Pada pembuatan *jelly drink* dibutuhkan *gelling agent*. *Gelling agent* yang biasa digunakan dalam pembuatan *jelly drink* adalah karagenan, khususnya κ -karagenan. Pada umumnya konsentrasi karagenan yang biasa digunakan dalam pembuatan *jelly drink* berbahan dasar buah berkisar antara 0,2-1% (Angraini, 2008). Pada penelitian ini, digunakan kacang merah sebagai bahan dasar pembuatan *jelly drink*.

Berdasarkan penelitian pendahuluan *jelly drink* kacang merah yang telah dilakukan, konsentrasi karagenan yang digunakan berkisar antara 0,1%-0,6%. Apabila digunakan konsentrasi karagenan dibawah 0,1% akan menghasilkan *jelly drink* dengan

tekstur *gel* yang mudah hancur, sedangkan apabila konsentrasi karagenan berada diatas 0,6% menghasilkan *jelly drink* dengan tekstur yang terlalu kokoh.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa sifat fisikokimia, serta menganalisa persepsi masyarakat terhadap *jelly drink* dari susu kacang merah. Pentingnya persepsi masyarakat dalam penelitian, dikarenakan selama ini *jelly drink* hanya terbuat dari sari buah sehingga peneliti ingin mengetahui persepsi masyarakat terhadap *jelly drink* dengan bahan dasar susu kacang merah. *Jelly drink* tidak hanya sebagai minuman yang dapat menyegarkan pada saat haus, melainkan *jelly drink* dapat digunakan sebagai salah satu minuman fungsional yang kaya protein sehingga dapat bermanfaat bagi kesehatan tubuh.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi karagenan terhadap sifat fisikokimia dari *jelly drink* kacang merah?
2. Bagaimana persepsi masyarakat terhadap produk *jelly drink* kacang merah?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi karagenan terhadap sifat fisikokimia dari *jelly drink* kacang merah.
2. Mengetahui persepsi masyarakat terhadap produk *jelly drink* kacang merah.