

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Cake adalah salah satu produk kue yang terbuat dari bahan utama tepung terigu, gula, telur, lemak, *leavening agent* dan *flavoring*. *Cake* merupakan salah satu jenis makanan yang populer di kalangan masyarakat Indonesia. Hal ini terbukti dari banyaknya penjual *cake*, mulai dari pasar tradisional hingga hotel-hotel bertaraf internasional. *Cake* mempunyai permukaan datar pada bagian atasnya, *crust* halus, lembut dan berwarna coklat kekuningan merata, ukuran pori-pori *crumb* kecil dan seragam, *crumb* lembut, halus dan empuk. *Cake* sebaiknya ringan dan sedikit lembab serta memiliki aroma dan rasa yang enak.

Bahan utama pembuatan roti, *cake* dan biskuit adalah tepung terigu, sedangkan hingga saat ini Indonesia masih mengimpor gandum dari luar negeri. Hal ini disebabkan gandum sulit tumbuh di negara tropis. Untuk mengurangi ketergantungan akan bahan tersebut maka perlu usaha untuk mengurangi impor gandum, salah satunya dengan mengupayakan pembuatan tepung dengan bahan dasar hasil pertanian lokal yaitu kacang hijau.

Permasalahan tersebut telah mendapat banyak perhatian sehingga dilakukan beberapa penelitian tentang *cake* antara lain dengan mensubstitusi tepung terigu dengan tepung ubi jalar (Antarlina *et al.*, 1994; Antarlina, 1995; Jusuf *et al.*, 1998), dengan tepung sorghum (Anonymous, 2003), dengan tepung ubi kayu

(Anonymous, 2001) pada pembuatan *cake* dalam rangka diversifikasi pangan, meningkatkan nilai ekonomis bahan pangan lokal serta mengurangi impor tepung terigu.

Sampai saat ini perhatian masyarakat terhadap kacang hijau masih kurang padahal dari segi produktivitas, hasil tanaman kacang hijau di Indonesia cukup melimpah, dengan kecenderungan semakin meningkat tiap tahunnya sejak tahun 1999 hingga 2002 (Tabel 2.6), namun pemanfaatannya belum maksimal.

Tepung kacang hijau didapatkan dari biji kacang hijau yang telah dihilangkan kulitnya dan diolah menjadi tepung. Kandungan pati tepung kacang hijau cukup tinggi sehingga memungkinkan penggunaannya sebagai substitusi tepung terigu karena pati merupakan komponen penting yang berperan sebagai bahan pembentuk kerangka *cake*. Dengan demikian, penggunaan tepung kacang hijau sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan *cake* sangat membantu usaha pemanfaatan produk pangan lokal.

Salah satu kekurangan tepung kacang hijau dibanding tepung terigu adalah tidak adanya kandungan gluten yang berperan penting dalam pengembangan dan pembentukan tekstur *cake* yang empuk. Oleh karena itu, proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau yang digunakan harus tepat agar *cake* yang dihasilkan memiliki sifat fisikokimia dan organoleptik yang disukai oleh konsumen.

Selain itu dilihat dari segi nutrisi, protein kacang hijau kaya akan asam amino lisin yang merupakan asam amino esensial. Sedangkan protein tepung terigu mempunyai kandungan asam amino methionin dan sistein yang sedikit lebih tinggi, tetapi kandungan asam amino lisinnya sangat rendah. Apabila 2 jenis

protein yang memiliki jenis asam amino esensial pembatas yang berbeda dikonsumsi bersama-sama, maka akan saling melengkapi (*complementary*). Oleh karena itu substitusi tepung terigu dengan tepung kacang hijau ini akan memberikan efek komplementer (saling melengkapi) pada *cake*.

Segi nutrisi lainnya yang merupakan kelebihan kacang hijau dibandingkan dengan kacang-kacangan lainnya ialah kacang hijau mempunyai kandungan oligosakarida yaitu rafinosa dan stakiosa dalam jumlah kecil sehingga daya cernanya lebih baik dan tidak menimbulkan gas di dalam perut (tidak menyebabkan flatulensi).

Berdasarkan percobaan pendahuluan yang telah dilakukan, penggunaan tepung kacang hijau sebanyak lebih dari 40% ^b/_b menghasilkan *cake* dengan tekstur keras dan berbau langu. Oleh karena itu tepung kacang hijau yang akan digunakan pada penelitian ini berkisar antara 0 % hingga 40 % ^b/_b.

1.2. Rumusan Masalah

Berapa proporsi tepung kacang hijau dan tepung terigu yang tepat untuk menghasilkan *cake* dengan sifat fisikokimia dan organoleptik yang dapat diterima oleh konsumen?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proporsi tepung kacang hijau dan tepung terigu yang tepat untuk menghasilkan *cake* dengan sifat fisikokimia dan organoleptik yang dapat diterima oleh konsumen.