

# BAB 1

## PENDAHULUAN

---

### 1.1 Latar Belakang

Penelitian ditemukan bahwa pada tahun 2020 tingkat konsumsi makanan ringan masyarakat dunia mulai meningkat salah satunya yaitu Indonesia dan ditemukan sekitar 60% masyarakat Indonesia mengkonsumsi makanan ringan lebih tinggi dibandingkan dengan tahun 2019. Berdasarkan survei pun ditemukan bahwa masyarakat Indonesia mengkonsumsi makanan ringan sebanyak 3 kali per hari, angka tersebut melebihi angka rata-rata global (Fikar, n.d.)

Kebiasaan konsumsi makanan Indonesia meningkat di tahun 2020 seiring dengan *trend* makanan baru yang terjadi di Indonesia seperti *dessert box*, *Korean garlic bread*, *dalgona*, *seo beef* dan yang terbaru *croffle*. *Croffle* merupakan hasil inovasi produk yang berawal dari dua makanan yaitu *croissant* dan *waffle*. Segelintir orang Indonesia mulai menyukai *croffle* ketika mereka mulai menutup beberapa toko roti di awal tahun 2021, sehingga sedikit demi sedikit, kafe juga ikut menjadi *trend croffle*. (Fikar, n.d.)

*Croffle* adalah kependekan dari *croissant* dan *waffle*. *Croissant* adalah kue berbentuk setengah lingkaran dengan tekstur renyah dan bagian dalamnya berlubang, sedangkan *waffle* terbuat dari adonan seperti *pancake* kotak-kotak. *Tekstur* nya biasanya lebih lembut dari *croissant*. *Croffle* dibuat dengan memasak adonan kerak yang diolesi mentega, lalu melipatnya, membekukannya, dan menekannya dengan rolling pin, yang memiliki rasa renyah dan bagian dalam yang lembut. *Croffle* juga populer dengan berbagai isian seperti selai coklat, alpukat, daging, buah dan lain-lain. (Fina Virly Milenia Arisca Putri, 2022)

Bahan utama pembuatan *croffle* adalah tepung terigu. Menurut statistik dari Finlandia (2012), Indonesia merupakan negara pengimpor gandum dengan jumlah impor sebesar 6,3 juta ton. Meningkatnya permintaan terigu di Indonesia pada akhirnya akan membebani nilai tukar rupiah. Untuk mengurangi ketergantungan Indonesia terhadap terigu impor, perlu dilakukan optimalisasi penggunaan sumber pangan lokal. (Fina Virly Milenia Arisca Putri, 2022)

Gandum sendiri mengandung gluten, gluten adalah protein yang terdapat pada gandum, *rye* dan *barley*. Gluten juga ditemukan dalam biji-bijian yang berhubungan dengan gandum seperti *bulgur*, *farro*, *kamut*, dan gandum yang dikuliti, dan *triticale* (campuran gandum dan gandum hitam). Gluten juga ditemukan dalam tepung terigu dan roti olahan. Gluten memberikan kekenyalan, membentuk dan mempertahankan bentuk, serta menambah kekenyalan pada produk adonan Wahyuningtias et al., (2014)

Saat tepung terigu dicampur dengan air, gluten membentuk jaringan protein yang saling berhubungan yang memberikan sifat elastis pada adonan dan membantu roti mengembang saat dipanggang. Gluten adalah protein dalam gandum yang membuat adonan menjadi elastis. Pada orang dengan penyakit *celiac* atau penyakit *autoimun* bawaan, makan gluten dapat merusak usus kecil. Satu-satunya pengobatan adalah diet bebas gluten seumur hidup. Wahyuningtias et al., (2014)

Pada orang tanpa penyakit *celiac*, bijinya tidak menyebabkan peradangan atau kerusakan usus saat dimakan utuh atau dipecah. Namun saat biji-bijian digiling menjadi tepung, pati yang dikandungnya menjadi makanan dengan indeks glikemik tinggi. Ini berarti dengan cepat diubah menjadi glukosa, yang mengarah ke peningkatan gula darah yang cepat, yang mendorong pembentukan AGEs - produk akhir dari glikasi lanjut, dan kombinasi gula dan protein ini memicu peradangan atau peradangan, dalam hal ini peradangan dari saluran pencernaan atau di usus. (Alessia, 2021)

Ketersediaan makanan bebas gluten di Indonesia masih tergolong rendah dan sebagian besar makanan bebas gluten yang beredar di Indonesia diimpor dari luar negeri dengan harga yang relatif tinggi. Saat menyiapkan adonan, bahan utama bebas gluten bisa diganti dengan bahan lain seperti kopi mokaf atau tepung kacang merah.

Indonesia memiliki sumber daya alam yang melimpah antara lain tanah subur yang dapat ditanami berbagai tanaman lokal seperti umbi-umbian (singkong, ubi jalar, garut, ganyong, gembili) dan biji-bijian (sorgum, jali, jewawut, hanjeli). buah-buahan lokal (pisang, salak pondoh, sukun) dan untuk tujuan pengembangan serta memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan beras atau tepung terigu.

Ketergantungan masyarakat terhadap beras dan tepung terigu membuat produk lokal kurang diminati. Padahal makanan lokal di Indonesia sangat melimpah. Masyarakat Indonesia sangat mengandalkan sumber karbohidrat yang hanya berasal dari beras dan tepung terigu. Oleh karena itu, pengembang pangan lokal sangat dibutuhkan sebagai bagian dari diversifikasi pangan yang diperlukan untuk mendorong Penganekaragaman Konsumsi Pangan (P2KP) di Indonesia. Salah satu produk lokal Indonesia yang dapat dikembangkan adalah kacang merah. Kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) memiliki nama ilmiah yang sama dengan buncis yaitu *Phaseolus vulgaris L.*, hanya berbeda jenis pertumbuhan dan cara pemanenannya. Kacang merah (kacang yoga) sebenarnya adalah kacang tegak (tidak merambat) dan sebagian besar dipanen dari polong tua, oleh karena itu disebut kacang semak. Sebaliknya pada kacang hijau biasanya terbentuk polong (biji) dan hanya polong muda yang dipanen. Edy Agus Setiawan, Dimas Rahadian AM, (2014)

Budidaya kacang merah sudah menyebar ke beberapa daerah di Indonesia. Pada tahun 1961-1967 produksi kacang merah di Indonesia sekitar 3.200 ha, tahun 1969-1970 seluas 20.000 ha, dan tahun 1991 seluas 79.254 ha dengan produksi 168.829 ton. Peningkatan produksi kacang merah penting untuk perbaikan gizi manusia karena merupakan sumber protein nabati yang

murah dan mudah dikembangkan. (Edy Agus Setiawan, Dimas Rahadian AM, 2014)

Karena penelitian yang ada menunjukkan bahwa kacang merah mudah tumbuh di Indonesia, maka kini orang mudah mengolah kacang merah dengan cara menggiling kacang merah menjadi tepung kacang merah. Keunggulan pengolahan menjadi tepung kacang merah antara lain ketersediaan dan kegunaan yang lebih tinggi, pengolahan atau pengolahan yang lebih mudah menjadi produk dengan nilai komersial tinggi, dan pencampuran yang lebih mudah dengan tepung dan bahan lainnya.

Sebagai bahan pengganti tepung kacang merah dapat menggantikan 10% tepung terigu dalam pembuatan brownies dan 20% tepung terigu dalam pembuatan donat. Pengolahan kacang merah menjadi tepung sudah lama dikenal masyarakat, namun peningkatan kualitas kacang merah yang dihasilkan membutuhkan sentuhan teknologi. Pembuatan tepung kacang merah dapat dilakukan dengan menjemurnya di bawah sinar matahari. Kacang merah kering kemudian dikeluarkan dari cangkangnya, dipanggang, ditumbuk dan diayak menjadi tepung. Dengan menambahkan 10% tepung kacang merah sebagai pengganti tepung terigu, roti dapat dibuat dengan nilai gizi yang lebih baik dan dapat diterima konsumen dari segi warna, aroma dan rasa. Edy Agus Setiawan, Dimas Rahadian AM, (2014)

Berdasarkan pemaparan materi diatas maka penulis tertarik untuk mencoba membuat eksperimen mengenai tepung kacang merah sebagai bahan baku pembuatan *croffle* bebas gluten untuk diteliti lebih lanjut, maka dari itu penulis mengambil judul **“Inovasi *Croffle* Bebas Gluten Berbasis Tepung Kacang Merah”**

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan judul yang akan diangkat maka dalam penulisan rumusan masalah dapat ditemukan sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi resep inovasi *waffle croffle* bebas gluten berbasis tepung kacang merah?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk inovasi *waffle croffle* bebas gluten berbasis tepung kacang merah?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka diambil beberapa tujuan dari penyusunan proyek akhir ini sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui formulasi resep inovasi *croffle* bebas gluten berbasis tepung kacang merah.
2. Untuk Mengetahui dan menganalisis daya terima masyarakat terhadap produk inovasi *croffle* bebas gluten berbasis tepung kacang merah.

## 1.4 Batasan Masalah

Penelitian ini menjelaskan resep inovasi *croffle* bebas gluten dengan penambahan tepung kacang merah dan daya terima konsumen terhadap mutu produk *croffle* dengan penambahan tepung kacang merah.

## 1.5 Kegunaan Penelitian

Kegunaan penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat teoritis dan praktis

### 1.5.1 Kegunaan Praktis

1. Memberikan kontribusi terhadap kesehatan dan penekanan biaya produksi dalam pembuatan sebuah produk berbahan dasar tepung kacang merah
2. Menambah nilai ekonomi dari tepung kacang merah
3. Dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai referensi dan inovasi baru dari pengolahan *croffle*

### 1.5.2 Kegunaan Teoritis

1. Memberikan informasi mengenai potensi tepung kacang merah yang dapat dijadikan pengganti tepung terigu dalam produk pembuatan *croffle* bebas gluten
2. Memperluas pengetahuan mahasiswa untuk membuat sebuah inovasi terhadap bahan makanan yang memiliki nilai ekonomis yang masih kurang
3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengakaragaman suatu produk dari kacang merah yang selama ini hanya di olah seadanya