

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) adalah salah satu jenis kacang-kacangan yang memiliki potensi besar dan dapat dengan mudah ditemukan di Indonesia. Selama ini kebanyakan masyarakat menggunakan kacang merah hanya sebagai sayur lodeh, sayur asam, dan campuran sayur lainnya. Pada tahun 2016, Indonesia menghasilkan sekitar 37.171 ton kacang merah, jumlah yang cukup signifikan. *Phaseolus vulgaris* L., juga dikenal dengan sebutan kacang merah atau kacang jogo, tanaman ini bukan berasal dari Indonesia. Awalnya tanaman ini berasal dari wilayah daratan Cina, Amerika Selatan, dan Meksiko Selatan sebelum menyebar ke berbagai wilayah termasuk Indonesia (Putri *et al.*, 2020).

Kacang merah dari segi nutrisi memiliki komposisi yang baik karena merupakan sumber protein dan serat. Berikut adalah komposisi kimia kacang merah per 100 g : mengandung sekitar 331 kkal kalori, 25 gram protein, hanya 1 gram lemak, sekitar 58 gram karbohidrat, dan sekitar 14 gram air. Kacang merah memiliki indeks glikemik (IG) sebesar 26. Sebagai perbandingan, nasi memiliki IG sebesar 80, singkong 78, sukun 90, kacang kedelai 31, dan kacang kapri memiliki IG sekitar 30. Lebih menguntungkan untuk mengonsumsi makanan dengan nilai IG yang rendah daripada makanan yang memiliki IG yang tinggi. Kacang merah memiliki kandungan lemak dan natrium yang sangat minimal, serta tidak mengandung kolesterol. Selain itu, kacang merah juga kaya akan serat, sehingga memungkinkan pengembangan menjadi produk pangan fungsional seperti bubur kacang merah instan. Membuat bubur instan adalah langkah penting yang membantu meningkatkan umur simpan produk (Palijama *et al.*, 2020).

Kemajuan waktu berdampak pada kebutuhan masyarakat akan produk yang cepat, sederhana, dan nyaman. Maka dari itu bubur instan menjadi salah satu pilihan yang dapat mempermudah serta terpenuhi kebutuhan pada tubuh manusia. Bubur siap saji adalah opsi sarapan yang berfokus pada sereal dan dapat dinikmati oleh berbagai kelompok usia, mulai dari balita hingga lansia (Fitri

*et al.*, 2022). Bubur siap saji merupakan jenis bubur yang telah melalui tahap pengolahan lebih lanjut, sehingga tidak memerlukan persiapan masak tambahan sebelum dihidangkan. Menyajikan bubur instan hanya membutuhkan penambahan air panas atau kombinasi seperti susu, tergantung pada rasa (Paliyama *et al.*, 2020).

Permasalahan pada pembuatan bubur kacang merah instan adalah kandungan senyawa anti nutrisi pada kacang merah serta untuk mendapatkan mutu produk yang baik dari nilai gizi dan organoleptiknya. Salah satu komponen anti nutrisi adalah asam fitat, dimana kacang merah mengandung sekitar 1,82% asam fitat dari total beratnya dalam keadaan kering. Berdasarkan penelitian Herliani (2021) tekstur kacang merah bisa menjadi lunak dan bengkak akibat air masuk ke jaringan kacang selama masa perendaman. Biji kacang merah diperkirakan memiliki kandungan asam fitat 41,9% lebih sedikit setelah periode perendaman yang lama dan perebusan berikutnya (Herliani, 2021).

Sedangkan penambahan bubuk susu skim diharapkan dapat memperbaiki kualitas nutrisi dan fisik bubur yang dihasilkan. Menurut Hartanto *et al.*, (2020) penambahan susu skim pada pembuatan bubur instan bertujuan meningkatkan kadar protein sehingga dapat meningkatkan kualitas dari bubur kacang merah instan. Oleh karena informasi sebelumnya, menjadi esensial untuk menjalankan penelitian terkait durasi perendaman dan penggunaan bubur instan dalam proses produksi bubur kacang merah siap saji. Hal ini bertujuan untuk menghasilkan bubur kacang merah instan yang memiliki kualitas yang unggul.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Apakah pengaruh perendaman kacang merah dan penambahan bubuk susu skim terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik bubur kacang merah instan?
2. Manakah perlakuan perendaman kacang merah dan penambahan bubuk susu skim yang menghasilkan karakteristik fisik kimia dan organoleptik terbaik dari bubur kacang merah instan?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh perendaman kacang merah dan penambahan susu bubuk skim terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik bubur kacang merah instan.
2. Menentukan perlakuan perendaman kacang merah dan penambahan bubuk susu skim untuk menghasilkan karakteristik fisik kimia dan organoleptik terbaik dari bubur kacang merah instan.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Pemanfaatan kacang merah menjadi bubur instan yang praktis dan mudah diaplikasikan pada makanan pendamping ASI bagi bayi usia 6 – 8 bulan.
2. Meningkatkan daya simpan kacang merah agar konsumen mengetahui produk yang digunakan layak atau tidak.
3. Supaya konsumen mengetahui kandungan yang terdapat pada bubur kacang merah instan