

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keanekaragaman dan kelimpahan komoditas di Indonesia merupakan aset bagi negara. Kelimpahan ini dapat kita lihat diberbagai bidang diantaranya pertambangan, perkebunan, barang industri, peternakan, energi, dan pertanian. Indonesia sejak dahulu dikenal kaya akan hasil pertanian diantaranya padi, kacang-kacangan, umbi-umbian, sayur-sayuran dan lainnya. Namun, pemanfaatan dari berbagai hasil pertanian tersebut masih kurang maksimal sehingga sebagian besar dari hasil pertanian di negara ini di ekspor ke berbagai negara.

Kedelai (*Glycine max*) merupakan salah satu tanaman hasil pertanian golongan kacang-kacangan yang memiliki kandungan protein nabati paling tinggi dibandingkan dengan kacang-kacangan lainnya seperti kacang tanah, kacang gude, kacang merah, dan kacang hijau. Di Indonesia, tanaman kedelai adalah tanaman komoditas pangan nasional prioritas ketiga setelah padi dan jagung. Banyak olahan yang terbuat dari kedelai atau berbahan baku kedelai seperti tahu, tempe, kecap, oncom dan lainnya. Selain itu, kedelai juga dimanfaatkan dalam bentuk lain diantaranya sebagai bahan tambahan dalam pembuatan roti, kue, kembang tahu, serta diolah menjadi sari kedelai.

Sari kedelai adalah salah satu hasil olahan dari ekstraksi atau pengambilan sari kedelai. Selain bergizi tinggi, sari kedelai kaya akan protein, kalsium, karbohidrat, zat besi, fosfor, dan vitamin. Menurut Koswara (2006), sari kedelai merupakan minuman yang kaya akan gizi, terutama karena terdapat kandungan protein yang setara dengan susu sapi yaitu sekitar 3,5 g/100g, memiliki kandungan vitamin dan mineral yang sedikit rendah dibanding susu sapi. Selain itu, sari kedelai bebas laktosa dengan kandungan lemak yang lebih rendah (2,5g/100g), sehingga kedelai baik digunakan bagi mereka yang menjalankan diet rendah lemak.

Namun sejauh ini, ruang lingkup pengolahan minuman sari kedelai di masyarakat masih disajikan dengan sangat sederhana seperti kedelai murni atau hanya ditambah dengan pewarna sintesis agar lebih menarik. Untuk itu, sangat

diperlukan inovasi dalam pengolahannya agar lebih berkembang dan beragam produk yang dihasilkan. Salah satunya dengan penambahan komposisi bahan lain yang dapat meningkatkan mutu maupun kadungan gizi pada produk kedelai.

Tanaman kacang hijau (*Vigna radiate L.*) adalah tumbuhan yang termasuk dalam golongan polong- polongan (*Fabaceae*) ini memiliki banyak manfaat dalam kehidupan sehari- hari sebagai sumber bahan pangan dengan kandungan protein nabati tinggi. Kacang hijau di Indonesia menduduki urutan ketiga terpenting sebagai tanaman pangan legum, setelah kedelai dan kacang tanah (Bimasri, 2014). Kandungan proteinnya yang tinggi yaitu sebesar 22% membuat biji kacang hijau dapat digunakan sebagai sumber alternatif untuk memenuhi kebutuhan protein selain protein hewani. Selain itu, kandungan lemak pada kacang hijau rendah (1,5gram/100gram) dibandingkan kacang tanah (42,7gram/100gram) sehingga apabila kacang hijau digunakan sebagai penambahan dalam pembuatan sari kedelai dapat meminimalisir resiko terkena penyakit atau masalah kesehatan seperti stroke, serangan jantung, masalah pencernaan dll.

Sari kacang hijau merupakan ekstrak terlarut yang didapat dari kacang hijau. Andriana dan Agustina (2010) menyatakan bahwa sari kacang hijau dapat menjadi minuman yang berpotensi menjadi minuman yang kaya akan kandungan gizi yang bermanfaat untuk tubuh. Sehingga penambahan sari kacang hijau dapat digunakan dalam pengolahan sari kedelai untuk menambah inovasi dan diduga dapat memperkaya protein yang terdapat dalam sari kedelai.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk mengetahui pengaruh penambahan sari kacang hijau pada pembuatan sari kedelai yang diduga dapat meningkatkan kadar proteinnya. Selain itu, diharapkan penambahan sari kacang hijau akan berpengaruh baik terhadap kualitas sensorisnya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat diambil perumusan masalah yang dapat dikembangkan yaitu :

1. Bagaimana pengaruh penambahan sari kacang hijau terhadap kadar protein dan sensoris sari kedelai?

2. Bagaimana daya terima panelis terhadap sari kedelai dengan penambahan sari kacang hijau?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui kadar protein dan sensoris sari kedelai dengan penambahan sari kacang hijau.
2. Untuk mengetahui daya terima panelis terhadap sifat sensoris sari kedelai dengan penambahan sari kacang hijau.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu :

1. Dapat meningkatkan pemanfaatan kacang hijau.
2. Dapat mengetahui daya terima panelis terhadap sifat sensoris sari kedelai dengan penambahan sari kacang hijau.