

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Boba yang disebut juga *boba pearl* merupakan mutiara atau bola-bola kenyal seukuran kelereng kecil yang terbuat dari tepung tapioka/pati singkong (Ambarita, 2018). Boba merupakan bahan pelengkap pada makanan atau minuman. Boba diciptakan pertama kali pada tahun 1980-an (Ramadhaningtiyas dkk. 2021) sebagai bahan pelengkap minuman *milk-tea*. Di Indonesia minuman boba *milk-tea* sudah menyebar sejak beberapa dekade yang lalu (Fajrin, 2021).

Boba sangat digemari oleh masyarakat, tetapi konsumsi boba memiliki dampak negatif bagi tubuh. Menurut Prastyana (2021) salah satu dampak negatif dari konsumsi boba yaitu sulit dicernanya boba oleh saluran pencernaan. Bahan utama pembuatan boba yaitu tepung tapioka dan air. Tepung tapioka memiliki sifat mengikat air atau menahan air, jika dikonsumsi terlalu sering akan menyebabkan masalah pada pencernaan, hal ini dikarenakan tepung tapioka memiliki kandungan serat yang rendah. Untuk mendapatkan minuman boba yang enak dan sehat (bernutrisi dan serta tinggi serat) diperlukan modifikasi dengan bahan-bahan dan takaran yang tepat. Salah satu bahan makanan tinggi serat adalah edamame (*Glycine max* (L.) Merrill).

Edamame adalah kacang kedelai yang berasal dari Jepang. Edamame memiliki bentuk polong yang lebih besar dari kedelai biasanya. Di Indonesia edamame banyak dibudidayakan di daerah Jember, salah satu perusahaan pengolahan dan pemasaran edamame yang ada di Jember yaitu PT Mitratani 27 dengan nilai rata-rata penjualan lokal per tahun sebesar 582,9 ton penjualan lokal dan ekspor 16593,8 ton (Kurniasanti dkk. 2014). Edamame biasanya dijual dalam bentuk segar, rebus, dan beku.

Edamame dikatakan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Menurut USDA, dalam 100 gram edamame memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu 11 gram. Satu gelas edamame mengandung 22 gram protein. Pada edamame, vitamin A, B, zat besi, *isoflavan* dan kalsium juga terkandung dalam jumlah tinggi. Edamame bermanfaat untuk mencegah dan mengobati penyakit jantung,

diabetes, menangkal radikal bebas, dan mencegah penuaan dini (Nur dkk. 2018). Edamame juga mengandung serat pangan dalam jumlah yang tinggi, serat pangan ini sangat diperlukan oleh tubuh untuk menjaga saluran pencernaan, sehingga dapat melancarkan proses pencernaan dalam tubuh. Tidak hanya itu, serat juga bisa sebagai opsi untuk diet karena konsumsi serat dapat membuat perut lebih kenyang. Manfaat lainnya yaitu dapat menurunkan tekanan darah serta mengurangi gangguan saat *menopause*.

Sari edamame merupakan cairan hasil dari penghalusan atau penghancuran dari daging edamame. Menurut Setiyowati (2019) sari edamame memiliki bentuk cair yang memudahkan tubuh untuk menyerap kandungannya. Kandungan gizi dari sari edamame tidak jauh berbeda dengan edamame segar. Menurut Kusumastuti dan Adriani (2017) dalam 100 gram sari kedelai mengandung 3 gram serat, sehingga dengan penambahan sari edamame pada pembuatan boba diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi dari boba serta mengatasi beberapa masalah kesehatan, terutama untuk mengatasi masalah pencernaan akibat mengonsumsi boba.

Berdasarkan latar belakang di atas, penambahan suatu bahan dengan konsentrasi tertentu akan mempengaruhi karakteristik dan daya terima produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, pada penelitian ini akan mengkaji pengaruh konsentrasi penambahan sari edamame terhadap kadar serat dan daya terima sehingga dihasilkan boba yang tinggi serat dan dapat diterima oleh semua kalangan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat diambil perumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh penambahan edamame terhadap kadar serat, kadar protein dan kadar air dari boba?
2. Bagaimana pengaruh penambahan edamame terhadap daya terima kesukaan dari boba?

1.3. Tujuan Kegiatan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui kadar serat, kadar protein dan kadar air boba dengan penambahan edamame.
2. Mengetahui daya terima kesukaan boba dengan penambahan edamame.

1.4 Manfaat Kegiatan

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Dapat memberi informasi mengenai pengaruh penambahan edamame terhadap kadar serat, kadar protein dan kadar air dari boba.
2. Dapat memberi informasi mengenai pengaruh penambahan edamame terhadap daya terima kesukaan dari boba.