

## **BAB 1 PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kacang hijau (*vigna radiata*) merupakan tanaman polong-polongan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat dan menempati urutan ketiga setelah kedelai dan kacang tanah yang paling banyak dibudidayakan di Indonesia. Tingkat produktivitas kacang hijau di Indonesia dari tahun ke tahun semakin meningkat. Menurut Direktorat Jenderal Tanaman Pangan (2021), menyatakan bahwa produksi kacang hijau di Indonesia pada tahun 2020 adalah sebesar 221.616 ton dengan produktivitas 11,42 (ku/ha), mengalami kenaikan 25,77 ribu ton atau 13,16% dari tahun 2019.

Kacang hijau memiliki kandungan gizi yang cukup baik dan sangat penting untuk kesehatan. Kacang hijau merupakan sumber protein nabati, vitamin, memiliki kandungan tinggi serat serta beberapa zat lainnya yang sangat bermanfaat bagi tubuh manusia. Kandungan protein pada kacang hijau sebesar 24%. Protein merupakan zat gizi yang penting bagi tubuh untuk membentuk jaringan baru dan juga pemeliharaan jaringan yang sudah ada atau mengganti bagian-bagian yang telah rusak (Nasution dkk. 2020). Kacang hijau juga memiliki kandungan serat sebesar 4,1%. Menurut Maryoto (2020) serat memiliki peranan penting bagi kesehatan tubuh, terutama dalam proses pencernaan makanan dalam tubuh. Oleh karena itu kacang hijau memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi suatu produk pangan.

Kacang hijau pada umumnya oleh masyarakat hanya diolah menjadi bubur, selai dan isian pada kue seperti bakpia dan onde-onde. Padahal kacang hijau dapat dimanfaatkan sebagai penambahan dalam olahan produk dengan terlebih dahulu diolah menjadi tepung kacang hijau. Tepung kacang hijau menurut SNI 01- 3728-1995 merupakan bahan olahan pangan yang didapatkan dari biji tanaman kacang hijau yang kemudian dihilangkan kulit arinya dan diolah menjadi tepung. Dalam pembuatan tepung kacang hijau dipilih kacang hijau yang berkualitas baik, butirannya utuh dan tidak apek. Pembuatan tepung kacang hijau dilakukan dengan pengeringan dan penyangraian terlebih dahulu untuk menghilangkan bau langu dan

diperoleh aroma wangi pada kacang hijau. Setelah penyangraian kemudian dihilangkan kulit arinya, dihaluskan, dan dilakukan pengayakan untuk menghasilkan tepung kacang hijau dengan tekstur yang baik dan seragam. Untuk memudahkan dalam penambahan pada pembuatan olahan produk pangan dan menambah kandungan nilai gizi pada produk.

Salah satu inovasi olahan tepung kacang hijau dapat berupa kue bidaran dengan penambahan tepung kacang hijau. Kue bidaran merupakan salah satu kue tradisional Indonesia yang memiliki ciri khas berbentuk bulat lonjong, permukaan halus, tekstur renyah serta memiliki rasa yang gurih. Kue bidaran sering dijadikan sebagai camilan sehari-hari, sajian hidangan pada saat kumpul keluarga dan pada perayaan hari-hari besar keagamaan seperti lebaran. Kue bidaran banyak disukai oleh masyarakat dengan dibuktikan banyak terdapat di toko-toko kue, supermarket dan *marketplace*.

Inovasi produk kue bidaran dilakukan penambahan tepung kacang hijau dikarenakan apabila dilakukan substitusi pada produk inovasi kue bidaran ini akan menghasilkan tekstur kue bidaran yang keras dan kasar di mulut. Sejalan dengan Utafiyani *et al.* (2018) yang menyatakan bahwa semakin tinggi konsentrasi tepung kacang hijau yang digunakan maka akan menimbulkan adanya rasa khas kacang hijau yang tajam.

Peluang pasar dapat dilihat dari inovasi kue bidaran yang ada di pasaran masih terbatas. Umumnya kue bidaran keju, balado dan gula aren. Berdasarkan survei pasar, pesaing usaha kue bidaran cukup banyak. Namun, inovasi pada kue bidaran dengan penambahan tepung kacang hijau ini yang membedakan dengan produk pesaing.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menciptakan inovasi baru yaitu kue bidaran dengan penambahan tepung kacang hijau. Pemilihan kacang hijau karena merupakan salah satu bahan pangan nabati yang memiliki kandungan nilai gizi yang baik, terutama kandungan protein dan serat yang cukup tinggi. Pengembangan produk ini juga dapat menambah varian rasa pada kue bidaran, untuk memiliki nilai tambah pada produk dan dapat dinikmati oleh konsumen. Inovasi ini dapat menambah penganeekaragam olahan produk dari kacang hijau.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan kue bidaran dengan penambahan tepung kacang hijau yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha kue bidaran dengan penambahan tepung kacang hijau?
3. Bagaimana metode pemasaran kue bidaran dengan penambahan tepung kacang hijau?

## **1.3 Tujuan Program**

Tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengetahui bagaimana proses pembuatan kue bidaran dengan penambahan tepung kacang hijau yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui analisa kelayakan usaha kue bidaran dengan penambahan tepung kacang hijau.
3. Mengetahui metode pemasaran kue bidaran dengan penambahan tepung kacang hijau.

## **1.4 Manfaat Program**

Manfaat dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengembangkan dan meningkatkan usaha kue bidaran dengan penambahan tepung kacang hijau.
2. Menghasilkan inovasi kue bidaran dengan varian baru dan layak jual dipasaran.
3. Membuka peluang usaha dalam usaha kue bidaran dengan penambahan tepung kacang hijau.