

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kacang-kacangan termasuk dalam golongan famili *Leguminosae*. Tanaman ini merupakan kelompok tanaman yang banyak dijumpai di daerah tropis seperti Indonesia. Komoditas kacang-kacangan merupakan salah satu komoditas yang memiliki peran penting dalam mencapai kemandirian pangan di Indonesia (Kementrian Pertanian, 2019). Karena nilai ekonomi yang cukup tinggi dan dapat dijadikan sebagai alternatif sumber protein nabati yang memiliki harga terjangkau (Feryanto, 2019). Terdapat berbagai jenis kacang-kacangan yang dapat bertumbuh dengan baik di Indonesia. Beberapa jenis kacang-kacangan yang paling sering diolah yaitu kacang kedelai, kacang tanah, kacang hijau, dan kacang merah (Ekawati, 2018). Kacang-kacangan memiliki cita rasa yang kuat dan nikmat, sehingga banyak digunakan dalam pengolahan makanan. Kacang tersebut dapat diolah secara sederhana maupun ditambahkan bahan-bahan lain sehingga menjadi produk turunan kacang. Produknya berupa kue, camilan, bumbu, tumisan, hingga minuman dari kacang.

Produksi kacang tanah di Jember mencapai 2.788 ton dan secara keseluruhan di Provinsi Jawa Timur mencapai 153.216 ton pada tahun 2017 (Dinas Pertanian Tanaman Pangan, 2019). Pusat data dan Informasi mencatat konsumsi kacang tanah di Indonesia pada tahun 2015-2019 mencapai 1,44 juta ton dengan posisi ke-7 di antara negara dengan tingkat konsumsi kacang tanah tertinggi (Pusdatin, 2020). Di Indonesia kacang tanah umumnya diolah dan dikonsumsi dalam bentuk sambal (Ginting *et al.*, 2019). Salah satu sambal dari kacang tanah adalah sambal pecel. Sambal pecel merupakan salah satu sambal yang menjadi ciri khas sambal di Indonesia. Sambal ini disajikan sebagai bumbu yang melengkapi suatu sajian makanan (Ginting dkk., 2018). Sambal pecel dipasarkan dalam bentuk bumbu padat dengan kemasan plastik, yang kemudian dapat disajikan dengan cara melarutkannya. Umur simpan dari sambal pecel kemasan plastik berkisar 1 bulan pada suhu ruang. Kendala pada sambal pecel dari kacang tanah yaitu rentan

mengalami ketengikan, karena tingginya kadar lemak pada kacang tanah yang mencapai 42,7 gram. Dimana kadar lemaknya terdiri dari asam lemak tak jenuh mencapai 80% dari total lemaknya (Moharana *et al.*, 2020). Aroma tengik diakibatkan adanya pemecahan asam lemak tak jenuh oleh enzim lipoksigenase yang menghasilkan asam-asam rantai pendek. Untuk meningkatkan daya simpan, sambal pecel disubstitusi dengan jenis kacang-kacangan lainnya yang memiliki gizi setara dan kadar lemak yang lebih rendah (Wibowo *et al.*, 2018). Penggunaan jenis kacang lainnya juga dapat membuat suatu komoditas kacang terangkat. Selain itu, penggunaan bahan lain akan menambahkan variasi dari sambal pecel, hal ini merupakan bentuk dari penganekaragaman pangan.

Jenis dari famili legum yang juga berpotensi untuk disubstitusi dengan sambal pecel adalah biji saga merah. Kadar lemak biji saga merah lebih rendah dari kacang tanah yaitu 25,5/100 gram biji terkupas. Selain itu, biji saga merah memiliki kadar protein yang lebih tinggi dari kacang kedelai, kacang tanah, dan kacang babi. Protein biji saga merah mencapai 30,6/100 gram biji terkupas (Kemenkes RI, 2020). Harga dari biji saga merah pun lebih terjangkau dibanding dengan kacang tanah. Biji saga merah ini masih belum banyak dimanfaatkan dalam pengolahan pangan, umumnya hanya digunakan untuk kerajinan tangan. Kurangnya pemanfaatan biji saga merah juga disebabkan karena bau langu yang cukup kuat. Seperti pada penelitian (Dwitanti *et al.*, 2020) dalam pembuatan produk susu biji saga merah tanpa perasa sangat tidak disukai akibat langunya. Untuk mengurangi langunya dilakukan prapengolahan seperti ditambah perendaman dengan campuran NaHCO_3 selama 10 menit (Randa dkk., 2017) dan penyangraian (Pertiwi dkk., 2018). Prapengolahan juga ditujukan untuk memudahkan pengupasan kulit biji. Tanaman saga merah dapat dipanen bijinya 2-3 kali dalam setahun (Becker, 2016) dimana setiap pohon dapat menghasilkan 100-150 kg/tahun (Situmeang 2019 dalam (Edi, 2022)). Pembentukan biji di dalam polong terjadi selama 64 hari dengan setiap polong berisi 10-12 butir biji (Aprelia, 2020). Biji yang dihasilkan memiliki warna merah dan berbentuk seperti segitiga tumpul, dengan berat rata-rata 0,27 gram/biji (Nawel *et al.*, 2020). Tanaman biji saga merah juga mudah ditemukan di Indonesia,

karena dapat bertumbuh diberbagai jenis tanah, jenis lingkungan, dan tanpa perlakuan atau perawatan intensif (Haryoko, 2014).

Berdasarkan uraian di atas, biji saga merah memiliki potensi untuk dikembangkan dengan disubstitusikan ke sambal pecel. Penelitian penggunaan biji saga merah dalam pembuatan sambal pecel pun belum pernah diteliti sebelumnya. Maka dalam penelitian ini, akan mengkaji pengaruh penggunaan biji saga merah terhadap kadar lemak, kadar protein, dan organoleptik (selama masa penyimpanan) sambal pecel. Penelitian ini dibatasi pada pertimbangan penerimaan organoleptik selama penyimpanan, sehingga hasil penelitian tidak menentukan umur simpan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah penggunaan biji saga merah memiliki pengaruh terhadap sifat kimia produk sambal pecel?
2. Apakah penggunaan biji saga merah memiliki pengaruh terhadap organoleptik produk sambal pecel?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh penggunaan biji saga merah terhadap sifat kimia produk sambal pecel
2. Untuk mengetahui pengaruh penggunaan biji saga merah terhadap organoleptik produk sambal pecel

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi mengenai penggunaan biji saga merah pada produk sambal pecel
2. Memberikan informasi mengenai penggunaan biji saga merah terhadap sifat kimia dan organoleptik sambal pecel