

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kacang hijau (*Vigna radiata* L.) merupakan legum penting di Indonesia, yang merupakan sumber protein nabati penting setelah kedelai dan kacang tanah. Dengan kandungan protein sekitar 22%, kacang hijau kaya akan berbagai asam amino esensial seperti isoleusin, leusin, metionin, fenilalanin, dan valin. Selain itu, kacang hijau telah dikenal memiliki manfaat kesehatan yang meliputi pengobatan tradisional beri-beri, anti-sterilitas, serta perbaikan saluran kemih, dan perawatan kulit wajah. Selai kacang hijau merupakan salah satu produk olahan yang dihasilkan dari kacang hijau, dengan karakteristik khas berupa warna yang mengkilap, tekstur yang lembut, dan aroma yang khas, yang merupakan hasil dari proses pemasakan bubur kacang hijau yang ditambahkan gula, asam, dan pengental dari kacang atau buah-buahan yang sudah dihancurkan.

Selai kacang hijau merupakan pilihan ideal sebagai produk olahan berkat kandungan vitamin dan protein yang menguntungkan bagi kesehatan tubuh. Puding kacang hijau memiliki daya tarik utama berupa tekstur lembut, warna cerah, serta rasa dan aroma khas yang menjadikannya istimewa. Dalam proses pembuatan, penambahan gula dalam proporsi yang cukup tinggi (sekitar 70%) berfungsi untuk menghambat pertumbuhan mikroba, dan strategi pengawetan tambahan seperti penyesuaian tingkat keasaman, pasteurisasi, dan penyimpanan suhu rendah biasanya digunakan. Faktor-faktor penting yang mempengaruhi daya tahan selai termasuk konsentrasi gula yang tinggi (65-75%), keasaman yang signifikan (pH sekitar 3,1-3,5), suhu tinggi selama pemasakan (105-106°C), serta tekanan oksigen yang rendah saat penyimpanan dalam wadah kedap udara. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh variasi konsentrasi gula terhadap karakteristik kimia dan organoleptik dari selai kacang hijau.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi gula terhadap sifat karakteristik kimia selai kacang hijau?
2. Bagaimana tingkat penerimaan terhadap organoleptik terhadap selai kacang hijau?

1.3 Tujuan Penelelitan

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh kosentrasi gula terhadap sifat karakteristik kimia selai kacang hijau.
2. Mengetahui tingkat penerimaan terhadap organoleptik terhadap selai kacang hijau.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mendapatkan informasi mengenai pengaruh konsentrasi gula terhadap sifat karakteristik kimia selai kacang hijau.
2. Mendapatkan informasi mengenai tingkat penerimaan terhadap organoleptik terhadap selai kacang hijau.