

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakpao merupakan makanan tradisional yang berasal dari Tionghoa dan dikenal sebagai bakpao di Indonesia karena diserap dari bahasa Hokkian yang dituturkan mayoritas orang Tionghoa di Indonesia. Bakpao pada umumnya dibuat dari tepung terigu. Bakpao dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat, baik dari golongan bawah, menengah, maupun kalangan atas. Bakpao digemari karena teksturnya yang lembut, empuk dan isinya yang beraneka ragam seperti coklat, kacang hijau dan daging.

Bahan baku pembuatan bakpao adalah tepung terigu yang berasal dari gandum. Indonesia yang beriklim tropis tidak cocok ditumbuhinya oleh gandum. Ironisnya lagi penggunaan tepung terigu semakin luas, Tepung terigu menjadi primadona dan mengalahkan sumberdaya lokal Indonesia. Berdasarkan catatan Aptindo (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia), konsumsi terigu di dalam negeri mencapai 1,22 juta ton pada kuartal I-2012, naik 5,61% dibandingkan periode sama tahun 2011 yang tercatat 1,15 juta ton (Kementerian Perindustrian Indonesia, 2013). Kebutuhan akan tepung ini terus melonjak padahal industri tepung terigu Indonesia masih bergantung pada bahan baku gandum impor, selain itu peningkatan impor gandum ataupun terigu ini juga menyebabkan penurunan devisa negara dan mempengaruhi perekonomian Indonesia. Oleh karena itu, saat ini banyak dilakukan usaha untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dengan cara menambahkan tepung terigu dengan berbagai sumberdaya lokal yang dapat dibuat menjadi pasta.

Edamame merupakan sumberdaya Indonesia yang sudah mulai banyak dibudidayakan, khususnya di daerah Jawa namun belum banyak dimanfaatkan dan diolah menjadi produk pangan tertentu dan selama ini hanya dikonsumsi secara langsung. Menurut Anonim (2013), edamame (*Glycine max*) merupakan kedelai hijau yang dipanen pada saat puncak kematangan tetapi sebelum mencapai tahap pengerasan (“hardening”) Coolong (2009) menyatakan bahwa edamame memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi dan lebih baik, serta lebih mudah dicerna

daripada kedelai yang telah matang. Menurut Soyfoods Association of North America (2005), kandungan gizi yang terdapat dalam 80 gram edamame matang adalah 127 kalori, 6 gram lemak, 10 gram karbohidrat, 11 gram protein, 4 gram serat pangan, 13 mg natrium, 130 mg kalsium, 485 mg kalium, 142 mg fosfor, 100 mcg folat, dan 49 mg isoflavon. Berdasarkan uji proksimat yang dilakukan oleh Redondo dkk., (2006), edamame (*green soybean*) memiliki kadar lemak yang jauh lebih rendah dan kadar karbohidrat yang jauh lebih tinggi dibandingkan kedelai kuning (*yellow soybean*). Selain itu edamame sangat kaya akan nutrisi dan kaya senyawa fitokimia yang sangat baik bagi kesehatan manusia (Masuda, 1991), sehingga berpotensi sebagai tanaman pangan fungsional/nutrasetikal (Messina, 2001).

Pada umumnya bakpao berwarna putih karena berasal dari tepung terigu dan warna ungu yang berasal dari ubi, untuk menghasilkan bakpao dengan warna bervariasi tanpa pewarna makanan maka ditambahkan pasta edamame untuk menghasilkan warna hijau. Penambahan pasta edamame menghasilkan bakpao dengan warna hijau yang segar dan dapat menarik konsumen, selain itu tujuan dari penambahan edamame ini diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi dari produk bakpao khususnya pada kandungan protein bakpao karena edamame memiliki kandungan protein yang tinggi. Penambahan pasta edamame pada pembuatan bakpao belum pernah dilakukan dan diteliti, maka dari itu penulis ingin melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Edamame Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Pada Bakpao”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan dalam rumusan masalah sebagai berikut :

1. Apakah penambahan pasta edamame dapat mempengaruhi karakteristik bakpao?
2. Bagaimana formulasi yang tepat untuk membuat bakpao dengan penambahan pasta edamame?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh penambahan pasta edamame terhadap karakteristik bakpao.
2. Mengetahui hasil terbaik dari formulasi pembuatan bakpao dengan penambahan pasta edamame

1.4 Manfaat Penelitian

1. Dapat mengetahui pengaruh penambahan pasta edamame pada pembuatan bakpao.
2. Dapat memperoleh formulasi penambahan pasta edamame yang tepat terhadap pembuatan bakpao.
3. Sebagai sumber informasi panelis tentang pembuatan bakpao dengan penambahan pasta edamame serta sebagai pembelajaran dan acuan bagi peneliti untuk penelitian selanjutnya.

1.5 Hipotesis

Penambahan tepung edamame dalam pembuatan bakpao. Dari hal di atas maka dapat diambil hipotesis yang menentukan adalah :

1. H_0 : Penambahan tepung edamame tidak berpengaruh pada sifat fisik dan organoleptik bakpao.
2. H_1 : Penambahan tepung edamame berpengaruh pada sifat fisik dan organoleptik bakpao.