

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masalah pemenuhan konsumsi protein dalam masyarakat masih sering terjadi terlebih dalam lingkungan masyarakat yang berpenghasilan rendah karena sumber protein terbanyak terdapat dalam bahan hewani yang harganya relatif mahal. Salah satu masalah yang timbul dalam masyarakat yaitu diare pada anak. Air tajin juga dianggap baik untuk mengatasi dehidrasi saat diare pada anak karena air tajin merupakan makanan mudah dicerna mengandung glukosa yang cukup tinggi sehingga mempermudah penyerapan elektrolit.

Masyarakat dahulu menggunakan air tajin sebagai pengganti susu sapi yang harganya relatif mahal. Air tajin juga berfungsi sebagai makanan pendamping ASI bagi bayi berumur lebih dari 6 bulan untuk menambah berat badan anak, tetapi dalam air tajin sebagian besar mengandung karbohidrat sebesar 5,82 g per 100 ml bahan (Jainuddin, 2017) yang hanya bersifat menggemukkan. Salah satu alternatif cara untuk menambah asupan karbohidrat dalam air tajin adalah membuat suatu produk pangan yang banyak disukai anak seperti puding.

Proses pengolahan puding air tajin perlu usaha penerapan teknologi untuk meningkatkan nilai fungsionalnya agar mengandung zat gizi lain seperti protein yang tak kalah penting untuk pertumbuhan anak. Salah satu upaya tersebut ialah dengan cara menambahkan sari kacang hijau pada produk puding air tajin. Kacang hijau merupakan sumber protein yang memiliki kandungan protein 20-35%. Pati pada kacang hijau memiliki daya cerna yang sangat tinggi yaitu 99,8 persen, sehingga sangat baik untuk dijadikan bahan makanan untuk bayi dan anak balita yang sistem pencernaannya belum sempurna orang dewasa (Koswara, 2009).

Produk air tajin sari kacang hijau juga diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai pengganti makanan bagi anak yang sulit makan atau tidak suka terhadap nasi. Di Indonesia kacang hijau (*Phaseolus Radiata L.*) banyak dikonsumsi oleh masyarakat, namun pengolahan kacang hijau

untuk dijadikan pangan olahan masih terbatas dan hanya dimanfaatkan sebagai bubur kacang hijau, bahan pengisi bakpia dan sari minuman (Rahman, 2011).

Puding air tajin dengan sari kacang hijau dapat dikonsumsi sesudah atau sebelum makan, dan juga makanan alternatif jika dibutuhkan. Puding air tajin kacang hijau diharapkan mampu menjadi produk yang sehat dan bergizi, dapat memenuhi kebutuhan protein dan karbohidrat dalam tubuh dengan biaya yang lebih rendah.

Puding air tajin merupakan produk baru yang terbuat dari air tajin sebagai bahan utama. Kadar protein dalam kacang hijau sangat besar sehingga dengan penambahan sari kacang hijau sebagai sumber protein nabati dari kacang-kacangan dapat digunakan sebagai alternatif kebutuhan protein yang relatif mudah dan murah dibanding dengan lainnya. Oleh karena itu, perlu dilakukan analisis pengaruh penambahan sari kacang hijau yang dapat memperkaya karbohidrat dan protein yang terkandung dalam puding air tajin serta daya terima konsumen terhadap produk tersebut.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, permasalahan yang dapat timbul dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh penambahan sari kacang hijau terhadap kadar karbohidrat, kadar protein dan mutu sensori puding air tajin.

C. Hipotesa

Ada pengaruh penambahan sari kacang hijau terhadap kandungan karbohidrat, protein, dan mutu sensori puding air tajin.

D. Tujuan

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar karbohidrat, protein, dan mutu sensori puding air tajin berdasarkan penambahan sari kacang hijau.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengevaluasi pengaruh penambahan sari kacang hijau terhadap kadar karbohidrat puding air tajin.
- b. Mengevaluasi pengaruh penambahan sari kacang hijau terhadap kadar protein puding air tajin
- c. Mengetahui produk puding air tajin sari kacang hijau dengan mutu sensori yang baik.
- d. Menentukan formulasi terbaik puding air tajin yang ditambahkan sari kacang hijau melalui uji kimia (karbohidrat dan protein), dan mutu sensori.

E. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Bagi Masyarakat

Sebagai sumber informasi dalam diversifikasi dan kandungan gizi terhadap produk olahan air tajin dengan penambahan sari kacang hijau.

2. Bagi IPTEK

Sebagai pendukung ilmu pengetahuan dan teknologi dalam pengolahan air tajin dan memberikan inovasi mengenai penambahan sari kacang hijau dengan berbagai konsentrasi terhadap kadar karbohidrat, protein dan mutu sensori puding air tajin.