

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia dikenal memiliki berbagai jenis macam kue tradisional yang khas. Kue-kue tersebut tidak hanya terkenal dengan rasa yang unik tetapi juga dengan desainnya yang menarik. Contoh kue tradisional yang populer di Makassar adalah kue klepon (ondeonde) yang biasa disajikan pada acara adat tertentu yang ada di Makassar.

Sekarang ini, kue-kue tradisional sering ditemukan di pasar tradisional, warung pinggir jalan, dan acara-acara khusus. Namun, beberapa pusat perbelanjaan juga mulai menawarkan kue-kue tradisional. Jenis-jenis kue tradisional yang dijual di Makassar sangat beragam yang merupakan representasi dari kue yang ada di Indonesia dan juga beberapa merupakan jajanan khas kota Makassar itu sendiri, namun masuknya kue-kue modern mulai mengubah eksistensinya. Akibatnya kue tradisional semakin kurang familiar di kalangan masyarakat, khususnya kalangan pelajar. Seiring berjalannya waktu dan berkembangnya zaman, banyak bermunculan kue-kue modern yang lebih disukai anak muda, dan lebih memilih mengkonsumsi kue modern dibandingkan kue tradisional (Mariani Shoshana Giantara dan Jesslyn Santoso, 2014).

Kue basah tradisional merupakan bagian dari warisan budaya yang diwariskan ke generasi ke generasi selanjutnya, berasal dari berbagai daerah di Indonesia, dan berfungsi sebagai bahan peningkat mutu. Beras sering digunakan sebagai komoditas utama dalam kehidupan masyarakat. Pengolahan beras dilakukan dalam berbagai bentuk, seperti dalam keadaan utuh, *puree*, atau tepung. Tepung beras yang baik apabila memiliki tekstur yang benar-benar halus dengan cara menggilingnya (Novi Nur Hakiki dan Choirul Anna Nur Afifah, 2019).

Kue klepon, juga dikenal sebagai onde-onde, termasuk dalam kategori kue yang dibuat tanpa menggunakan bahan pengembang atau ragi. Kue ini adalah jajanan pasar tradisional Indonesia, umumnya berbahan dasar tepung ketan yang

kemudian dibentuk menggunakan kedua telapak tangan hingga menyerupai bola-bola kecil, diisi gula merah, dan dilapisi dengan cara mengguling-gulingkannya di permukaan kelapa parut. Pada studi ini, para peneliti akan menggunakan biji kacang hijau yang diolah menjadi tepung sebagai tambahan bahan dalam pembuatan klepon, untuk melihat apakah tepung kacang hijau ini dapat mempengaruhi rasa, aroma, tekstur, dan warna klepon. Biji kacang hijau dianggap sebagai alternatif yang baik bagi pecinta klepon, khususnya bagi mereka yang mengalami masalah kesehatan seperti maag dan gangguan lambung. Peneliti berharap bahwa jajanan tradisional ini tetap populer dan tidak hilang seiring waktu (Rosdiana Pakpahan et al., 2019).

Kacang hijau termasuk kedalam varietas kacang-kacangan yang mengandung zat protein dan besi. Dalam pembuatan kue tradisional dengan tambahan tepung kacang hijau akan menghasilkan kue yang kaya akan protein, menurut Lestari et al., Nafani, 2019 tepung ini memiliki sekitar 22,75% protein. Menurut M. Mustakim (Nafani, 2019), kacang hijau memiliki banyak manfaat nutrisi, termasuk memperkuat daya tahan tubuh, mendukung metabolisme, kesehatan jantung dan organ tubuh lainnya, mendukung pertumbuhan sel, melindungi dari radikal bebas, dan mencegah penyakit seperti diabetes dan kanker. Selain itu, kacang hijau bebas gluten, tidak mengandung kolesterol, rendah lemak jenuh dan natrium, serta tinggi serat. Kacang hijau kaya akan nutrisi seperti magnesium, mangan, niasin, dan vitamin A, B1, dan E. Konsumsi kacang hijau juga dapat meningkatkan kesehatan pencernaan, meningkatkan kualitas hidup, dan memiliki potensi manfaat sebagai pengobatan untuk hepatitis (Atman, 2007).

Tepung kacang memiliki umur simpan yang lama. Namun, karena kurangnya informasi, tepung kacang hijau belum banyak dijual di pasar. Untuk membuatnya lebih dikenal dan diterima masyarakat, media promosi yang menarik diperlukan seperti mengubahnya menjadi kue-kue tradisional yang biasa dibuat oleh masyarakat seperti klepon yang memiliki tekstur kenyal karena menurut (Lathifah, dkk. 2022) tepung kacang hijau memiliki pati didalamnya dengan kandungan sekitar 30,9% terdiri dari 33% amilosa dan α -amilopektin. Amilosa dan amilopektin yang terkandung dalam pati tepung ini dapat memengaruhi tekstur pada

kue semakin sedikit kandungan amilosa dalam tepung, maka tekstur yang didapatkan dari kue yang diolah akan semakin kenyal.

Pada umumnya masyarakat menggunakan kacang hijau hanya sebagai bahan isian saja karena gampang untuk diolah, namun pada penelitian ini kacang hijau akan dijadikan sebagai bahan tambahan pada pembuatan adonan kue tradisional klepon. Kacang hijau yang digunakan berupa kacang hijau yang telah dihaluskan dan menjadi tepung, kacang hijau sendiri dipilih sebagai penambahan dalam pembuatan adonan kue tradisional klepon karena dapat menambah kandungan protein sebab klepon yang berbahan baku tepung ketan memiliki kandungan gizi dominan karbohidrat, penambahan tepung kacang hijau juga berguna untuk memanfaatkan bahan pangan lokal serta meningkatkan minat masyarakat terhadap klepon dengan melakukan modifikasi bahan (Prasetyani & Ikhtiar Eka, 2017)

Dalam pembuatan kue tradisional ini menggunakan bahan dasar biji kacang hijau yang dihaluskan menjadi tepung kacang hijau, namun tidak menutup kemungkinan dengan mensubstitusikan bahan utama tepung beras ketan. Pemanfaatan biji kacang hijau akan dibuat olahan kue tradisional dengan mensubstitusikan tepung beras ketan sehingga dapat memberikan variasi pada kue tradisional dengan memanfaatkan biji-bijian lokal agar dapat mengenalkan kepada masyarakat pemanfaatan biji kacang hijau tidak hanya bisa dijadikan isian pada kue tradisional namun juga bisa dijadikan sebagai bahan adonan pada berbagai macam kue tradisional yang memiliki tekstur kenyal. Berdasarkan informasi yang telah disampaikan, peneliti mengambil inisiatif untuk mengembangkan bahan pangan lokal. Dalam hal ini peneliti ingin membuat motivasi baru dengan judul **“PEMANFAATAN KACANG HIJAU DALAM PEMBUATAN KUE TRADISIONAL”**.

B. Rumusan Masalah

Dari penjelasan di atas memiliki rumusan masalah sebagai berikut;

1. Bagaimana tahapan pembuatan kue tradisional (kue klepon) dengan penambahan kacang hijau.

2. Bagaimana karakteristik pembuatan kue tradisional (Kue klepon) dengan penambahan kacang hijau dari rasa, aroma, dan tekstur.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan diatas, maka tujuan penelitian adalah;

1. Mengetahui tahapan pembuatan kue tradisional (kue klepon) dengan penambahan kacang hijau.
2. Mengetahui karakteristik pembuatan kue tradisional (Kue klepon) dengan penambahan kacang hijau dari rasa, aroma, dan tekstur.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Peneliti ini dapat menambah pengetahuan mereka tentang kacang hijau beserta manfaatnya dan memberikan pengalaman kepada peneliti dalam meneliti suatu produk khususnya dalam bidang seni kuliner. Selain itu peneliti dapat berkontribusi pada pengembangan produk yang lebih sehat dan bernutrisi.

2. Bagi Masyarakat

Pembaca mendapatkan informasi baru tentang penggunaan penambahan kacang hijau dalam pembuatan kue tradisional serta manfaat kesehatan yang didapat dari penambahan biji kacang hijau, dan pembaca juga dapat menjadikan penelitian ini sebagai bahan referensi untuk pengembangan pengetahuan di bidang seni kuliner.

3. Bagi Mahasiswa Politeknik Pariwisata Makassar

Agar dapat menambah referensi keputusan sebagai bahan masukan bagi mahasiswa/I Politeknik Pariwisata Makassar untuk penelitian selanjutnya yang serupa.