

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar yang penting bagi manusia untuk mempertahankan hidup. Pemenuhan kebutuhan pangan dapat dilakukan dengan mengoptimalkan penggunaan sumber bahan pangan yang beranekaragam. Hal ini dilakukan sebagai upaya diversifikasi pangan dengan memanfaatkan sumber daya yang ada (Nurapriani,2010). Diversifikasi pangan lokal sangat penting untuk meningkatkan ketahanan pangan masyarakat,. Indonesia memiliki sumber daya kacang-kacangan lokal yang potensial memiliki kandungan nutrisi hampir sama dengan kedelai. Potensi ini sampai saat ini belum di kembangkan secara optimal sehingga pemanfaatannya relatif terbatas. Upaya diversifikasi pangan dapat dilakukan dengan memodifikasi pangan yang berbahan dasar terigu dengan pangan lokal yang ada di Indonesia.

Koro pedang (*Canavalia ensiformis L*) merupakan jenis koro yang banyak terdapat di daerah pulau Jawa. Koro pedang banyak dibudidayakan di Wonogiri, Temanggung, dan Purworejo. Koro pedang mulai banyak dibudidayakan karena tanaman ini mudah pembudidayaannya. Menurut Dakornas, pada Tahun 2010 sampai 2011 di Jawa Tengah telah menghasilkan 216 ton koro pedang setiap panen dari lahan seluas 24 Ha di 12 kabupaten (Wahjuningsih & Saddewisasi, 2013).

Pemanfaatan koro pedang belum begitu besar, hal ini dikarenakan koro pedang sulit untuk dikupas karena kulit koro cukup keras. Selain itu koro pedang juga mengandung senyawa toksik yaitu asam sianida atau HCN . Akumulasi asam sianida pada tubuh dapat mengakibatkan gangguan yaitu penghambatan penyerapan protein dan iodium (Pambayun, 2000). HCN memiliki sifat mudah menguap pada suhu 26° C (Marthiaet al, 2013). Proses perendaman dan blanching dapat menurunkan kandungan asam sianida (HCN) pada koro pedang hingga 79,7% hal ini menurut penelitian Nur Hasan.P, 2014). Selain itu HCN bersifat mudah larut dalam air, perlakuan perendaman dapat menurunkan kandungan asam sianida pada kacang-kacangan (Kasmidjo, 1990). Berdasarkan SNI tahun 2006 kandungan HCN pada bahan pangan biji-bijian maupun umbi-umbian minimal 50 mg/kg (Agbor-Egbe dan Mbome, 2006).

Koro pedang jika ditinjau dari segi gizi memiliki unsur gizi yang cukup tinggi yaitu karbohidrat 60,1%, protein 30,36% dan serat 8,3% (Sudiyono, 2010). Melihat kandungan gizinya maka koro pedang potensi untuk diolah menjadi produk pangan seperti tepung yang dapat diolah menjadi makanan seperti donat, cake, cookies, brownies, kerupuk, tempe, dan olahan lainnya. .

Donat merupakan salah satu produk olahan dengan bahan dasar terigu dan merupakan jenis kue basah. Saat ini donat merupakan salah satu produk roti yang sangat digemari terutama oleh anak-anak dan banyak diperjual belikan. Kelemahan dari donat atau makanan jajanan dari terigu pada umumnya adalah miskin akan kandungan protein

padahal kebutuhan protein bagi anak-anak sangat penting, terutama dalam proses pertumbuhan yaitu membentuk jaringan tubuh serta mengatur berbagai proses dalam tubuh, sehingga koro pedang memiliki potensi untuk disubstitusikan dengan tepung terigu yang dapat meningkatkan kandungan proteinnya.

Substitusi donat dengan koro pedang, selain dilihat dari nilai gizinya mutu donat dipengaruhi oleh tingkat pengembangan dan daya terima. Tingkat pengembangan pada donat dapat mempengaruhi tekstur yang dihasilkan. Hal ini disebabkan karena adanya perbedaan kadar pati atau perbandingan antara tepung terigu dan tepung koro pedang. Menurut hasil penelitian (Dewi Agustine.P.dkk., 2007) kandungan pati yang terdapat pada koro pedang sebesar 36,70 %, amilosa sebesar 31,12 %, dan kandungan amilopektin sebesar 68,88%. Amilosa merupakan rantai panjang unit glukosa yang tidak bercabang, sedangkan amilopektin adalah polimer yang susunannya bercabang-cabang dengan 15-30 unit glukosa pada tiap cabang. Amilosa berperan penting dalam pembentukan film dan pembuatan gel yang kuat (Krochta dkk., 1994) sedangkan Amilopektin berperan terhadap kekentalan larutan pada keadaan panas. Kandungan amilosa pada tepung terigu adalah sekitar 83% sedangkan kadar amilopektinnya sekitar 17%, sehingga dapat menambah kadar amilosa dan amilopektin yang terdapat pada tepung terigu yang membantu proses pengembangan pada pembuatan donat.. Dengan nilai kandungan amilosa tersebut, koro pedang termasuk golongan amilosa yang tinggi. Bahan pangan dapat dikatakan dalam golongan kandungan

amilosa tinggi jika kandungan amilosanya sebesar 25-30% (Cahyadi, 2006).

.Donat yang dimodifikasi dengan tepung koro pedang belum pernah dilakukan sebelumnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya kembang donat dengan penambahan tepung Koro Pedang. Memodifikasi donat dengan penambahan tepung Koro Pedang juga dapat memberikan manfaat yang besar. Kandungan protein yang terdapat dalam tepung Koro Pedang dapat menambah nilai gizi pada donat serta dapat mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu yang merupakan bahan impor dan menduduki porsi terbesar dalam pembuatan donat.

Sesuai uraian di atas, maka penelitian ini dilakukan dengan memanfaatkan tepung Koro Pedang sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan donat, selain itu penelitian ini akan melakukan analisis tingkat pengembangan dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap donat tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L*)

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang tersebut dapat dirumuskan sebagai berikut “Bagaimana Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Donat yang di Substitusi Tepung Koro Pedang?”

C. Tujuan Penelitian

Tujuan Umum

Mengetahui tingkat pengembangan dan daya terima donat berbahan dasar tepung koro pedang (*Canavalia ensiformis L*) yang di substitusi tepung terigu

Tujuan khusus

1. Mengukur tingkat pengembangan donat dari tepung koro pedang di substitusi dengan tepung terigu
2. Mengukur daya terima donat dari tepung koro pedang di substitusi dengan tepung terigu
3. Menganalisis substitusi tepung koro pedang (*Canavalia ensiformis L*) terhadap tingkat pengembangan & daya terima donat

D. Manfaat penelitian

1. Bagi Penulis

Menambah wawasan dan pengetahuan dalam membuat produk donat dengan mensubstitusi tepung koro pedang dan mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk donat koro pedang

2. Bagi Mahasiswa

Dapat memberikan informasi dan memberikan wawasan kepada mahasiswa tentang donat yang di buat dari koro pedang

3. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat tentang penganekaragaman suatu produk koro pedang