

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bubur merupakan sumber karbohidrat yang sering dikonsumsi masyarakat Indonesia. Bubur adalah salah satu olahan makanan yang memiliki tekstur lunak yang dikenal dengan penyajian praktis dan mudah. Tekstur bubur yang lunak menjadi salah satu kelebihan sebagai makanan mudah dicerna baik oleh balita, anak-anak dan orang dewasa. Salah satu jenis bubur yang sering ditemukan yaitu bubur jagung sebagai pengganti bubur beras yang dikonsumsi pagi hari atau sore hari (Ibrahim *et al.*, 2019). Proses pemasakan bubur melibatkan perebusan biji-bijian menggunakan air dan dihaluskan hingga mencapai konsistensi yang diinginkan. Tidak hanya beras yang dapat digunakan untuk membuat bubur, jagung dan kacang-kacangan juga dapat digunakan untuk bahan pengolahan bubur.

Jagung (*Zea mays* L.) adalah komoditas yang banyak terdapat di Indonesia dan menduduki urutan kedua sebagai pangan penting setelah beras (Cahyani dan Purbowati, 2022). Jagung juga merupakan salah satu tanaman sereal sebagai sumber energi dan komoditas dengan aplikasi potensial sebagai komponen dasar bubur. Karena jagung adalah sumber utama karbohidrat dengan pati sebagai komponen utamanya, jagung adalah bahan pangan strategis dengan nilai ekonomi dan potensi pengembangan yang signifikan (Palijama *et al.*, 2020). Serat makanan, zat besi, dan komponen pro-vitamin A yang disebut β -karoten ditemukan dalam jagung. Selain itu, jagung memiliki tingkat energi 149 kalori per 100 gram untuk jagung lokal dan 114,2 kalori per 100 gram untuk jagung manis (Lombu *et al.*, 2018). Namun, jagung memiliki kandungan protein yang sangat rendah, sehingga untuk meningkatkan kandungan protein, sehingga tambahkan sumber protein seperti kedelai dan kacang bambara.

Kacang bambara (*Vigna subterranea* L.) adalah salah satu tanaman lokal yang banyak dikembangkan. Kacang bambara atau biasa disebut kacang bogor masih tergolong komoditas yang belum dimanfaatkan secara optimal dan hanya dikonsumsi sebagai makanan ringan (Sobari dan Wicaksana, 2017). Menurut Suwanprasert *et al.* (2006) dalam biji kering kacang bambara mengandung 16-21% protein, 50-60% karbohidrat dan 4,5-6,5% lemak. Kandungan protein yang cukup tinggi membuat kacang bambara berpotensi untuk dijadikan berbagai sumber protein salah satunya dengan pengolahan menjadi bubur. Namun pada pengolahan bubur diperlukan bahan tambahan lain untuk menciptakan produk

bubur dengan kualitas yang lebih baik. Bahan yang dapat digunakan dalam pembuatan bubur jagung dan kacang bambara adalah kedelai.

Salah satu jenis kacang-kacangan yang bermanfaat sebagai sumber serat, protein, lemak, vitamin, dan mineral adalah kedelai (*Glycine max* L.). Kedelai adalah bahan berharga dalam produk makanan dan minuman karena tingkat proteinnya yang tinggi, yang menawarkan banyak keuntungan nutrisi. Ada beberapa metode untuk memproses kedelai, termasuk menghancurkan, memfermentasi, merebus, mengasamkan, dan memfermentasi. Kandungan nutrisi dalam kedelai kering yaitu 34% protein, 19% lemak dan karbohidrat 34%, 17% serat makanan dan 5% mineral (Yudiono, 2020). Secara keseluruhan penggunaan kacang bambara dan kedelai dalam bubur jagung diperlukan untuk menciptakan produk dengan kualitas nutrisi yang baik. Oleh sebab itu perlu dilakukan penelitian mengenai formulasi bubur dari jagung, kacang bambara dan kedelai.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana kandungan nutrisi bubur berbahan jagung, kacang bambara dan kedelai?
2. Bagaimana pengaruh komposisi jagung, kacang bambara dan kedelai terhadap kandungan nutrisi bubur?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk memperoleh kandungan nutrisi (protein, lemak, kadar abu dan karbohidrat) bubur berbahan jagung, kacang bambara dan kedelai.
2. Untuk mengetahui pengaruh komposisi jagung, kacang bambara dan kedelai terhadap kandungan nutrisi bubur.

1.4 Manfaat Penelitian

2. Untuk memperoleh informasi tentang nutrisi bubur berbahan jagung, kacang bambara dan kedelai.

Untuk memperoleh informasi pengaruh komposisi jagung, kacang bambara dan kedelai terhadap kandungan nutrisi bubur.