

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan dan ketersediaan bahan pangan untuk beberapa negara berkembang di Asia tidak terkecuali di Indonesia sering tergantung pada suatu bahan pangan tertentu. Salah satu contoh bahan pangan yang dimaksud adalah kedelai. Kedelai masih menjadi primadona dari berbagai macam jenis kacang-kacangan sebagai salah satu bahan pangan yang mudah diolah menjadi bahan makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Tempe, tahu dan kecap merupakan contoh olahan kedelai yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Permasalahan kedelai dalam negeri seakan tidak menemukan solusi penyelesaian. Produksi kedelai dalam negeri tidak mencukupi kebutuhan konsumsi kedelai dalam negeri. Alasan kedelai banyak diminati oleh masyarakat karena kandungan gizi dan berbagai manfaat yang terkandung dalam biji kedelai.

Substitusi atau penggantian pangan lokal untuk suatu bahan pangan tertentu penting direncanakan untuk meningkatkan ketahanan pangan masyarakat Indonesia. Indonesia banyak memiliki sumber daya kacang-kacangan lokal yang potensial akan tetapi tidak banyak untuk dikembangkan. Beragam jenis kacang-kacangan lokal yang potensial memiliki kandungan nutrisi hampir sama dengan kedelai. Namun, potensi tersebut sampai saat ini belum dikembangkan secara optimal sehingga pemanfaatannya relatif terbatas. Salah satu kacang-kacangan yang potensial adalah kacang komaks. Komaks kurang populer untuk masyarakat Indonesia.

Kacang komak (*Lab-lab puspureus* (L.) Sweet) merupakan salah satu dari 13 jenis kacang-kacangan potensial yang telah dibudidayakan secara turun-temurun oleh petani di daerah Nusa Tenggara Barat. Kacang komak dikenal juga di Madura dan merupakan kerabat kacang koro di pulau Jawa (Sumarjan 2004). Kacang komak (*Lablab purpureus*, L. sweet) merupakan tanaman asli Indonesia yang kandungan gizinya sebanding dengan kacang kedelai. Penampilan kacang komak tidak berbeda jauh dengan kedelai bahkan tekstur kacang komak lebih lembut dari pada kedelai lokal. Kadar protein kacang komak sebesar 21.5%. Menurut Purwitasari *et al.* (2014) kacang komak memiliki kandungan protein

tinggi dan berpotensi untuk diolah menjadi konsentrat protein. Manfaat lain dari kacang komaks adalah dapat berperan menurunkan kadar LDL/kolesterol dan sebagai antioksidan.

Berdasarkan berbagai manfaat yang dikandung oleh kacang komak, banyak para peneliti menjadikan kacang komaks untuk dijadikan sebagai bahan penelitian. Berbagai produk berbahan dasar komak sudah diciptakan misalnya tahu komaks, tempe komaks dan mie komak. Pemanfaatan komaks sebagai minuman masih belum dilirik oleh para peneliti untuk dijadikan percobaan. Minuman berbahan dasar kacang-kacangan masih terbatas pada dua bahan saja yakni kedelai dan kacang hijau. Maka dari itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang minuman berbahan dasar komak yaitu bubuk komaks instan. Akan tetapi masalah yang timbul jika menggunakan bahan dasar kacang-kacangan adalah bau langu yang timbul pada produk. Bau langu tersebut perlu untuk diminimalisasi agar tidak mengganggu aroma dan cita rasa dari bubuk komak instan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah untuk penelitian ini adalah :

- 1.2.1 Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap bubuk kacang komak?
- 1.2.2 Bagaimana karakteristik fisik dan kimia bubuk kacang komak?

1.3 Tujuan

- 1.3.1 Mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap bubuk kacang komak.
- 1.3.2 Mengetahui karakteristik fisik dan kimia bubuk kacang komak

1.4 Manfaat Penelitian

- 1.4.1 Memberi gambaran terhadap masyarakat tentang pemanfaatan kacang komak .