

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Minuman dan makanan merupakan kebutuhan setiap makhluk hidup. Manusia sebagai makhluk hidup memiliki kemampuan untuk mengolah, memproduksi serta memanfaatkannya. Indonesia merupakan negara yang kaya sumber alam dan memiliki sumber hayati seperti kacang-kacangan dan biji-bijian yang melimpah. Namun, sebagian besar kacang-kacangan dan biji-bijian tersebut masih belum dieksplorasi. Oleh sebab itu, perlu dilakukan eksplorasi terhadap potensi sumber daya alam Indonesia, salah satunya adalah terhadap jenis kacang-kacangan yaitu kacang komak (*Lablab purpureus (L.)sweet*). Kacang komak merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang memiliki potensi ekonomi yang cukup tinggi. Kacang komak dapat tumbuh di daerah tropis dan subtropis dan mudah dibudidayakan karena tanaman ini sangat toleran terhadap kekeringan.

Masyarakat belakangan ini banyak mengonsumsi produk produk makanan dan minuman yang instan, karena waktu untuk menyiapkan makanan atau minuman instan yang sangat cepat. Produk minuman instan berbentuk kristal merupakan salah satu produk pangan yang marak beredar saat ini. Produk minuman instan banyak disukai masyarakat karena praktis untuk dikonsumsi dengan cara menuangkan air hangat atau panas dan mempunyai ukuran partikel yang kecil sehingga daya simpannya lama. Salah satu jenis produk pangan instan adalah minuman instan seperti minuman sumber energi, minuman sereal, minuman berserat dan minuman ringan. Pembuatan minuman instan pada umumnya menggunakan bahan tambahan pangan, salah satunya adalah maltodekstrin. Maltodekstrin adalah salah satu bahan pengisi yang merupakan polimer sakarida, berbentuk serbuk berwarna putih dengan sifat larut dalam air. Maltodekstrin telah digunakan secara luas dalam industri pangan, dimana kegunaannya sebagai bahan pengisi dan penghambat oksidasi. Maltodekstrin telah dimanfaatkan sebagai bahan pengisi kopi instan (Ardianto, 2011) dan tepung wortel (Kautsar, 2014)

Kecenderungan penyiapan makanan dan minuman dengan cara mudah semakin diminati oleh masyarakat. Selain mudah dalam penyajiannya, pangan instan sebaiknya terbuat dari bahan yang alami. Kacang-kacangan (*leguminosae*) merupakan sumber pangan nabati yang alami dan baik, karena selain mudah dan murah, gizi yang terkandung di dalamnya tak kalah dengan pangan hewani. Kacang-kacangan yang sering dijadikan minuman adalah kedelai dan kacang hijau. Kedelai sendiri di Indonesia sudah mulai sulit ditemukan karena produksi kedelai tidak mencukupi kebutuhan konsumsi kedelai. Kedelai sudah menjadi primadona masyarakat yang mudah diolah menjadi apa saja yaitu tahu, tempe dan kecap. Kedelai diminati karena kandungan gizi dan manfaat yang terkandung dalam kacang satu ini. Pergantian kedelai diperlukan saat ini karena semakin sulitnya mendapatkan biji kedelai untuk meningkatkan ketahanan pangan masyarakat Indonesia. Indonesia mempunyai banyak tanaman kacang-kacangan yang bisa menggantikan biji kedelai salah satunya kacang komak.

Kacang komak (*Lablab purpureus*, *L. sweet*) mempunyai kandungan karbohidrat dan protein yang tinggi. Kandungan protein biji kacang komak menempati urutan ketiga setelah kacang tanah dan kacang kedelai, selain itu kandungan lemak dan serat biji kacang komak terendah diantara kacang-kacangan yang ditanam di Indonesia (Purwitasari *et al.*, 2014). Manfaat lain dari kacang komak adalah dapat berperan menurunkan kadar kolesterol dan sebagai antioksidan. Kacang komak telah dijadikan sebagai substitusi bahan baku pembuatan tahu dan tempe (Haliza *et al.*, 2007). Kacang komak dijadikan tepung kacang komak mentah sebagai pengganti bungkil kedelai dalam pakan terhadap kualitas karkas ayam pedaging (Sudjarwo *et al.*, 2013).

Madura termasuk dalam kota yang menghasilkan kacang komak dan telah dibudayakan secara turun temurun oleh petani. Selama ini kacang komak di Madura hanya dikonsumsi sebagai makanan ringan yaitu direbus dan dimakan. Selain kurangnya olahan kacang komak di Madura manfaat yang dikandung kacang komak juga menjadi ketertarikan penulis untuk melakukan penelitian tentang minuman instan yang berbahan dasar kacang komak. Akan tetapi masalah yang timbul jika

menggunakan bahan dasar kacang-kacangan yaitu ampas di dalam minuman akan banyak dan munculnya bau langu yang timbul pada produk. Ampas dan bau langu ini perlu diminimalisasikan agar tidak mengganggu aroma dan cita rasa dari minuman instan komak. Dalam pembuatan bubuk instan kacang komak perlu perhatikan suhu ekstraksi yang tepat dan perbandingan maltodekstrin agar mendapatkan kualitas terbaik bubuk instan kacang komak. Penelitian ini akan mengolah kacang komak menjadi minuman serbuk instan dengan kombinasi suhu ekstrak dan penambahan maltodekstrin sebagai bahan pengisi.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana pengaruh perbedaan suhu ekstraksi terhadap kualitas bubuk kacang komak instan?
2. Bagaimana pengaruh penambahan maltodekstrin ekstraksi terhadap kualitas bubuk kacang komak instan?
3. Bagaimana interaksi antara suhu ekstraksi dan persentase maltodekstrin terhadap kualitas bubuk kacang komak instan?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh perbedaan suhu ekstraksi terhadap kualitas bubuk kacang komak instan
2. Mengetahui pengaruh penambahan maltodekstrin terhadap kualitas bubuk kacang komak instan
3. Mengetahui interaksi antara suhu ekstraksi dan persentase maltodekstrin terhadap kualitas bubuk kacang komak instan

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah :

Masyarakat dapat mengetahui tentang pemanfaatan kacang komak, juga memberikan gambaran untuk industri olahan dari kacang komak untuk meningkatkan nilai ekonomis serta nilai tambah kacang komak.