

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Banyak bahan lokal yang menjadi sumber protein bagi kesehatan, salah satunya adalah kacang tunggak (*Vigna unguiculata L.Walp*) yang bisa dimanfaatkan sebagai bahan pendukung sumber protein makanan. Kacang tunggak adalah jenis tanaman dengan kategori kacang-kacangan lokal Indonesia yang tahan kekeringan dan mudah tumbuh. Kacang tunggak mengandung protein sebesar 22,3% (Kanetro dan Luwihana 2015), pati resisten sebesar 7,56% (Afandi *et al.* 2019) dan antioksidan sebesar 29,9% (Dewi *et al.* 2014). Kacang tunggak dimanfaatkan sebagai sumber protein utama dalam diet masyarakat Afrika.

Kacang tunggak adalah sebuah tanaman lokal yang masuk ke dalam tanaman kacang-kacangan serta dapat ditemui di berbagai negara. Kacang tunggak mampu mengadaptasikan habitatnya diberbagai kondisi lingkungan yang masuk pada pengkategorian lingkungan luas, dapat tumbuh di lokasi lingkungan yang memiliki ketinggian sampai mencapai 1.500 mdpl dan dapat tumbuh walaupun dalam keadaan kekeringan. Secara nasional sebagai tanaman lokal, kacang tunggak adalah salah satu tanaman yang strategis dan memiliki potensi untuk kemudian dapat dimanfaatkan menjadi berbagai olahan (Setyowati dan Sutoro 2010). Kacang tunggak dalam kegiatan hilirisasi komoditi dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku produk olahan seperti halnya pada produk olahan tempe, tahu, susu, kecap dan dapat digoreng menjadi otok goreng (Haliza *et al.* 2010). Sedangkan Kacang otok merupakan produk kacang-kacangan yang digoreng dan dicampur dengan rempah-rempah yang digoreng. Kacang otok berwarna kecokelatan, rasanya manis (dan sedikit pedas), gurih dan renyah. Produk ini mampu bertahan hingga kurang lebih 3 bulan. Kacang otok merupakan produk unggulan di Madura yang memberikan kesan bahwa produk tersebut adalah produk yang eksklusif bagi konsumen (Maflahah 2012). Otok goreng dapat dengan mudah dapat ditemukan di berbagai toko oleh-oleh di Madura. Pada produk otok goreng sering kali ditemukan beberapa butir otok yang masih keras. Sehingga perlunya diberlakukan sebuah riset literatur atau penelitian yang dapat melanjutkan kegiatan riset lebih lanjut guna memberikan peningkatan akan kerenyahan produk otok goreng.

Guna memberikan peningkatan akan kerenyahan pada produk otok goreng dapat dilakukan melalui penggunaan cara nikstamalisasi. Nikstamalisasi merupakan proses pemasakan produk dengan penambahan alkali sebanyak beberapa persen dari berat bahan yang dimasak. Tujuan perlakuan ini, untuk memperbaiki sifat fisik dan kimia produk (Safitri *et al.* 2019). Efektifitas nikstamalisasi pada kacang-kacangan perlu dikaji, karena kandungan pati yang cukup rendah. Hal lain yang memiliki potensi meningkatkan kerenyahan adalah retrogradasi pati, yang bisa dipercepat dengan penurunan suhu penyimpanan.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh nikstamalisasi dan proses pendinginan terhadap kualitas (kadar air, kerenyahan, warna dan sensoris) otok goreng?

1.3 Tujuan Penelitian

Mempelajari pengaruh nikstamalisasi dan proses pendinginan terhadap kualitas (kadar air, kerenyahan, warna dan sensoris) otok goreng.

1.4 Manfaat Penelitian

Memberi informasi kepada masyarakat tentang pengaruh nikstamalisasi dan proses pendinginan terhadap kualitas (kadar air, kerenyahan, warna dan sensoris) otok goreng.