

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bubur banyak digemari oleh masyarakat karena mudah dan cepat cara penyajiannya. Bubur biasanya lebih dikenal terbuat dari beras. Penambahan jagung sebagai pengganti beras karena adanya kandungan karbohidrat. Beras sendiri cenderung dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai makanan pokok, sehingga bubur bisa digunakan bahan alternatif yang luas. Beras akan disubstitusikan dengan jagung. Proses pembuatan bubur dari jagung dapat mengurangi penggunaan konsumsi bubur dari beras (Novita, 2018).

Bubur berbahan dasar jagung ini dapat memenuhi nilai gizi dalam tubuh. Bahan pembuatan bubur ini dengan menggunakan *varietas* jagung kering Tambin yang ada di Madura. Hal ini sesuai saat dilakukan penelitian karena musimnya kemarau maka bahan pembuatan bubur dengan memanfaatkan jagung kering yang ada di masyarakat. Jagung Tambin memiliki potensi hasil relatif tinggi dibandingkan jagung lokal Madura lainnya, yaitu sekitar 3,37-3,86 ton/ha. Keunggulan jagung lokal Madura adalah memiliki daya simpan lama (± 1 tahun) sehingga dapat dimanfaatkan selama satu tahun (Rahayu *et al.*, 2021).

Jagung banyak mengandung karbohidrat sekitar 28-80%. Namun untuk melengkapi kandungan protein perlu penambahan kacang. Kacang bambara merupakan tanaman jenis kacang-kacangan yang melimpah di sekitar timur kampus Universitas Trunojoyo Madura, ketika musim hujan. Jenis kacang bambara yang digunakan yaitu kacang bambara lokal yang kaya akan protein yang terkandung didalamnya yaitu protein 20.75 %, dan lemak 5.88%. Namun rasa dan aroma dari kacang bambara ini sangat kuat sehingga membutuhkan bahan tambahan yang bertujuan untuk menutupi kekurangan dari kacang bambara. Oleh sebab itu pentingnya penambahan kacang kedelai dalam pembuatan bubur. Kacang kedelai yang digunakan yaitu kacang kedelai lokal. Kacang kedelai kering mengandung 34%, minyak 19%, serat makanan 17% dan mineral 5%. Kedelai sendiri mempunyai aroma yang khas, namun adanya penambahan kedelai pada bubur berbahan dasar jagung kombinasi kacang bambara dan kedelai aroma bubur ini menjadi sedap (Yudiono, 2020).

Bubur ini memiliki karakteristik berbeda pada bubur biasanya yang memiliki karakteristik bubur agak cair. Sebagai pangan cair karakteristik utama bubur adalah bentuknya yang cair sehingga memiliki viskositas. Viskositas merupakan

tahanan aliran fluida yang bergesekan antara molekul cairan satu dengan yang lain. Cairan yang mudah mengalir, dikatakan memiliki viskositas yang rendah, kemudian sebaliknya cairan yang sulit mengalir dikatakan memiliki viskositas yang tinggi. Pengukuran viskositas digunakan untuk mengetahui perubahan kekentalan pada bubur yang dihasilkan. Nilai dari viskositas biasanya bisa berubah karena adanya perubahan suhu (Evadewi dan Tjahjani, 2021).

Bubur yang siap saji ini memiliki karakteristik agak cair. Bubur termasuk tergolong dalam pangan cair sehingga terdapat viskositas. Konsumen mengonsumsi bubur ini dengan kesukaan viskositas yang berbeda tergantung kebutuhan masing-masing. Semakin encer bubur, berarti viskositasnya semakin kecil dan sebaliknya semakin kental bubur maka viskositas yang ada semakin tinggi. Viskositas ini dipengaruhi oleh penambahan air dan lama pemanasan. Oleh sebab itu perlu dilakukan penelitian yang mengamati viskositas dan uji kesukaan konsumen berdasarkan viskositas bubur jagung kombinasi kacang bambara dan kedelai. Viskositas yang ditentukan menurut konsumen berdasarkan uji kesukaan dengan memilih pada kekentalan berapa yang mereka sukai mengenai bubur yang telah disediakan persampel untuk diuji kepada panelis. Keenceran bubur akan lebih mudah ditelan terutama kepada orang yang bermasalah mengenai gigi. Namun tidak semua konsumen menyukai bubur yang encer. Konsumen biasanya juga lebih menginginkan bubur yang lebih kental dengan tujuan untuk merangsang gigi dan mempermudah seseorang yang kesulitan dalam menelan makanan (Chen *et al.*, 2023).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh lama pemanasan dan penambahan air terhadap viskositas bubur jagung kombinasi kacang bambara dan kedelai?
2. Bagaimana pengaruh lama pemanasan dan penambahan air pada tingkat kesukaan konsumen terhadap viskositas bubur jagung kombinasi kacang bambara, kacang kedelai dan hubungan antara kesukaan keseluruhan dengan tekstur deskriptif dan tekstur kesukaan?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh lama pemanasan dan penambahan air terhadap viskositas bubur jagung kombinasi kacang bambara dan kedelai.
2. Mengetahui pengaruh lama pemanasan dan penambahan air pada tingkat kesukaan konsumen terhadap viskositas bubur jagung kombinasi kacang bambara, kacang kedelai dan hubungan antara kesukaan keseluruhan dengan tekstur deskriptif dan tekstur kesukaan.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat dari penelitian ini yaitu diharapkan mampu memberikan informasi mengenai pengaruh lama pemanasan dan penambahan air terhadap viskositas bubur jagung dengan kombinasi kacang bambara dan kedelai.
2. Memberikan informasi mengenai pengaruh lama pemanasan dan penambahan air pada tingkat kesukaan konsumen terhadap viskositas bubur jagung kombinasi kacang bambara, kacang kedelai dan hubungan antara kesukaan keseluruhan dengan tekstur deskriptif dan tekstur kesukaan.