

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kecambah atau biasa disebut tauge adalah sayuran yang berasal dari biji kacang hijau dengan proses perkecambahan. Kecamatan Menganti merupakan salah satu kecamatan terbesar di wilayah Gresik, tepatnya di Desa Hula'an merupakan desa yang memiliki kepala keluarga yang sebagian berdagang. Berwirausaha dibidang pembuatan kecambah kacang hijau sebanyak ± 50 kepala keluarga. Setiap harinya memproduksi sebanyak 70 kg kacang hijau untuk pembuatan kecambah, dan 1 kg kacang hijau menghasilkan 3 kg kecambah. Pemasarannya mencakup Pasar Menganti, Kedamean, Lakarsantri, Benowo, Keputran dan area Surabaya lainnya.

Hasil kecambah yang di produksi oleh warga desa Hula'an akan menghasilkan sisa kulit kecambah kacang hijau. Sisa tersebut dinamakan tumpi (kulit tauge kacang hijau), dari sisa kulit tauge oleh sebagian warga sekitar yang memiliki ternak sapi dibeli sebagai pakan ternak. Hasil sisa kulit kecambah dengan pengolahan sisa kulit kecambah masih belum sebanding. Salah satu pengolahan produk pertanian dengan mengolah kulit kecambah kacang hijau sebagai *cookies*.

Cookies atau biasa masyarakat Indonesia menyebutnya kue kering merupakan salah satu makanan ringan. *Cookies* memiliki tekstur renyah dan tidak mudah patah, sehingga dari kalangan anak-anak hingga dewasa menyukainya. Terdapat banyak macam *cookies* mulai dari *cookies* coklat, kelapa, sampai aneka topping penambahannya. Menurut (Sholikhah dan Nisa 2015) mengatakan bahwa rata-rata masyarakat Indonesia mengkonsumsi 10 gram serat setiap harinya, sedangkan saran yang dianjurkan yaitu mengkonsumsi serat 30 gram setiap harinya. Asupan serat dari bahan pangan yang dikonsumsi kurang. Masyarakat Indonesia mengkonsumsi *cookies* 0,40 kg/kapita/tahun (Istiana 2013), dan sebagian besar bahan dasar dari terigu (Wisti 2011). Kandungan didalam terigu mengandung gluten, salah satu bahan lokal yang tidak mengandung gluten limbah kecambah yaitu kulit tauge dan tempe. Kulit tauge akan dijadikan tepung terlebih dahulu, untuk pengolahannya serta kandungan tepung kulit tauge dan tepung tempe akan memperkaya nilai gizi *cookies*.

Tempe merupakan makanan tradisional Indonesia terbuat dari kedelai. Kedelai memiliki proses dari perendaman, pencucian, dan fermentasi untuk menjadikan produk tempe. Masyarakat biasanya menggunakan tempe sebagai lauk makanan sehari-hari untuk kebutuhan energi. Pembuatan *cookies* dari kedua bahan akan menambah keanekaragaman pangan free gluten. Sehingga meminimalisir penggunaan terigu. Diperlukan penelitian lebih lanjut tentang kandungan *cookies* dari kedua bahan. Setelah mengetahui hal tersebut diperlukan analisis finansial dari *cookies* untuk mengetahui layak tidaknya produk jika akan mendirikan suatu usaha.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakter fisik *cookies* tepung kulit tauge dan tepung tempe ?
2. Bagaimana kandungan kimia kadar protein, kadar air, kadar serat ?
3. Bagaimana pengaruh proporsi perbandingan tepung kulit tauge dengan tepung tempe terhadap sifat sensoris ?
4. Bagaimana analisis finansial usaha *cookies* tepung kulit tauge dan tepung tempe?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui karakter fisik *cookies* tepung kulit tauge dan tepung tempe.
2. Mengetahui kandungan kimia kadar protein, kadar air, kadar serat.
3. Mengetahui pengaruh proporsi perbandingan tepung kulit tauge dengan tepung tempe terhadap sifat sensoris.
4. Mengetahui analisis finansial usaha *cookies* tepung kulit tauge dan tepung tempe.

1.4 Batasan masalah

1. Batasan masalah dalam penelitian ini, kulit tauge diambil dari 1 produsen tauge.
2. Penelitian dilakukan uji sensoris, tekstur, uji kadar air, uji kadar protein dan serat.
3. Tempe yang digunakan dari 1 produsen.
4. Aspek analisis finansial diasumsikan skala industri rumah tangga.

1.5 Manfaat

1. Mengetahui sumber daya alam daerah yang tidak termanfaatkan.
2. Mendapatkan bahan baku untuk memperkaya kandungan nutrisi *cookies*.

3. Mengetahui kandungan kimia *cookies* tepung kulit tauge dan tepung tempe.
4. Mengetahui layak tidaknya suatu produk untuk dipasarkan.

1.6 Hipotesis

1. Diduga proporsi tepung kulit tauge dan tepung tempe berpengaruh secara fisik.
2. Diduga proporsi tepung kulit tauge dan tepung tempe berpengaruh secara kimia.
3. Diduga proporsi tepung kulit tauge dan tepung tempe berpengaruh secara sensoris.
4. Diduga *cookies* tepung kulit tauge dan tepung tempe memiliki kelayakan usaha.