

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beranekaragam macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Masyarakat Indonesia sejak dulu sudah memiliki budaya tentang makanan tradisional yang baik. Makanan tradisional tersebut akan memiliki dampak yang positif pada status gizi dan kesehatan yang maksimal, apabila dikonsumsi dalam jumlah dan cara yang sesuai dengan Pedoman Gizi Seimbang (PGS). Keadaan gizi dan kesehatan yang optimal berguna sebagai dasar pencapaian tingkat perkembangan fisik, intelektualitas dan produktivitas yang tinggi (Rosyidi, 2006).

Dalam upaya meningkatkan status gizi penduduk, perlu ditingkatkan penyediaan beranekaragam pangan dalam jumlah yang mencukupi, disamping peningkatan daya beli masyarakat. Seiring dengan itu perlu dilakukan upaya untuk mengubah perilaku masyarakat agar mengonsumsi beranekaragam makanan bermutu gizi tinggi (Almatsier, 2009).

Aceh adalah salah satu wilayah di Indonesia yang memiliki beranekaragam makanan tradisional, sampai saat ini masih dilestarikan secara turun-temurun oleh masyarakatnya. Makanan khas Aceh antara lain adalah *timphan*, *keukarah*, *meusekat*, *srikaya*, *mie aceh*, *kuah beulangong*, *kuah kari* dan masih banyak jenis makanan lainnya (Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1978).

Timphan merupakan salah satu contoh kue basah tradisional yang berasal dari Aceh. *Timphan* disukai oleh masyarakat Aceh hampir di setiap kalangan usia, mulai dari anak-anak hingga lansia. Kue tradisional ini belum banyak adanya modifikasi, seperti pada penelitian yang dilakukan oleh Husna, *et al.* (2012), tentang “Pembuatan *Timphan* Instan Dengan Menggunakan Metode Pengeringan Vakum”. Dalam penelitian ini *timphan* yang digunakan adalah *timphan* dengan resep asli tanpa ada modifikasi.

Selama ini bahan-bahan dasar dalam pembuatan *timphan* kurang beranekaragam, hanya tinggi sumber karbohidrat dan lemak. Bahan yang

digunakan seperti tepung ketan putih, santan, kelapa dan gula pasir, sedangkan sumber protein dalam jumlah yang sedikit. Menurut penelitian Husna, *et al.* (2012) kandungan protein dalam 100 g *timphan* dalam jumlah yang kurang yaitu sebesar 1,603%, sehingga jumlah *timphan* yang harus dikonsumsi akan lebih banyak dalam memenuhi kebutuhan protein (10-15%) dalam sehari.

Untuk menciptakan pangan alternatif yang beranekaragam dan menyeimbangkan zat gizi makro yaitu karbohidrat, lemak dan protein adanya modifikasi pangan dengan menggunakan bahan baku dari tepung ketan hitam yang mengandung nilai protein lebih tinggi dibandingkan tepung ketan putih. Menurut Almatsier (2009), kandungan protein pada ketan putih sebesar 6,7 g dan 7,0 g terdapat pada ketan hitam. Bahan baku lain dalam pembuatan *timphan* adalah tepung kacang-kacangan, salah satunya adalah tepung kacang hijau yang merupakan bahan pangan yang banyak digunakan oleh masyarakat. Berdasarkan jumlahnya, kacang hijau mengandung 20-25% protein nabati (Astawan, 2009).

Modifikasi pada *timphan* tidak hanya dari bahan dasarnya, tapi untuk bahan isi *timphan* akan ditambahkan kacang merah. Selain memiliki kandungan protein yang tinggi, kacang merah juga akan menambah cita rasa baru bagi *timphan*. *Timphan* dengan bahan dasar tepung ketan hitam, tepung kacang hijau dan penambahan kacang merah sebagai isi akan menjadi salah satu pangan dengan kandungan protein yang baik. Keunggulan dari produk penelitian ini adalah memanfaatkan bahan pangan lokal yang mudah didapat oleh masyarakat. Sehingga kue tradisional ini lebih layak untuk dipasarkan dengan harga yang terjangkau dan dapat membantu menyumbangkan kebutuhan protein bagi tubuh.

Berdasarkan permasalahan tersebut penulis berkeinginan untuk meneliti lebih jauh tentang pemanfaatan tepung ketan hitam, tepung kacang hijau dan kacang merah dalam pembuatan *timphan*. Dengan judul penelitian “Pengaruh Penambahan Tepung Ketan Hitam (*Oryza sativa*, G.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Nilai Gizi dan Daya Terima *Timphan* Kacang merah (*Phaseolus vulgaris*, L.).

B. Perumusan Masalah

Timphan makanan tradisional yang banyak disukai oleh kalangan masyarakat dari anak-anak hingga lansia, khususnya di daerah Aceh. Dalam mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap penggunaan bahan pangan yang tidak beranekaragam, tidak seimbang dan untuk menggunakan bahan pangan lokal maka penelitian ini memilih menggunakan tepung ketan hitam dan tepung kacang hijau dalam pembuatan *timphan* kacang merah. Pemanfaatan tepung ketan hitam dan tepung kacang hijau serta kacang merah sebagai isi dari *timphan* dapat membantu meningkatkan nilai gizi khususnya zat gizi protein. Menambah konsumsi pangan yang lebih bervariasi dan dapat diterima oleh masyarakat luas dengan harga yang terjangkau.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menganalisis pengaruh penambahan tepung ketan hitam (*Oryza sativa*, G.) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) terhadap nilai gizi dan daya terima *timphan* kacang merah (*Phaseolus vulgaris*, L.).

2. Tujuan Khusus

- a. Menentukan formulasi produk *timphan* kacang merah dengan penambahan tepung ketan hitam dan tepung kacang hijau.
- b. Mengidentifikasi nilai zat gizi dari *timphan* kacang merah dengan penambahan tepung ketan hitam dan tepung kacang hijau.
- c. Mengidentifikasi daya terima *timphan* kacang merah dengan penambahan tepung ketan hitam dan tepung kacang hijau.
- d. Menganalisis pengaruh penambahan tepung ketan hitam dan tepung kacang hijau terhadap nilai gizi dan daya terima *timphan* kacang merah.

D. Hipotesis Penelitian

Ho : Penambahan tepung ketan hitam dan tepung kacang hijau dalam pembuatan *timphan* kacang merah tidak memengaruhi nilai gizi dan daya terima *timphan* yang dihasilkan.

Ha : Penambahan tepung ketan hitam dan tepung kacang hijau dalam pembuatan *timphan* kacang merah memengaruhi nilai gizi dan daya terima *timphan* yang dihasilkan.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan penulis di bidang Ilmu Gizi. Sehingga mampu memanfaatkan tepung ketan hitam dan tepung kacang hijau sebagai bahan dalam pembuatan *timphan* kacang merah dan penganekaragaman pangan, serta mendapatkan pengalaman yang berguna untuk bekal masa depan.

2. Bagi Masyarakat

Diharapkan dapat memberi informasi dan meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan tepung ketan hitam dan tepung kacang hijau sebagai bahan pembuatan *timphan* kacang merah serta penganekaragaman pangan. Menciptakan produk baru yang bermanfaat, sebagai makanan yang memiliki kandungan gizi yang baik untuk masyarakat dengan berbagai kalangan usia, terutama pada kalangan dewasa.

3. Bagi Jurusan Gizi

Diharapkan dapat menambah informasi dan sumber kepustakaan bagi mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi, Universitas Esa Unggul Jakarta terutama mengenai penambahan tepung ketan hitam dan tepung kacang hijau terhadap nilai gizi dan daya terima *timphan* kacang merah, sehingga dapat digunakan sebagai bahan bacaan untuk studi selanjutnya.

F. Keterbaruan Penelitian

Keterbaruan penelitian tentang *timphan* dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian

| No | Nama | Tahun | Judul | Desain Penelitian | Hasil |
|----|--------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Dewi Yunita, Nida El Husna & Rinelda | 2013 | Perbaikan Tekstur <i>Timphan</i> Instan Melalui Modifikasi Cairan Pada Adonan <i>Timphan</i> , Tingkat Gelatinisasi, dan Perlakuan Pembekuan | Eksperimental, Rancangan Acak Kelompok (RAK) | Perlakuan terbaik pada perbandingan kelapa kukur dan air (1:1), lama pengukusa n 20 menit dan dengan pembekuan (K2P2B1). |
| 2 | Nida El Husna, Dewi Yunita & Juliani | 2012 | Pembuatan <i>Timphan</i> Instan Dengan Menggunakan Metode Pengeringan Vakum | Eksperimental, Rancangan Acak Lengkap (RAL) | Semakin tinggi suhu dan lama pengeringan, maka kadar air <i>timphan</i> instan sebelum dan setelah rehidrasi semakin rendah dan <i>timphan</i> yang dihasilkan semakin keras. |