

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pangan fungsional merupakan generasi ketiga dari *healthy food*. Pada era 1970-an dikenal istilah *healthy eating*, saat itu marak dikonsumsi aneka sari buah. Menurut konsensus pada *the First International Conference on East-Weat Perspective on Functional Foods* tahun 1996, pangan fungsional merupakan pangan yang karena kandungan komponen aktifnya dapat memberikan manfaat bagi kesehatan, diluar manfaat yang diberikan oleh zat-zat gizi yang terkandung didalamnya.

Minuman fungsional dapat dibuat dari berbagai macam bahan pangan, salah satu bahan pangan yang dapat diolah menjadi minuman fungsional adalah kacang benguk, kacang kedelai dan beras hitam. Kacang benguk (*Mucuna pruriens*) merupakan tanaman asli Indonesia. Salah satu tanaman Leguminosa di Indonesia yang masih kurang dikenal. Protein dari kacang benguk memiliki kandungan yang tinggi, sehingga kacang benguk dapat digunakan sebagai sumber protein alternatif (Fannekoek dan Nojhoht, 2009).

Kedelai merupakan sumber gizi yang sangat penting. Menurut Astuti (2003) komposisi gizi kedelai bervariasi tergantung varietas yang dikembangkan dan juga warna kulit maupun kotiledonnya. Kandungan protein dalam kedelai kuning bervariasi antara 31-48% sedangkan kandungan lemaknya bervariasi antara 11-21%. Protein kedelai mengandung 18 asam amino, yaitu 9 jenis asam amino esensial dan 9 jenis asam amino nonesensial. Dengan kandungan gizi yang tinggi, terutama protein, menyebabkan kedelai diminati oleh masyarakat dan juga mudah di jangkau dengan harga yang relatif murah maka dari itu peneliti mengambil bahan pangan lokal kacang kedelai untuk di jadikan minuman fungsional.

Hampir seluruh negara Asia tak terkecuali Indonesia, beras menjadi bahan makanan pokok yang tidak bisa dipisahkan dari pola makan masyarakat. Meskipun beras putih tetap menjadi pilihan utama masyarakat Indonesia pada

umumnya, namun Indonesia masih memiliki ragam jenis beras lain yang bisa dikatakan spesial, diantaranya adalah beras hitam dan beras merah. Beras hitam mengandung kadar gula yang lebih sedikit, lebih banyak serat dan vitamin E (BBPTP 2010). Beras hitam juga mengandung kadar antosianin yang tinggi. Dalam penelitian Yawadio *et al.* (2007) menyatakan bahwa beras hitam merupakan sumber antioksidan yang potensial dalam aplikasi pengolahan pangan fungsional. Hal ini disebabkan karena kandungan polifenol dan antosianin yang terkandung di dalamnya. Kandungan antioksidan tersebut dapat menjadi inhibitor bagi perkembangan sel kanker pada manusia (Chen *et al.* 2006).

Minuman fungsional sari kacang benguk, sari kedelai dan sari beras hitam memiliki potensi sebagai minuman fungsional yang kaya akan nilai gizi, tinggi protein, kandungan antosianin dan antioksidan tinggi yang aman dikonsumsi. Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti akan membuat formulasi minuman fungsional dari sari kacang benguk, sari kedelai dan sari beras hitam yang memiliki potensi sebagai minuman fungsional.

## **B. Identifikasi Masalah**

Masyarakat Indonesia kurang memanfaatkan bahan pangan lokal seperti kacang-kacangan yang memiliki nilai gizi tinggi. Selain memiliki nilai gizi yang tinggi, bahan pangan lokal kacang-kacangan cukup ekonomis dan mudah dijangkau. Sehingga dimanfaatkan untuk membuat minuman fungsional dari bahan pangan lokal seperti, kacang benguk, kacang kedelai dan sari beras hitam yang memiliki potensi sebagai minuman fungsional.

## **C. Pembatasan Masalah**

Penelitian ini berada dalam batasan uji hedonik, uji proksimat dan uji analisis aktivitas antioksidan.

#### **D. Perumusan Masalah**

Sari kacang benguk, sari kedelai dan sari beras hitam memiliki potensi minuman fungsional mengandung protein tinggi dan mengandung antosianin yang tinggi.

#### **E. Tujuan Penelitian**

##### 1. Tujuan Umum

Menganalisis daya terima, nilai gizi dan nilai aktivitas antioksidan minuman fungsional sari kacang benguk, sari kedelai dan sari beras hitam.

##### 2. Tujuan Khusus

- a. Membuat formulasi baru berupa sari kacang benguk, sari kedelai dan sari beras hitam yang dijadikan sebagai minuman fungsional.
- b. Mengidentifikasi daya terima mutu dan sifat minuman fungsional dengan bahan baku sari kacang benguk, sari kedelai dan sari beras hitam.
- c. Menganalisa daya terima mutu dan sifat minuman fungsional dengan bahan baku sari kacang benguk, sari kedelai dan sari beras hitam.
- d. Menganalisa nilai gizi yang terkandung di dalam minuman fungsional sari kacang benguk, sari kacang kedelai dan sari beras hitam.
- e. Menganalisa aktivitas antioksidan yang terkandung di dalam minuman fungsional sari kacang benguk, sari kacang kedelai dan sari beras hitam.

#### **F. Manfaat Penelitian**

##### 1. Bagi Peneliti

Dapat membuktikan kacang benguk, kacang kedelai dan sari beras hitam memiliki nilai gizi tinggi.

##### 2. Bagi Masyarakat

Masyarakat harus yakin bahwa minuman dari kacang benguk, kacang kedelai dan beras hitam dapat dijadikan minuman fungsional.

##### 3. Bagi Institusi

Dapat dijadikan sebagai bahan referensi dan acuan untuk penelitian selanjutnya.