

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kulit kacang hijau merupakan limbah dari pembuatan bakpia. Bakpia adalah makanan khas Yogyakarta yang menggunakan kacang hijau sebagai bahan isian dari bakpia. Dalam satu tempat pengrajin bakpia dapat menghasilkan 10-30 kg limbah kulit kacang hijau per hari. Limbah dari kulit kacang hijau biasanya dibuang oleh pengrajin bakpia atau digunakan hanya sebagai pakan ternak, karena masyarakat beranggapan bahwa limbah kulit kacang hijau tidak bermanfaat dan tidak mengandung nilai gizi. Kulit kacang hijau sebenarnya masih mengandung nilai gizi yaitu 8,73 % protein, 0,12 % vitamin B1 dan 6,32 % serat. Kulit kacang hijau dapat dimanfaatkan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan *cookies*.

Cookies adalah kue yang berasa manis berbahan dasar tepung terigu, telur, gula, susu dan margarin. *Cookies* atau kue kering merupakan kue yang berkadar air rendah, berukuran kecil dan manis (Suarni, 2009). Dua bagian utama dari proses pembuatan *cookies* adalah pembuatan adonan dan pembakaran (Adikhairani, 2012). *Cookies* biasanya dari tepung terigu. Akan tetapi, kini *cookies* telah banyak diformulasi dari beberapa macam tepung non terigu, baik sebagai campuran maupun pengganti tepung terigu.

Tepung terigu diperoleh dari gandum yang telah digiling hingga menjadi tepung yang halus (Suhardjito, 2006). Salah satu bahan lokal yang potensial untuk menggantikan tepung terigu adalah kulit kacang hijau. Penambahan bahan tepung

kulit kacang hijau ini diharapkan dapat meningkatkan cita rasa *cookies* mulai dari tekstur, warna, kerenyahan, dan rasa yang lebih enak dibandingkan dengan *cookies* dengan bahan dasar hanya tepung terigu. Tepung kulit kacang hijau memiliki sifat yaitu butirannya halus, daya serap terhadap air rendah, sehingga cocok digunakan sebagai campuran adonan *cookies*.

Tanaman kacang hijau sebagai sumber protein nabati dan karbohidrat sangat berguna bagi pemenuhan gizi keluarga. Selain untuk kesehatan tubuh, kacang hijau juga berkhasiat sebagai obat tradisional penyakit beri-beri, antisterilitas, memperlancar air kencing, dan menghaluskan kulit wajah (Rukmana 1996). Dengan kompleksnya manfaat kacang hijau bagi kesehatan dan memegang peranan penting dalam pencegahan penyakit maka komoditas ini termasuk pangan fungsional (*functional food*).

Kacang hijau mempunyai nilai daya cerna protein yang cukup tinggi yaitu sebesar 81%. Selain sebagai sumber lemak, vitamin dan protein, kacang hijau juga merupakan sumber mineral dan serat pangan (*dietary fiber*). Kadar serat dalam kacang-kacangan mempunyai peran yang sangat penting dalam pola makan. Protein kacang-kacangan (termasuk kacang hijau) umumnya kaya akan lisin, leusin, dan isoleusin, tapi terbatas dalam hal kandungan metionin dan sistin.

Saat ini, penelitian mengenai kulit kacang hijau masih jarang ditemukan. Oleh karena itu, peneliti akan mengkaji tentang pemanfaatan kulit kacang hijau sebagai substitusi dalam pembuatan *cookies*. Studi ini bertujuan untuk membuat inovasi produk *cookies* dengan memanfaatkan limbah kulit kacang hijau sebagai campuran tepung terigu, menambah penganekaragaman bahan makanan, serta

mengurangi ketergantungan tepung terigu. Selain itu, dengan penambahan tepung kulit kacang hijau ini diharapkan dapat mengurangi jumlah impor gandum dan meningkatkan nilai ekonomi masyarakat Indonesia.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum penelitian ini menghasilkan *cookies* yang disubstitusi tepung kulit kacang hijau yang disukai oleh panelis.
2. Tujuan khusus:
 - a. Mengetahui pengaruh penambahan tepung kulit kacang hijau terhadap sifat fisik, tingkat kesukaan, dan komposisi proksimat *cookies* yang disukai
 - b. Menentukan komposisi *cookies* substitusi tepung kulit kacang hijau yang disukai.