

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Cilok merupakan jajanan lokal khas kota Bandung yang merupakan singkatan dari “Aci dicolok”. Cilok merupakan makanan dengan bahan dasar tepung aci atau tepung kanji yang dibentuk bulat seperti bakso dengan isian atau tanpa isian daging, diolah dengan cara dikukus atau direbus, dan diberi bumbu kacang; kecap manis; dan bumbu bubuk dengan metode penyajian ditusuk dengan lidi atau dalam bahasa sunda biasa disebut dicolok (Solihat *et al.*, 2016).

Cilok merupakan makanan ringan dan makanan jajanan yang disukai oleh beragam kalangan masyarakat dari anak kecil sampai orang dewasa. Kandungan gizi cilok masih tergolong cukup rendah terutama pada kandungan protein. Cilok yang terbuat dari tepung tapioka dan tepung terigu memiliki kandungan protein yang sangat minimal (Lestari dan Adi, 2016).

Kacang merah merupakan tanaman kacang-kacangan dengan kandungan gizi yang baik. Kacang merah mengandung protein sekitar 23,4%. Selain protein, kacang merah mengandung serat, karbohidrat kompleks, vitamin B, folasin, tiamin, kalsium, fosfor dan zat besi (Basuki *et al.*, 2019). Produksi kacang merah di Indonesia mengalami kenaikan setiap tahunnya, sehingga kacang merah dapat dengan mudah ditemukan dipasaran. Masyarakat Indonesia masih belum banyak

menggunakan kacang merah. Kacang merah biasanya hanya dikonsumsi sebagai sayuran, sop, campuran salad, dan bubur kacang merah (Heluq dan Mundiastuti, 2018). Kacang merah digolongkan sebagai jenis sayuran yang mudah mengalami kerusakan. Kerusakan yang terjadi pada kacang merah dapat berupa kerusakan fisik, mekanis, maupun mikrobiologis yang dapat terjadi setelah proses pemanenan. Upaya pengolahan kacang merah perlu dilakukan untuk mengurangi kerusakan pasca panen. Umur simpan kacang merah dapat diperpanjang dengan melakukan pengolahan pada kacang merah seperti penepungan dan pengeringan kacang merah (Erfiani, 2012).

Indonesia merupakan negara penghasil pisang keempat di dunia (Kaleka, 2013). Konsumsi pisang di Indonesia terus meningkat setiap tahunnya. Pisang merupakan buah yang umum dikonsumsi mentah atau dapat langsung dimakan maupun melalui proses pengolahan. Pisang dapat diolah menjadi pisang goreng, pisang rebus, pisang kukus, pisang bakar, susu pisang, jus pisang, sale pisang, kripik pisang, selai pisang, dan molen pisang. Pada umumnya, pisang dikonsumsi tanpa melibatkan kulitnya (Wakano *et al.*, 2016). Semakin tinggi pengolahan pisang maka semakin banyak jumlah kulit pisang yang terbuang sia-sia. Kulit pisang merupakan salah satu limbah makanan terbanyak di Indonesia. Penggunaan kulit pisang untuk diolah menjadi bahan pangan masih terbatas. Pada umumnya kulit pisang digunakan sebagai pakan ternak dan pupuk kompos. Kulit pisang mengandung nutrisi yang cukup tinggi untuk dijadikan sebagai bahan pangan. Kandungan unsur gizi kulit pisang meliputi fosfor, zat besi, vitamin B, vitamin C, karbohidrat, lemak, protein, kalsium, dan air. Unsur-unsur gizi pada kulit pisang

bermanfaat sebagai sumber energi dan antibodi bagi tubuh manusia (Wiliar *et al.*, 2014). Kulit pisang mengandung karbohidrat sekitar 18,5% sehingga kulit pisang dapat dijadikan sebagai tepung kulit pisang (Hikmatun, 2014).

## 1.2 Rumusan Masalah

Cilok merupakan jajanan lokal khas Jawa Barat atau lebih tepatnya jajanan lokal khas Bandung. Cilok merupakan jajanan lokal yang digemari oleh berbagai kalangan masyarakat dari yang muda sampai orang dewasa. Menurut Khusna (2015), cilok yang terbuat dari tepung tapioka dan tepung terigu masih memiliki kandungan gizi yang kurang. Angka kekurangan gizi di Indonesia masih cukup tinggi (Lestari dan Adi, 2016) oleh karena itu peneliti melakukan usaha untuk melakukan enrichment kandungan gizi pada salah satu jajanan lokal cilok.

Perbaikan gizi cilok dapat dilakukan dengan menambahkan bahan-bahan bernutrisi tinggi. Perbaikan gizi pada cilok dapat dilakukan dengan menambahkan tepung kacang merah dan tepung kulit pisang. Penambahan tepung kacang merah diharapkan dapat menaikkan kandungan gizi cilok terutama pada kandungan protein. Pisang merupakan buah yang pada umumnya dimakan secara langsung dan belum banyak diolah. Kulit pisang merupakan salah satu limbah terbanyak. Penggunaan kulit pisang yang merupakan limbah pangan dapat dilakukan sebagai pemanfaatan bio material *zero waste*. Penelitian dengan memanfaatkan tepung kulit pisang dan tepung kacang merah dalam pengolahan cilok masih belum dilakukan oleh karena itu peneliti ingin mengetahui pengaruh penambahan tepung kacang merah dan tepung kulit pisang terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik cilok.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

#### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah memodifikasi cilok dengan mensubstitusi tepung terigu dengan tepung kacang merah dan tepung kulit pisang, mengetahui karakteristik cilok substitusi tepung kacang merah dan tepung kulit pisang, dan mengetahui pengaruh konsentrasi garam terhadap karakteristik cilok.

#### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Membuat tepung kacang merah dan tepung kulit pisang.
2. Menentukan pengaruh rasio tepung kacang merah dan tepung kulit pisang dan konsentrasi garam terhadap karakteristik cilok dan memilih cilok dengan formulasi terbaik.