

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Indonesia merupakan negara kaya akan sumber daya alam, terutama tanaman kacang-kacangan yang sudah ditanam di Indonesia sejak beratus-ratus tahun yang lalu. Kacang dapat menambah zat gizi dalam diet atau menu sehari-hari. Biji yang terdapat di kacang merupakan bagian terpenting karena kaya akan sumber protein, vitamin, mineral, dan serat yang tinggi (Diniyah & Lee, 2020). Kacang-kacangan yang memiliki kandungan protein cukup tinggi adalah kacang merah, kacang arab, dan kacang gude karena kacang-kacangan tersebut kaya akan serat serta memiliki kandungan protein yang tinggi.

Kacang merah merupakan kacang-kacangan yang sudah sangat dikenal masyarakat. Astawan, dalam Mayasari (2015) menyebutkan kacang merah memiliki sumber protein nabati yang kaya akan serat, dengan kandungan protein berkisar antara 20%-35%. Kacang merah memiliki sumber karbohidrat, mineral (fosfor, kalsium, besi), dan vitamin (vitamin A, vitamin B1, vitamin B2). Di Indonesia produksi kacang merah tergolong cukup tinggi, yaitu mencapai 116.397 ton menurut Badan Pusat Statistik (2011). Dengan tingkat produksi kacang merah di Indonesia yang tinggi sering kali kurang dilakukannya pemanfaatan yang tinggi pula. Biasanya kacang merah di

Indonesia hanya diolah menjadi sup atau es krim. Pemanfaatan kacang merah yang masih terbatas dan kurang dalam produksi makanan dapat dikembangkan dan dilakukannya pemanfaatan kacang merah, dengan cara memanfaatkan kacang merah untuk diolah menjadi patty kacang merah.

Kacang garbanzo yang dikenal juga dalam bahasa inggris sebagai *chickpeas*. Dikutip dari “Medical News Today” artikel kesehatan yang ditulis oleh Megan Ware (2019) Kacang arab memiliki berbagai kandungan nutrisi termasuk protein yang diperlukan untuk kesehatan otot, kulit dan tulang.

Kacang gude (*Cajanus Cajan*) atau sering disebut pigeon peas merupakan kacang-kacangan yang berasal dari India. Kacang gude memiliki kandungan protein, karbohidrat, lemak dan vitamin yang cukup tinggi. Nilai produksi kacang gude di Indonesia mencapai 2,5 ton/ha (Susila *et al.*, 2012). Hal ini juga menunjukan bahwa kacang gude dapat dikembangkan atau dimanfaatkan untuk diolah menjadi *patty* kacang gude karena pemanfaatan kacang gude yang masih terbatas dan kurang dalam produksi makanan terutama makanan cepat saji.

B. Permasalahan Mitra

Tim pengabdian kepada masyarakat ingin memberikan pengetahuan baru kepada mahasiswa/i baru Universitas Pelita Harapan dan beberapa mahasiswa/i dari universitas lain jurusan pengelolaan perhotelan khususnya di bidang kuliner terkait dengan kuliner vegetarian yaitu bagaimana mengolah kacang-kacangan sebagai bahan pengganti daging dalam pembuatan *patty*.

Selain itu, banyak masyarakat luas yang memulai gaya hidup sehat dan ingin mencari referensi resep makanan cepat saji yang enak dengan bahan-bahan yang lebih sehat.

