

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Terdapat banyak jenis kacang-kacangan di Indonesia untuk dikonsumsi dan memiliki potensi untuk dikembangkan, seperti salah satunya adalah *Chickpeas* (*Cicer arietinum L.*) yang merupakan salah satu kacang-kacangan yang ditanam dan dikonsumsi di seluruh dunia, terutama di negara-negara Asia (Jukanti et al., 2012).

Saat ini *Chickpeas* ditanam di lebih dari lima puluh negara di seluruh benua India, Afrika Utara, Timur Tengah, Eropa Selatan, Amerika dan Australia. Secara global, *Chickpeas* menempati urutan ketiga dalam produksi kacang-kacangan berbiji dunia, setelah kacang kedelai (*Glycine max L.*) dan kacang polong (*Pisum sativum*) (Lucas & Fuller, 2014).

Di daerah-daerah tropis, *Chickpeas* merupakan komponen penting dari makanan orang-orang yang tidak mampu membeli protein hewani atau mereka yang memilih pola makan vegetarian (Bi-weekly Bulletin, 2016). Sekitar 80% dari total massa biji dari *Chickpeas* merupakan sumber karbohidrat dan protein yang baik apabila dibandingkan dengan kacang-kacangan lainnya. *Chickpeas* merupakan kacang yang rendah kolesterol dan merupakan sumber serat makanan, vitamin dan mineral yang baik (Jukanti et al., 2012).

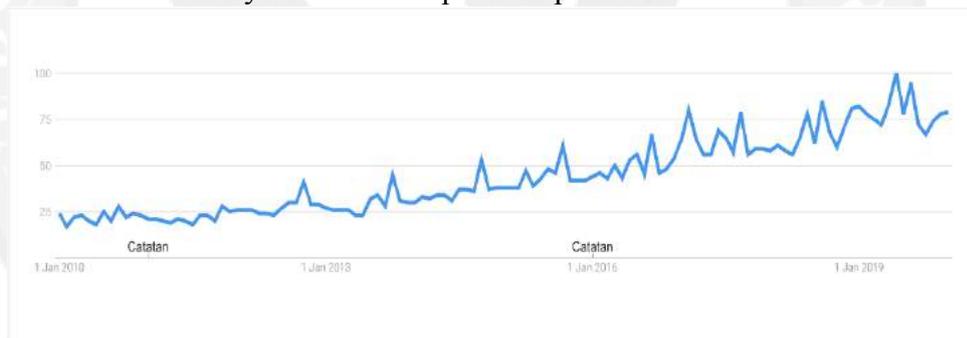
Secara global, *Chickpeas* banyak dikonsumsi sebagai makanan berbiji dalam berbagai bentuk dan olahannya ditentukan oleh faktor etnis dan wilayah. Di benua India, *Chickpeas* dikenal sebagai '*dhal*' dan digiling untuk membuat tepung '*besan*' yang digunakan untuk menyiapkan makanan ringan. Di belahan

dunia lain, terutama di Asia dan Afrika, *Chickpeas* digunakan dalam semur dan sup atau *salad*, dan dikonsumsi dalam bentuk panggang, direbus, diasinkan, dan difermentasi (Jukanti et al., 2012).

Bakso merupakan salah satu makanan Indonesia yang diminati oleh berbagai kalangan masyarakat. Oleh karena itu, para pengolah daging mengintegrasikan produk bakso ke dalam lini produksinya dan menjadikan bakso menjadi sebuah industri sehingga disesuaikan dengan produksi massal bakso yang dikemas dalam kemasan vakum dan dijual beku di supermarket atau toko swalayan (Purnomo & Rahardiyan, 2008).

Berdasarkan data dari *Google Trends*, menunjukkan terjadi peningkatan minat masyarakat Indonesia terhadap produk bakso dari tahun 2010 – 2020.

GAMBAR 1
Minat Masyarakat terhadap Bakso pada Tahun 2010 – 2020



Sumber: *Google Trends* (2020)

Pada umumnya, bakso dapat terbuat dari berbagai jenis daging dan tepung sebagai bahan utama pembuatannya. Daging-daging yang digunakan biasanya adalah daging sapi, daging ayam, daging ikan, dan sebagainya. Daging pada pembuatan bakso juga berperan sebagai sumber protein, dimana protein berperan penting dalam pembuatan bakso untuk membentuk struktur bakso agar lebih menyatu (Hasniar et al., 2019). Akan tetapi, tidak semua masyarakat dapat menjadikan daging sebagai sumber protein utama, seperti

kelompok masyarakat yang menganut pola makan vegetarian, dimana masyarakat yang menganut pola makan vegetarian tidak mengonsumsi produk olahan hewani, sehingga perlu adanya sumber protein lain sebagai pengganti daging dalam pembuatan bakso agar dapat dinikmati oleh kelompok masyarakat vegetarian, terlebih kelompok masyarakat vegetarian di Indonesia terus meningkat.

Menurut *Indonesia Vegetarian Society (IVS)*, terdapat peningkatan minat masyarakat Indonesia untuk menganut pola hidup vegetarian yang dapat dilihat dari meningkatnya jumlah anggota komunitas *Indonesia Vegetarian Society (IVS)* pada tahun 1998 yang berjumlah 5.000 orang, yang kemudian meningkat menjadi 60.000 orang pada tahun 2007, dan terus meningkat hingga 100.000 orang pada tahun 2017. Selain itu, Indonesia juga menempati peringkat 16 dalam kategori “*The Most Vegetarian-Friendly Countries Around the World*” (Oliver’s Travels, 2017).

Masyarakat yang menganut pola hidup vegetarian lebih banyak mengonsumsi makanan dengan jenis sayur-sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan, dan biji-bijian (Rizkyanti, 2016). Bakso merupakan salah satu produk makanan yang diolah menjadi makanan vegetarian dengan menggunakan *Chickpeas* sebagai bahan utama pembuatan bakso.

Chickpeas merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang memiliki kandungan nutrisi yang tinggi dan sering digunakan untuk berbagai kreasi makanan karena rasanya yang unik dan dapat memberikan tampilan yang baik pada makanan (Wallace et al., 2016). Oleh karena itu, penulis termotivasi untuk melakukan inovasi baru dengan menciptakan bakso dari *Chickpeas*, serta

menuangkannya dalam bentuk karya ilmiah yang berjudul Pengolahan Bakso Berbahan Dasar *Chickpeas*.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apakah *Chickpeas* dapat diolah menjadi bakso?
2. Apakah bakso berbahan dasar *Chickpeas* dapat disukai oleh masyarakat?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk menguji apakah *Chickpeas* dapat diolah menjadi bakso
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap bakso berbahan dasar *Chickpeas*.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian pengolahan produk bakso *Chickpeas* adalah sebagai berikut:

1. Bagi Akademisi
 - a. Mahasiswa dapat mengetahui produk olahan bakso berbahan dasar *Chickpeas* dengan memanfaatkan *Chickpeas* sebagai bahan utama pembuatan bakso.
 - b. Dapat menjadi acuan untuk mahasiswa Universitas Pelita Harapan maupun Universitas lainnya untuk melakukan penelitian lanjutan yang berkaitan dengan penelitian ini.

2. Bagi Masyarakat
 - a. Menambah opsi dan pilihan untuk masyarakat dalam memilih jenis bakso yang diinginkan.
 - b. Memberikan informasi pada masyarakat mengenai penggunaan *Chickpeas* sebagai bahan baku juga dapat menghasilkan produk makanan mudah dibuat.

E. Sistematika Penulisan

Penulisan skripsi ini terdiri dari lima bab dengan sistematika penulisan sebagai berikut:

1. BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan mengenai latar belakang penelitian ini dilakukan, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

2. BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini memberikan gambaran dan pemahaman secara mendalam mengenai hal yang berkaitan dengan penelitian. Bab ini mencakup paparan teoritis, hasil penelitian sebelumnya, hipotesis, dan rerangka konseptual.

3. BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini akan menjelaskan mengenai metode yang akan dilakukan pada metode ini, serta menguraikannya secara rinci dan jelas. Adapun elemen- elemen yang akan dijelaskan dalam bab ini berupa gambaran umum obyek penelitian, rancangan penelitian yang terdiri dari jenis penelitian, pengujian hipotesis, dimensi waktu yang diterapkan, kedalaman riset, lingkungan penelitian, unit analisis, serta proses

percobaan dan pengembangan produk. Bab ini juga akan menjelaskan metode penentuan sampel, metode pengumpulan data, pengukuran variabel, dan metode analisis data yang diterapkan dalam penelitian.

4. BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini akan menjelaskan hasil yang diperoleh dari penelitian sesuai jenis penelitian dan teknik pengumpulan data yang telah dipilih, yang kemudian akan dianalisis dengan metode analisis yang sesuai. Bab ini juga akan memberikan pembahasan mengenai hasil analisis yang disandingkan dengan teori yang telah dikemukakan. Hasil penelitian juga akan memecahkan atau menjawab permasalahan yang telah dikemukakan.

5. BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini merupakan bab penutup yang berisi kesimpulan, saran, dan rencana keberlanjutan penelitian:

- a. **Simpulan** : Menjelaskan simpulan hasil penelitian sesuai permasalahan. Simpulan harus dapat menjelaskan jawaban terhadap permasalahan penelitian.
- b. **Saran** : Menguraikan saran untuk perbaikan selanjutnya.
- c. **Rencana keberlanjutan penelitian**: Menguraikan implikasi manajerial dari penelitian beserta rencana keberlanjutan penelitian.