

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Tanaman kacang-kacangan merupakan jenis tanaman yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Kacang-kacangan telah lama dikenal sebagai sumber protein yang saling melengkapi dengan biji-bijian, seperti beras dan gandum. Komoditi ini juga ternyata potensial sebagai sumber zat gizi lain selain protein, yaitu mineral, vitamin B, karbohidrat kompleks dan serat makanan. Kacang-kacangan dapat menyumbang banyak protein dan zat gizi lain bagi masyarakat di negara maju dan negara berkembang<sup>[1]</sup>. Bahan pangan ini memang diciptakan oleh ALLAH swt sebagai sumber bahan makanan dan gizi bagi manusia sesuai dengan apa yang ada di dalam Al-Qur'an antara lain dalam surat Qaaf dan Yaasin berikut ini:

وَنَزَّلْنَا مِنَ السَّمَاءِ مَاءً مُّبْرَكًا فَأَنْبَتْنَا بِهِ جَنَّاتٍ وَحَبَّ الْحَصِيدِ ﴿٩﴾

Artinya : dan Kami turunkan dari langit air yang banyak manfaatnya lalu Kami tumbuhkan dengan air itu pohon - pohon dan biji - biji tanaman yang diketam.(Q.S Qaaf : 9)

وَأَيُّ آيَةٍ لَهُمُ الْأَرْضُ الْمَيِّتَةُ أَحْيَيْنَاهَا وَأَخْرَجْنَا مِنْهَا حَبًّا فَمِنْهُ يَأْكُلُونَ ﴿٣٣﴾

Artinya : dan suatu tanda (kekuasaan Allah yang besar) bagi mereka adalah bumi yang mati. Kami hidupkan bumi itu dan Kami keluarkan dari padanya biji-bijian, maka daripadanya mereka makan.(Q.S yaasin : 33)

Jenis kacang-kacangan yang banyak terdapat di seluruh Indonesia bahkan di dunia diantaranya adalah kacang tanah, hijau, merah, kapri, koro, tolo, kedelai, merah dan lain sebagainya<sup>[2]</sup>. Salah satu jenis kacang tersebut adalah kacang kedelai yang banyak dimanfaatkan di masyarakat untuk pembuatan tempe, tahu, kecap, tauco dan

juga susu kedelai <sup>[3]</sup>. Kedelai (*Glycine max*) merupakan tanaman semusim, termasuk famili *leguminosae* yang berasal dari Manshukuo (Cina Utara). Penyebaran tanaman kedelai ke Indonesia berasal dari daerah Manshukuo kemudian menyebar ke Manchuria Jepang lalu ke negara-negara lain di Amerika dan Afrika <sup>[4]</sup>.

Kedelai merupakan komoditas pangan penghasil protein nabati yang sangat penting, baik karena kandungan gizinya, aman dikonsumsi, maupun harganya yang relatif murah dibandingkan dengan sumber protein hewani. Kedelai juga merupakan salah satu tanaman multiguna, karena dapat digunakan sebagai pangan juga dapat dijadikan bahan baku industri. Di Indonesia, kedelai umumnya dikonsumsi dalam bentuk pangan olahan seperti tahu, tempe, kecap, tauco, susu kedelai, dan berbagai bentuk makanan ringan <sup>[5]</sup>.

Kedelai utuh mengandung 35 sampai 38% protein tertinggi dari kacang-kacangan lainnya. Sebagian besar kebutuhan protein nabati dapat dipenuhi dari kacang kedelai, salah satu produk olahan kedelai adalah tempe <sup>[6]</sup>. Meskipun kedelai mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi namun kandungan gizi tersebut masih belum siap dipakai oleh tubuh, sehingga zat gizi yang terkandung di dalamnya belum banyak yang dimanfaatkan secara optimal <sup>[7]</sup>.

Seiring dengan pertumbuhan penduduk dan perkembangan industri pangan olahan berbahan baku kedelai, maka kebutuhan kedelai di dalam negeri terus meningkat. Data statistik dari FAO dan BPS menunjukkan bahwa kebutuhan kedelai rata-rata pada tahun 2001-2005 sebesar 1,84 - 2,04 juta ton, sementara produksi dalam negeri masih sangat rendah yaitu antara 0,67-0,81 juta ton. Kekurangannya harus diimpor sebesar 1,12-1,36 juta ton. Gambaran di atas mencerminkan bahwa Indonesia masih mengalami defisit yang cukup besar dalam memenuhi kebutuhan kedelai dalam negeri <sup>[8]</sup>.

Defisit kebutuhan kedelai dalam negeri sebenarnya bisa diganti oleh jenis kacang-kacangan lain yaitu kacang koro. Jenis kacang koro yang berpotensi sebagai pengganti kedelai dan banyak dibudidayakan di Indonesia adalah kacang koro pedang (*Canavalia* sp.). Tanaman koro pedang secara botani terbagi kedalam tipe tegak

berbiji putih dengan nama umum Jackbean (*Canavalia ensiformis* ( L.) dan tipe menjalar berbiji merah dikenal dengan swordbean (*Canavalia gladiata* ( Jack ). Jenis koro pedang yang telah banyak dibudidayakan dan yang akan dijadikan penelitian dalam skripsi ini adalah koro pedang biji putih/jackbean (*Canavalia ensiformis*).

Oleh masyarakat Indonesia kacang ini banyak digunakan dalam pembuatan tempe dan tahu untuk menggantikan kedelai walaupun kandungan proteinnya sedikit lebih rendah dibanding kacang kedelai (koro pedang biji putih (27,4 %), kedelai (35 %). Jackbean dapat tumbuh subur di daerah tropis seperti Indonesia. Kacang ini diproduksi sangat besar di negara tropis karena mengandung 300 g/kg protein dan 600 g/kg karbohidrat <sup>[9]</sup>. Walaupun begitu, jackbean merupakan salah satu kacang-kacangan yang kurang dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan protein manusia di negara-negara berkembang. Kebanyakan Jackbean dikonsumsi oleh suku Indian, Kurumba, Malayali, Erula dan dravida, untuk kebutuhan makan <sup>[10]</sup>.

Kurangnya informasi tentang kandungan nutrisi kacang koro pedang berbiji putih khususnya di Indonesia yang memiliki potensi gizi yang begitu besar, bermanfaat bagi manusia dan berguna sebagai pengganti kacang kedelai yang selalu impor dan harganya semakin melambung membuat ketertarikan untuk melakukan penelitian dengan judul “Perbandingan Uji Mutu Kacang Kedelai dengan Kacang Koro pedang berbiji putih”.

## 1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang sudah dibahas di atas dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana nilai mutu kacang kedelai dan kacang koro pedang berbiji putih yang meliputi nilai kadar karbohidrat, protein, lemak, air dan abu?
2. Apakah mutu kacang koro pedang berbiji putih memenuhi syarat sebagai alternatif pengganti kacang kedelai?

### **1.3 Batasan Masalah**

Dalam menyusun penelitian ini diberi batasan permasalahan analisis agar tidak terlalu melebar dari analisis pokok yang akan dibahas. Adapun masalah yang dibatasi yaitu :

1. Mutu yang dianalisis hanya kadar karbohidrat, protein, lemak, air, dan abu.
2. Kacang koro yang dianalisis hanya jenis kacang koro pedang berbiji putih.

### **1.4 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan permasalahan dalam penelitian ini tujuan yang akan dicapai adalah :

1. Menganalisis nilai mutu kacang kedelai dan kacang koro pedang berbiji putih yang meliputi kadar karbohidrat, protein, lemak, air, dan abu.
2. Menganalisis mutu kacang koro pedang berbiji putih yang akan didapat sebagai acuan bahwa kacang koro pedang berbiji putih memenuhi syarat sebagai alternatif pengganti kacang kedelai.

### **1.5 Manfaat Penelitian**

Dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang nilai mutu kacang koro pedang berbiji putih.





uin

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUNAN GUNUNG DJATI  
BANDUNG