

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Cendol adalah minuman khas Indonesia yang digemari di berbagai kalangan masyarakat karena memiliki cita rasa yang segar dan manis. Cendol disajikan dalam bentuk minuman dengan bahan tambahan santan dan gula merah cair, minuman cendol selain menyegarkan juga untuk mengenyangkan. Cendol merupakan minuman khas Indonesia yang terbuat dari tepung hunkwe, di sajikan dengan es serut dan gula merah cair dan santan (Apriliana, 2019). Menurut Wulandari et al., (2019) cendol merupakan minuman tradisional dengan tekstur yang lembut dan umumnya berwarna hijau. Kandungan gizi dalam 100 gram cendol adalah energi 95,08 kal, karbohidrat 8,258,25 gram, protein 1,21 gram, dan lemak 6,44 gram. Dari segi warna cendol umumnya hanya berwarna hijau yang berasal daun suji dan pandan, dan warna hitam berasal dari abu merang (Apriliana, 2019).

Bahan dasar dalam pembuatan cendol umumnya terbuat dari tepung beras dan tepung tapioka, sebagai bahan utama untuk menciptakan tekstur cendol yang khas. Seiring dengan perkembangan inovasi pangan, berbagai upaya dilakukan untuk memodifikasi bahan baku cendol agar variatif dan bernilai gizi tinggi. Diantara bahan yang dapat dikembangkan menjadi cendol yaitu kacang merah yang dibuat menjadi tepung kemudian dicampurkan dengan tepung sagu.

Sagu (*Metroxylon sp*) merupakan tanaman palma penghasil pati sumber karbohidrat dan dalam pembuatannya dengan cara di aduk aduk menyerupai partikel-partikel seperti pasir kemudian baru dibentuk dan dioven (Agustina, 2013). Tepung sagu untuk bahan baku cendol kaya akan karbohidrat namun rendah protein hanya sekitar 0,9 gram dalam 100 gram tepung sagu. Oleh karena itu tepung sagu perlu ditambahkan dengan bahan pangan lain yang kaya protein salah satunya kacang merah.

Sumber permasalahan yang didasari penelitian ini berasal dari pengamatan di lapangan, dimana banyak penjual cendol yang masih menggunakan tepung beras dan tepung tapioka tanpa mempertimbangkan alternatif lain. Selain itu pernyataan pemerintah mengenai pentingnya mengvariasikan pangan, serta media masa yang sering mengangkat isu tentang pentingnya pemanfaatan bahan pangan lokal yang kaya akan gizi, termasuk kacang merah. Kacang merah dikenal sebagai bahan pangan yang kaya protein, kandungan protein didalam kacang merah sebesar 4,57 g per 100 g bahan, selain itu kacang merah juga mengandung kalori sebesar 314 kkal per 100 g bahan yang dapat dimakan (Koswara, 2012).

Tepung sagu dan tepung kacang merah merupakan dua jenis tepung yang memiliki karakteristik dan manfaat yang berbeda di antaranya, tepung sagu memiliki manfaat yaitu pada tepung sagu terdapat kandungan amilopektin yang tinggi yang mampu menciptakan tekstur cendol yang kenyal dan lentur, mudah mengental saat dipanaskan dan sebagai sumber energi terutama mengandung karbohidrat baik

walaupun rendah protein. Manfaat dari tepung kacang merah yaitu meningkatkan nilai gizi cendol salah satunya yaitu protein dan serat, memberikan aroma dan cita rasa khas, memberikan warna alami yang menarik dan pada tepung kacang merah memiliki kandungan serat yang membuat tekstur yang lembut tergantung proporsinya

Penelitian terdahulu terkait pembuatan cendol pernah dilakukan oleh Novianti dkk (2023) tentang pembuatan cendol dawet dengan penambahan daging ikan lele disimpulkan bahwa penambahan daging ikan lele sebesar 30% memberikan kadar protein cendol dawet terbaik dan disukai oleh panelis penelitian lain yang dilakukan oleh Ekawati dan Sabrina (2020) tentang pembuatan cendol dawet dari ikan patin, hasil penelitian disimpulkan bahwa penambahan daging ikan patin sebesar 30% menghasilkan cendol dawet dengan kadar protein terbaik dan disukai panelis.

Melalui penelitian ini ingin membuat cendol dari tepung sagu dan tepung kacang merah untuk menghasilkan kualitas cendol yang baik dan memiliki kandungan gizi tinggi. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung sagu dan tepung kacang merah terhadap kualitas cendol, sehingga di harapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan pangan tradisional yang lebih sehat dan variatif.

## **1.2 Tujuan penelitian**

1. Mendapatkan perbandingan yang tepat antara tepung sagu dan tepung kacang merah dalam menghasilkan cendol dawet yang dihasilkan, baik dari segi protein, testur dan organoleptik.
2. Menganalisis kelayakan usaha pembuatan cendol dawet berdasarkan perlakuan terbaik.

## **1.3 Manfaat penelitian**

1. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pembuatan cendol dari tepung sagu yang di kombinasi dengan tepung kacang merah.
2. Mengetahui kualitas cendol yang dibuat dari tepung sagu dengan dikombinasi tepung kacang merah.

## **1.4 Hipotesis**

1. Diduga adanya penambahan tepung kacang merah dapat meningkatkan kualitas cendol .
2. Diduga usaha pembuatan cendol berdasarkan perlakuan terbaik layak untuk diusahakan.