

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cendol dawet merupakan salah satu minuman tradisional Indonesia yang populer dan digemari oleh berbagai kalangan masyarakat karena rasanya yang manis, teksturnya yang kenyal, dan kesegarannya. Umumnya, cendol terbuat dari tepung sagu atau tepung beras yang memberikan tekstur kenyal dan elastis pada produk akhir. Namun, dalam upaya pengembangan produk pangan yang lebih bernilai gizi, dilakukan inovasi dengan memanfaatkan bahan baku alternatif, salah satunya adalah tepung kacang hijau.

Tepung kacang hijau memiliki kandungan protein sebesar 21,04 gr/100, serat 7,5 gr/100 gr (Pricilya dkk., 2015 dan Sarita dkk., 2021). Kandungan gizi yang terdapat didalam kacang hijau lebih tinggi dibandingkan dengan tepung sagu, dimana kandungan protein tepung sagu 0,3 gr /100 gr bahan, serat 0,1 gr /100 gr (Makmur, 2018). Kandungan protein dalam tepung kacang hijau berpotensi meningkatkan nilai gizi pada cendol, sehingga tidak hanya menjadi minuman penyegar, tetapi juga memiliki manfaat kesehatan tambahan. Di sisi lain, tepung sagu yang tinggi karbohidrat berperan penting dalam memberikan tekstur kenyal yang khas pada cendol.

Perbandingan antara tepung sagu dan tepung kacang hijau dalam pembuatan cendol dawet dapat memengaruhi karakteristik fisik dan organoleptik produk, seperti tekstur, warna, aroma, rasa, serta daya terima konsumen. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh perbandingan kedua jenis tepung tersebut terhadap karakteristik cendol dawet yang dihasilkan.

Penelitian terdahulu terkait pembuatan cendol pernah 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. Penelitian lain yang 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 panelis.

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai formulasi terbaik antara tepung sagu dan tepung kacang hijau yang menghasilkan cendol dengan karakteristik yang disukai konsumen serta bernilai gizi lebih tinggi. Selain itu, hasil penelitian ini juga dapat menjadi referensi bagi pelaku industri pangan dan UMKM dalam mengembangkan produk tradisional dengan sentuhan inovasi berbasis pangan lokal yang fungsional.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbandingan tepung sagu dan tepung kacang hijau terhadap karakteristik cendol?
2. Bagaimana analisis usaha dalam produksi cendol dengan menggunakan tepung sagu dan tepung kacang hijau?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mendapatkan perbandingan yang tepat antara tepung sagu dengan tepung kacang hijau dalam menghasilkan cendol dawet yang berkualitas.
2. Menganalisis kelayakan usaha pembuatan cendol dawet berdasarkan perlakuan terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai pengaruh bahan baku (tepung sagu dan tepung kacang hijau) terhadap karakteristik fisik cendol. Hasil penelitian dapat menjadi referensi bagi penelitian lebih lanjut di bidang teknologi pangan, khususnya dalam pengembangan produk makanan tradisional.
2. Penelitian ini dapat membantu pelaku usaha dalam mengembangkan strategi produk yang lebih baik, sehingga dapat meningkatkan daya saing di pasar. Dengan produk yang berkualitas tinggi, pelaku usaha dapat menarik lebih banyak konsumen dan meningkatkan penjualan.

1.5 Hipotesis Penelitian

1. Diduga perbandingan antara tepung sagu dengan tepung kacang hijau berpengaruh terhadap kualitas cendol dawet yang dihasilkan.
2. Diduga usaha pembuatan cendol dawet berdasarkan perlakuan terbaik layak untuk diusahakan.