

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar belakang

Kacang hijau (*Vigna radiata*) adalah salah satu jenis kacang-kacangan yang dikenal karena kandungan gizi yang tinggi dan berbagai manfaat kesehatannya. Tepung kacang hijau, yang merupakan hasil penggilingan biji kacang hijau kering, telah menjadi bahan makanan yang populer di banyak masakan, termasuk di Asia Timur dan Tenggara. Penggunaan tepung kacang hijau dalam pembuatan kulit gyoza menawarkan potensi untuk meningkatkan nilai gizi produk tersebut, sementara juga mempengaruhi tekstur dan karakter organoleptiknya. Kulit gyoza yang ideal harus memiliki tekstur yang lembut namun tetap elastis, mampu menahan isian gyoza tanpa pecah saat dimasak, serta memberikan pengalaman sensori yang memuaskan bagi konsumen. Mengapa tepung kacang hijau karna memiliki Kandungan Gizi Tinggi, Tepung kacang hijau kaya akan protein, serat, vitamin, dan mineral, yang semuanya penting untuk diet seimbang dan kesehatan yang baik.

Protein berperan dalam memperbaiki dan membangun jaringan tubuh, sementara serat penting untuk pencernaan yang sehat. Sifat Fungsional, tepung kacang hijau memiliki sifat fungsional yang baik, termasuk kemampuannya untuk meningkatkan elastisitas dan kekuatan adonan. Ini sangat penting untuk kulit gyoza yang harus cukup kuat untuk menahan isian dan proses memasak tanpa robek atau pecah. Manfaat Kesehatan, mengonsumsi kacang hijau telah dikaitkan dengan berbagai manfaat kesehatan, seperti pengendalian kadar gula darah, peningkatan kesehatan jantung, dan dukungan terhadap sistem kekebalan tubuh. Dengan memasukkan tepung kacang hijau ke dalam kulit gyoza, kita dapat menawarkan produk makanan yang tidak hanya lezat tetapi juga menyehatkan. Mengapa gyoza dikarnakan Popularitas global, gyoza adalah makanan yang sangat populer di seluruh dunia, terutama di Asia Timur seperti Jepang, Tiongkok, dan Korea.

Popularitasnya yang luas membuatnya menjadi subjek yang menarik untuk penelitian, karena hasilnya dapat diterapkan secara luas. Tekstur dan Sensori yang Kompleks, gyoza memiliki tekstur dan karakteristik sensori yang kompleks yang mencakup rasa, aroma, dan tekstur. Ini membuat gyoza menjadi media yang ideal untuk mengevaluasi bagaimana berbagai komposisi tepung mempengaruhi sifat-sifat organoleptik produk akhir. Peluang Inovasi, dengan meningkatnya permintaan untuk makanan sehat dan alternatif bahan baku yang lebih baik, ada peluang besar untuk inovasi dalam pembuatan gyoza. Menggunakan tepung kacang

hijau dapat memberikan nilai tambah bagi produk gyoza, menarik konsumen yang lebih peduli pada kesehatan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi komposisi tepung kacang hijau yang paling sesuai untuk menghasilkan kulit gyoza yang berkualitas tinggi secara fisik, dan sensoris. Penggunaan tepung kacang hijau juga mendukung diversifikasi bahan pangan lokal dan dapat mengurangi ketergantungan pada tepung terigu yang mengandung gluten, maka dari itu penulis membuat penelitian ini, tujuan dari pembuatan penelitian ini adalah mengembangkan kulit gyoza yang berbahan dasar tepung kacang hijau untuk meningkatkan variasi dan nilai tambah produk kuliner.

## **1.2 Rumusan masalah**

Bagaimana pengaruh perbandingan *rasio* antara tepung terigu dan tepung kacang hijau terhadap pembuatan kulit gyoza?

Bagaimana *rasio* tepung terigu dan tepung kacang hijau yang disukai konsumen terhadap pembuatan kulit gyoza?

## **1.3 Tujuan penelitian**

Untuk mengetahui pengaruh rasio tepung terigu dan tepung kacang hijau dalam pembuatan kulit gyoza.

Untuk mengetahui rasio tepung terigu dan tepung kacang hijau yang disukai konsumen untuk pembuatan kulit gyoza

## **1.4 Manfaat penelitian**

### **1.4.1 Manfaat teoritis**

Mendapatkan informasi tentang pengaruh dalam penggunaan rasio tepung terigu dan tepung kacang hijau dalam pembuatan kulit gyoza.

Menambah wawasan dan literatur ilmiah mengenai komposisi tepung kacang hijau yang pas sebagai bahan alternatif dalam produk gyoza

Memberikan kontribusi pada penelitian di bidang teknologi pangan.

### **1.4.2 Manfaat praktis**

- 1) Masyarakat dapat menikmati varian kuliner yang lebih beragam dengan adanya inovasi kulit gyoza yang berbahan tepung kacang hijau.
- 2) Penggunaan bahan lokal seperti tepung kacang hijau juga dapat mendukung pertumbuhan ekonomi lokal dan mempromosikan penggunaan bahan pangan

lokal yang berkelanjutan.

- 3) Membuka peluang bagi diversifikasi produk makanan tepung kacang hijau di pasar, sehingga meningkatkan pilihan bagi konsumen.