

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Muffin merupakan jenis *quick breads* yang dibuat secara cepat tanpa melalui proses fermentasi. Muffin berbentuk bulat dengan bagian atasnya mengembang menyerupai bunga kol dan *crustnya* berwarna coklat kekuningan. Bahan bakunya berupa tepung terigu, gula, bahan pengembang, garam, lemak, telur, dan susu cair.

Komposisi adonan terbesar adalah tepung terigu yang menjadi bahan penting dalam pembuatan produk pangangan seperti roti, cake, dan biskuit. Tepung terigu tersebut berasal dari biji gandum yang digiling menjadi tepung. Tepung gandum ini merupakan penghasil utama protein gluten, yang menurut Sultan (1969), berasal dari gliadin dan glutenin yang apabila ditambah air akan terjadi absorpsi air sehingga membentuk gluten. Pembentukan gluten dalam adonan akan menghasilkan adonan yang liat dan elastis serta mampu menahan gas yang dihasilkan dari bahan pengembang sehingga dihasilkan produk yang agak tegar tetapi tetap empuk. Keunggulan ini yang membuat tepung gandum berbeda dengan tepung-tepung sereal lain.

Kacang hijau mempunyai nilai gizi yang baik karena mengandung protein, vitamin dan mineral yang penting bagi manusia. Biji kering kacang hijau dapat direbus atau dijadikan tepung. Biji atau tepungnya dicampur dengan berbagai makanan, seperti sop, bubur, makanan kecil, roti, mi, atau bahkan dimasukkan kedalam es krim.

Protein kacang hijau dapat memperkaya gizi tepung serealialia dengan efek suplementasi karena protein kacang hijau memiliki kekurangan dalam kandungan metionin dan sistein, tetapi kaya akan lisin, sedangkan tepung serealialia kaya akan metionin dan sistein tetapi kekurangan dalam kandungan asam amino lisin (Somaatmadja, 1993). Kandungan protein kacang hijau lebih besar dibandingkan dengan protein gandum. Protein kacang hijau sebesar 22% dan protein gandum sebesar 8,9%. Dari penelitian pendahuluan yang dilakukan sebelumnya terhadap pengaruh kombinasi proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau pada muffin yang menggunakan rancangan percobaan rancangan acak kelompok (RAK) yang disusun secara non faktorial dengan enam level (0%, 10%, 20%, 30%, 40%, 50%), dihasilkan pada level 50% muffin memiliki daya kembang yang kecil dan bau langu yang tajam. Oleh karena itu dalam penelitian ini digunakan rancangan percobaan rancangan acak kelompok (RAK) yang disusun secara non faktorial dengan lima level (0%, 10%, 20%, 30%, 40%) yang diulang 5 (lima) kali.

1.2. Permasalahan

Manakah kombinasi proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau yang menghasilkan muffin terbaik ?

1.3. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui kombinasi proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau yang menghasilkan muffin terbaik.