

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan akan pangan semakin meningkat dengan bertambahnya jumlah penduduk. Berbagai jenis pangan diproduksi dengan meningkatkan kuantitas serta kualitasnya untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat. Selain dengan meningkatkan jumlahnya, pemenuhan kebutuhan pangan juga dapat dilakukan dengan mengoptimalkan penggunaan sumber bahan pangan yang beraneka ragam. Hal ini dilakukan sebagai upaya diversifikasi pangan dengan memanfaatkan sumber daya pangan lokal (Depkes, 2003).

Perkembangan pesat dalam bidang industri pangan membuat makin banyaknya bahan tambahan pangan yang tersedia secara komersil dengan harga yang relatif murah sehingga mendorong peningkatan pemakaian bahan tambahan pangan bagi setiap individu. Penggunaan bahan tambahan pangan dalam proses produksi pangan perlu diwaspadai baik oleh produsen maupun konsumen, Dampak penggunaannya dapat berakibat positif maupun negatif bagi masyarakat, Masyarakat sendiri dalam bidang pangan memerlukan pangan yang aman, bermutu, dan bergizi. Bahan pangan yang kini mulai banyak diminati konsumen bukan saja yang mempunyai komposisi gizi yang baik serta kenampakan dan cita rasa yang menarik, tetapi juga harus memiliki fungsi fisiologis tertentu bagi tubuh. Salah satu tanaman pangan yang memiliki fungsi fisiologis untuk tubuh adalah kelor.

Kelor merupakan salah satu bentuk tanaman pangan di Indonesia. Hampir semua bagian dari tanaman kelor memiliki kandungan kimia yang kemudian diolah menjadi bahan pangan. Salah satunya adalah daun kelor yang paling praktis diolah menjadi tepung. Menurut Joni, dkk (2008) bahwa Vitamin A yang terdapat pada serbuk daun kelor setara dengan 10 kali vitamin A yang terdapat pada wortel, setara dengan 17 kali kalsium yang terdapat pada susu, setara dengan 15 kali kalsium yang terdapat pada pisang, setara dengan 9 kali protein yang terdapat pada yogurt dan setara dengan 25 kali zat besi yang terdapat pada bayam.

Tanaman kelor dapat menjadi alternatif sumber protein yang berpotensi untuk dijadikan tepung dan juga dapat dijadikan suplemen herbal (Janah, 2013).

Berdasarkan hasil penelitian dari Zakaria (2012) tentang penambahan tepung daun kelor pada menu makanan sehari-hari dalam upaya penanggulangan gizi kurang pada anak balita, bahwa tepung daun kelor memiliki kandungan gizi yang kaya sebagaimana hasil analisis yaitu protein, beta karoten, kalsium, besi dan magnesium, sehingga baik digunakan sebagai tambahan makanan sehari-hari untuk mengatasi kekurangan gizi pada anak balita. Hal serupa juga dilaporkan oleh Rudianto, dkk (2013) bahwa formulasi tepung daun kelor dan tepung terigu yang berbeda dalam pembuatan produk biskuit berpengaruh terhadap kadar air, protein, lemak, dan total abu produk serta hasil uji organoleptik yang memenuhi standar pembuatan biskuit berdasarkan SNI. Tepung daun kelor telah dapat dipergunakan sebagai alternatif untuk substitusi atau pengganti tepung terigu dalam penggunaan bahan baku kue, mie, roti kering, biskuit, maupun bubur bayi.

Analisis proksimat merupakan suatu metode analisis kimia untuk mengidentifikasi kandungan zat makanan dari suatu bahan. Tujuan analisis adalah untuk mengetahui secara kuantitatif komponen utama suatu bahan makanan. Analisis proksimat menggolongkan komponen yang ada pada bahan makanan berdasarkan komposisi kimia dan fungsinya yaitu air, abu, protein kasar, lemak kasar dan berat ekstrak tanpa nitrogen atau tergolong sebagai karbohidrat (Sudarmadji, 2007). Pendapat itu didukung oleh pernyataan Mulyono (2000), menyatakan bahwa Analisis proksimat adalah analisis atau pengujian kimia yang dilakukan untuk bahan baku yang akan diproses lebih lanjut dalam industri menjadi barang jadi. Analisis proksimat memiliki manfaat sebagai penilaian kualitas pakan atau bahan pangan terutama pada standar zat makanan yang seharusnya terkandung di dalamnya. Hasil analisis kandungan zat gizi juga menjadi dasar pemberian biskuit kepada konsumen.

Produk pangan yang baru sebelum diberikan kepada konsumen perlu kiranya dilakukan uji kesukaan (uji hedonik) untuk mengetahui seberapa daya terima produk pangan oleh konsumen. Uji kesukaan pada produk pangan tepung

daun kelor sebelumnya telah dilakukan Fithri (2014) dengan penambahan jamur tiram.

Mengacu pada permasalahan diatas peneliti berinisiatif untuk melakukan penelitian tentang Analisis Kandungan Kimia dan Uji Organoleptik Pada Biskuit Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan permasalahan pada penelitian adalah:

- 1.2.1 Bagaimana kandungan kimia yang terdapat pada biskuit dengan substitusi tepung daun kelor?
- 1.2.2 Bagaimana daya terima terhadap biskuit dengan substitusi tepung daun kelor?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka yang menjadi tujuan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1.3.1 Menganalisis dan Mengetahui kandungan kimia yang terdapat pada biskuit dengan substitusi tepung daun kelor
- 1.3.2 Mengetahui daya terima terhadap biskuit dengan substitusi tepung daun kelor.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1.4.1 Menambah informasi dan pengetahuan kepada masyarakat bahwa daun kelor dapat dibuat menjadi tepung yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat.
- 1.4.2 Menambah pengetahuan umum tentang pembuatan tepung daun kelor dan kandungan proksimat tepung daun kelor sebagai alternatif pembuatan pangan fungsional yang bermanfaat bagi masyarakat.