

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue tradisional merupakan jajanan yang paling banyak disukai masyarakat tidak hanya anak kecil tetapi sampai orang dewasa. Indonesia mempunyai banyak sekali macam-macam makanan khas nusantara, dimana setiap daerah mempunyai khas makanannya masing-masing khususnya yang ada di Provinsi Gorontalo dengan berbagai macam olahan makanan kue salah satunya adalah kue apang colo.

Apang colo merupakan salah satu makanan yang banyak diminati khususnya masyarakat yang ada di Provinsi Gorontalo. Seiring berkembangnya kue apang colo yang biasa dikenal dengan warnanya yang putih dengan rasa yang manis karena ditambahkan gula merah/aren dan kini terdapat banyak varian warna, dan juga mengandung nilai gizi berupa karbohidrat, lemak dan juga protein. Nilai kandungan gizi yang terkandung dalam kue apang colo didapatkan dari bahan baku pembuatan kue apang colo yaitu tepung terigu, tepung beras, santan, dan juga mentega. Namun nilai gizi yang terkandung dalam kue apang colo masih kurang sehingga perlu ditambahkan bahan tambahan pangan seperti ekstrak daun kelor.

Kelor (*Moringa oleifera*) adalah sejenis tumbuhan dari suku *moringaceae*. Tumbuhan kelor asli berasal dari India yang dikenal dengan nama sohanjna. Kelor (*Moringa Oleifera*) memiliki daun yang banyak dimanfaatkan, karena daun segar setelah diteliti mengandung 6,7 g protein, 1,7 g lemak, 13,4 g karbohidrat, 0,9 g serat, dan 2,3% bahan mineral seperti 440 mg kalsium, 70 mg pospor, dan zat besi 7,0 mg/100 g daun kelor. Asam amino esensial yang terdapat pada protein daun kelor terdiri dari 6 mg argine, 2 mg metionin, 4,9 mg treonin, 9,3 leosin, 6,3 isoleusin, dan 7,1 mg valin. Daun kelor juga mengandung senyawa metabolit sekunder seperti flavonoid, tannin, minyak atsiri, dan saponin (Singh, dkk., 2012), yang paling menonjol pada daun kelor yaitu kalsium.

Kalsium adalah mineral penting yang paling banyak dibutuhkan bagi tubuh manusia. Sebagai nutrisi, kalsium memegang peranan sangat penting dalam pola

diet sehat dan kandungan mineral dalam tubuh. Kalsium merupakan sesuatu yang dibutuhkan sejak lahir sampai usia tua, sekitar 99% kalsium dari dalam tubuh manusia berada di dalam tulang dan gigi. Ketika kita masih muda, kita membangun jumlah kalsium dalam tubuh sampai mencapai usia 20-25 tahun. Pada saat itu, tingkat kalsium dalam tubuh akan mencapai massa puncaknya. Dalam tubuh kita, tulang memiliki paling banyak kalsium karena tulang bertindak sebagai tempat penyimpanan kalsium, dan siap untuk dilepaskan ketika tubuh membutuhkan.

Kandungan nilai gizi yang tinggi, khasiat dan manfaatnya menyebabkan kelor mendapat julukan sebagai Mother's Best Friend dan Miracle Tree (Aminah, dkk 2015). Namun, di Indonesia sendiri pemanfaatan kelor masih belum banyak diketahui, umumnya hanya dikenal sebagai salah satu menu sayuran. Selain dikonsumsi langsung dalam bentuk segar, kelor juga dapat diolah menjadi bentuk tepung atau powder yang dapat digunakan sebagai bahan fortifikan untuk mencukupi nutrisi pada berbagai produk pangan, seperti pada olahan pudding, cake, nugget, biscuit, cracker serta olahan lainnya.

Pengolahan daun kelor secara luas belum banyak dilakukan di Indonesia khususnya di daerah Provinsi Gorontalo, hal tersebut dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat dalam melakukan pemanfaatan daun kelor. Untuk itu, penganekaragaman pangan terhadap daun kelor perlu ditingkatkan yang dapat dijadikan sebagai sumber gizi pada produk pangan.

Oleh karena itu maka perlu dilakukan penelitian guna memperoleh informasi tentang kandungan nutrisi yang terdapat dalam ekstrak daun kelor ditinjau dari analisis kandungan nutrisi apang colo.

1.2 Rumusan masalah

1. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap kue apang colo dengan penambahan ekstrak daun kelor.
2. Bagaimana kandungan proksimat dan kalsium kue apang colo setelah ditambahkan ekstrak daun kelor.

1.3 Tujuan

1. Mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap kue apang colo dengan penambahan ekstrak daun kelor.
2. Mengetahui kandungan proksimat dan kalsium kue apang colo setelah ditambahkan ekstrak daun kelor.

1.4 Manfaat

Menambah keterampilan dan pengetahuan dalam penelitian kue apang colo dengan memperhatikan nilai protein yang terkandung di dalamnya, menambah nilai ekstrak daun kelor, serta dapat digunakan sebagai menu alternatif untuk penambah nilai gizi dan mendukung program pemerintah dan memberikan informasi kepada masyarakat tentang diversifikasi pangan dari ekstrak daun kelor.