

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daun kelor merupakan salah satu bagian dari tanaman kelor yang telah banyak diteliti kandungan gizi dan kegunaannya. Daun kelor mengandung zat gizi yang tinggi yaitu betakaroten, vitamin C, protein, zat besi dan kalsium. Daun kelor biasanya digunakan untuk sayur bening, teh, serbuk dan lain-lain. Daun kelor tidak memiliki nilai jual. Padahal daun kelor memiliki banyak kandungan gizi dan terbukti secara ilmiah merupakan sumber gizi berkhasiat obat yang kandungannya melebihi kandungan tanaman lainnya. Daun kelor diyakini memiliki potensi untuk mengatasi kekurangan gizi, kelaparan, serta mencegah dan menyembuhkan berbagai penyakit di seluruh dunia. (Hasniar, 2020).

Perkembangan bakso dari masa ke masa sudah banyak mengalami perkembangan, dari bakso yang original, ditambahkan sayuran sampai yang diisi. Selain wortel dan rumput laut yang ditambahkan dalam pembuatan bakso ada alternatif lain yang bisa ditambahkan dalam pembuatan bakso yakni daun kelor. Daun kelor mengandung banyak protein, vitamin dan mineral. Selain menambah nilai gizi dari bakso juga meningkatkan potensi dari bahan pangan tersebut. Penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan produk bakso yang bernilai gizi tinggi tetapi ekonomis karena daun kelor murah, mudah ditemui dan mudah didapatkan. (Hasniar, 2020).

Daging ayam pedaging adalah bahan pangan yang mengandung gizi yang tinggi, memiliki rasa dan aroma yang enak, tekstur yang lunak dan harga yang relatif murah, sehingga banyak masyarakat yang mengkonsumsi. Komposisi kimia daging ayam yaitu kadar air 78,86%, protein 23,20%, lemak 1,65% mineral 0,98% dan kalori 114 kkal (Rosyidi, 2009).

Menurut Narantaka (2012), daging ayam pedaging merupakan daging yang paling familiar bagi seluruh lapisan masyarakat untuk dikonsumsi atau dimakan dalam kehidupan sehari-hari. Mulai anak-anak, remaja, hingga dewasa tidak ada yang tidak kenal dengan daging ayam. Bahkan, dalam berbagai acara keluarga yang melibatkan konsumsi, kehadiran daging ayam tidak pernah

dilupakan orang. Hal tersebut yang menjadi acuan penting dalam pengembangan produk olahan daging khususnya daging ayam broiler.

Pengembangan produk yang dapat dilakukan salah satunya adalah bakso, karena merupakan makanan khas Indonesia yang sangat dikenal dengan cita rasa yang khas, bakso biasa ditemui disemua pelosok daerah, mulai dari kota sampai ke pelosok desa. Bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang bergizi tinggi. Bahan penyusun utamanya adalah daging dan tepung tapioka. Pengolahan daging menjadi bakso bertujuan untuk memperpanjang daya simpan, meningkatkan nilai estetika dan meningkatkan nilai ekonomis (Musfiroh, 2009).

Peningkatan kualitas bakso agar bisa lebih awet ataupun lebih digemari oleh masyarakat maka dibutuhkan terobosan baru untuk meningkatkannya. Oleh karena itu dibutuhkan bahan yang produksinya banyak, kandungan nutrisinya bagus dan mudah didapatkan. Salah satunya adalah daun kelor.

Daun kelor (*Moringa oleifera*) tumbuh dalam bentuk pohon, berumur panjang (perennial) dengan tinggi 7-12 m. Kelor (*Moringa oleifera*) mempunyai senyawa aktif yang berperan sebagai anti bakteri. Daun kelor (*Moringa oleifera*) telah diketahui mengandung senyawa fitokimia seperti flavonoid, saponin, tanin dan beberapa senyawa fenolik lainnya yang memiliki aktivitas anti mikroba. Tanin adalah senyawa fenol yang memiliki sifat-sifat menyerupai alkohol, salah satunya adalah bersifat anti septik (zat penghambat jasad renik), sehingga daun kelor berpotensi sebagai anti bakteri atau pengawet.

Daun kelor mempunyai kandungan anti mikroba dan tinggi akan kalsium yaitu berkisar 350-550 mg dalam keadaan segar dan 1600-2200 mg dalam keadaan kering Shiriki *et al.*, (2015). Oleh karena itu berpotensi untuk diaplikasikan keadonan bakso untuk menambah kualitas atau sebagai pengawet alami pada bakso tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana tekstur, warna, kesukaan, aroma, dan cita rasa bakso daging ayam broiler dengan substitusi tepung tapioka dengan tepung daun kelor?

2. Bagaimana kadar gizi bakso daging ayam broiler broiler dengan substitusi tepung tapioka dengan tepung daun kelor?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Menguji tekstur, warna, kesukaan, aroma, dan cita rasa bakso daging ayam broiler dengan substitusi tepung tapioka dengan tepung daun kelor sesuai referensi konsumen.
3. Menganalisis kadar gizi bakso daging ayam broiler dengan substitusi tepung tapioka dengan tepung daun kelor.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Sebagai bahan informasi tentang pemanfaatan tepung daun kelor sebagai bahan campuran bakso.
2. Menghasilkan bakso daging ayam broiler dengan cita rasa yang berbeda dan nilai gizinya meningkat.

1.5 Hipotesis Penelitian

Substitusi tepung tapioka dengan tepung daun kelor pada pembuatan bakso daging ayam broiler diduga dapat meningkatkan kualitas bakso.