

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cake merupakan salah satu jenis produk pangan yang sangat digemari masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang dewasa karena rasanya yang manis, beraneka ragam cita rasa, memiliki tekstur yang lembut, serta bentuk yang bermacam-macam dan menarik. *Cake* dalam pembuatannya menggunakan bahan-bahan yang terdiri dari tepung terigu sebagai bahan utama, telur, gula, margarine, serta bahan pengembang (*baking powder*). Menurut Ihromi dkk., (2018) *cake* umumnya dimasak dengan cara dipanggang didalam oven. *Cake* memiliki tekstur ringan, lembut disertai pori-pori yang relatif besar.

Sebagian masyarakat tidak begitu memperhatikan nilai gizi yang ada pada *cake*, sementara nilai gizi merupakan salah satu hal penting karena berkaitan dengan jenis nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Produk *cake* sendiri dikenal karena rasanya yang manis, rasa manis tersebut berasal dari gula. Hal inipun menjadi masalah tersendiri bagi masyarakat yang memiliki penyakit tertentu yang tidak dapat mengkonsumsi gula berlebihan, sehingga diperlukan suatu upaya diversifikasi pangan lokal. Daun kelor memiliki sifat anti diabetes karena mengandung zat seng atau sejenis mineral yang sangat diperlukan dalam produksi insulin. Tingginya kadar antioksidan pada daun kelor mampu meregenerasi sel tubuh lebih cepat dan lebih sehat. Selain itu daun kelor mampu mengurangi kadar gula dalam darah, dan menjadi insulin alami bagi tubuh. (Rother, 2007; Tierney et al, 2002)

Kelor (*Moringa oleifera* L) merupakan jenis tanaman yang banyak dijumpai disekitar lingkungan hidup masyarakat. Namun, kelor dalam pemanfaatannya masih kurang maupun terbatas, hanya dikonsumsi sebagai salah satu menu sayuran. Kelor dikenal di seluruh dunia sebagai tanaman bergizi dan WHO telah memperkenalkan kelor sebagai salah satu pangan alternatif untuk mengatasi masalah gizi (malnutrisi) (Sauveur dan Broin, 2010). Hasniar dkk., (2019) menyatakan, 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.

Hal yang sama juga dinyatakan oleh Fuglie (2002) yang menyatakan, kelor memiliki kandungan nutrisi yang cukup kompleks, senyawa organik yang terkandung dalam 100 g tepung

daun kelor diantaranya adalah tinggi kandungan protein 6,8 g, β -karoten 6,78 mg, mineral terutama zat besi 7 mg, fosfor 70 mg, dan vitamin C 220 mg .

Kandungan nilai gizi yang tinggi, khasiat dan manfaatnya menyebabkan kelor mendapat julukan sebagai *Mother's Best friend* dan *Miracle Tree*. Namun di Indonesia sendiri pemanfaatan kelor masih belum banyak diketahui. Selain dikonsumsi langsung dalam bentuk segar, kelor juga dapat diolah menjadi bentuk tepung atau *powder* yang dapat digunakan sebagai fortifikan maupun ditambahkan untuk mencukupi nutrisi pada berbagai produk pangan, seperti pada olahan pudding, *cake*, nugget, *biscuit*, *crackers* serta olahan lainnya (Kurniawati dkk., 2018).

Oleh sebab itu kelor dengan pemanfaatannya yang masih kurang, dapat diolah menjadi tepung dan ditambahkan dalam pembuatan *cake* untuk meningkatkan nilai nutrisi. Hal ini juga sejalan dengan Prajapati dkk., (2003) yang berpendapat bahwa tepung daun kelor dapat ditambahkan untuk setiap jenis makanan sebagai suplemen gizi. Sehingga dalam penelitian ini dilakukan pembuatan produk *cake* dengan penambahan tepung daun kelor.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah berdasarkan latar belakang diatas yaitu bagaimanakah kandungan nutrisi dan stabilitas serta organoleptik produk *cake* dengan penambahan tepung daun kelor.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui:

- 1.3.1 Mengetahui karakteristik nutrisi produk *cake* dengan penambahan tepung daun kelor.
- 1.3.2 Mengetahui stabilitas organoleptik melalui uji daya terima panelis terhadap produk *cake* dengan penambahan tepung daun kelor.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian pembuatan produk *cake* dengan penambahan tepung daun kelor, pada penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut.

- 1.4.1 Menjadi acuan informasi mengenai produk *cake* dengan penambahan tepung daun kelor yang kaya akan kandungan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia
- 1.4.2 Sebagai suatu upaya diversifikasi pangan lokal dari daun kelor dengan upaya diolah menjadi tepung agar dapat dimanfaatkan dalam berbagai pembuatan olahan produk pangan