

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### A. Latar belakang

Tanaman daun kelor (*moringa oleifera*) atau yang dikenal dengan julukan *the Miracle Tree*, sebab mengandung gizi yang bermanfaat bagi tubuh manusia (Sutji Marhaeni. Luluk, 2021). Baik secara ekonomis maupun kesehatan tanaman kelor memiliki berbagai manfaat, bukan hanya kaya akan kandungan nutrisi tetapi juga mempunyai banyak manfaat dan khasiat bagi kesehatan manusia. Hampir semua unsur yang terdapat pada tanaman kelor memiliki kandungan yang bermanfaat bagi tubuh manusia, bagian tanaman kelor yang sudah banyak dilakukan penelitian mengenai kandungannya baik itu untuk keperluan bidang pangan maupun untuk kesehatan adalah pada bagian daun dari daun kelor, dimana terkandung ragam nutrisi yang baik untuk tubuh (Momongan et al., 2023). Daun kelor memiliki kandungan gizi yang banyak seperti kandungan vitamin A, vitamin B, vitamin B2, vitamin B6, vitamin C, zat besi, kandungan kalsium dan juga kalium (Wahyuningsih & Darni, 2021). Daun Kelor juga mengandung klorofil dengan konsentrasi yang tinggi (Ria Erika Marita Dellima et al., 2023). Klorofil adalah suatu jenis senyawa pigmen yang mampu memberikan warna hijau secara alami pada sayuran dan juga buah, sehingga warna hijau yang dihasilkan dari daun kelor dapat dimanfaatkan pada olahan produk pangan sebagai pewarna makanan alami.

Tumbuhan kelor tumbuh dengan subur di Indonesia yang beriklim tropis (Ismunandar et al., 2021), sehingga tumbuhan kelor dapat dengan mudah didapatkan di berbagai tempat atau daerah di Indonesia, tumbuhan kelor memiliki nilai jual yang ekonomis dikarenakan keberadaannya yang mudah didapatkan dan juga masih belum banyak dimanfaatkan. Di Indonesia pemanfaatan tanaman kelor masih terbatas sampai saat ini, daun kelor biasanya digunakan oleh masyarakat hanya sebagai tambahan dalam masakan sehari-hari dan juga banyak digunakan sebagai tanaman yang digunakan sebagai

penghias pada teras-teras rumah dan tumbuh secara liar, bahkan tidak sedikit yang menggunakan tanaman kelor dalam proses pemandian mayat (Moedjiherwati et al., 2023). Padahal jika dilihat dari ketersediaan dan kandungan yang ada pada daun kelor, kita bisa memanfaatkan daun kelor dengan menerapkan pada berbagai produk olahan pangan. Salah satunya adalah dengan menambahkan bubuk daun kelor pada pembuatan aneka jajanan tradisional sebagai pewarna hijau alami. Dalam penelitian yang dilakukan, peneliti akan menggunakan daun kelor yang terlebih dahulu diubah menjadi bubuk daun kelor, yang bertujuan untuk memudahkan dalam penerapan daun kelor pada produk pangan. Penambahan bubuk daun kelor pada pembuatan aneka jajanan tradisional bertujuan sebagai pewarna hijau alami dan lebih mengoptimalkan penggunaan daun kelor yang merupakan bahan pangan lokal serta menjadi alternatif jajanan sehat.

Jajanan tradisional adalah salah satu jenis hidangan makanan tradisional Indonesia yang didagangkan di pasar, terutama pada pasar tradisional. Selain itu, jajanan tradisional adalah berbagai macam jenis kue yang pada awalnya dijual di pasar tradisional yang ada di Indonesia. Banyak hotel berbintang sekarang menghadirkan berbagai kue tradisional ini bersama dengan kue kekinian lainnya. Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa jajanan pasar mempunyai penampilan yang lebih menggoda selera daripada yang mereka miliki sebelumnya serta memiliki bentuk, cita rasa, tekstur, dan warna yang menarik (Sutomo, 2012). Ada beraneka ragam jajanan Indonesia yang termasuk dalam jajanan tradisional, namun dalam penelitian yang dilakukan, penulis mengambil 3 jenis jajanan tradisional, yang di antaranya yaitu, klepon, dadar gulung dan juga bolu kukus.

klepon adalah bagian dari jenis kue jajanan tradisional yang telah banyak dikenal sejak dulu dalam masyarakat Indonesia. Jenis kue ini terbuat dari jenis tepung ketan dan merupakan jenis makanan tradisional semi basah (Warsito & Sa'diyah, 2019). Klepon termasuk ke dalam jenis kue basah yang dibuat dengan menggunakan tepung ketan putih yang kemudian diwarnai dengan warna hijau, kemudian dibentuk menjadi seperti bola-bola kecil, dan kemudian

diberi isian irisan gula merah sebelum dimasak pada air yang telah di didihkan. Kue klepon biasanya bertekstur kenyal dan manis (Arimawan & Santoso, 2023).

Dadar gulung adalah makanan tradisional Kota Bandung yang berbentuk bulat memanjang dengan isian kelapa parut yang dimasak dengan gula jawa cair. kulit dadar gulung dibuat dari adonan campuran tepung terigu, santan, garam, dan pasta pandan, yang mempunyai fungsi sebagai perasa dan memberikan warna hijau. Selain orang dewasa, anak-anak juga menyukai dadar gulung karena teksturnya yang lembut dan kenyal saat digigit (Mayasari et al., 2021)

Kue bolu kukus merupakan salah satu jenis jajanan tradisional di Indonesia yang sangat disukai dan dibuat dengan cara pengukusan dan memiliki bentuk khas seperti mangkuk dengan bagian atas mekar dan di beri warna yang berbeda. Kue bolu kukus mekar dibuat dengan campuran bahan, tepung terigu, gula pasir, telur, ovalet, baking powder, air dan pewarna makanan (Sintya, 2018).

Ketiga jenis jajanan tradisional di atas menggunakan pewarna sebagai bahan tambahan untuk mempercantik tampilan pada kue dan menarik minat konsumen. Pewarna yang digunakan dalam pembuatan jajanan tradisional tersebut menggunakan pewarna sintetis yang dimana penggunaan yang berlebih dapat berbahaya bagi kesehatan (Kurniawati & Fitriyya, 2018), pewarna sintetis banyak digunakan oleh produsen makanan karena harga yang ditawarkan lebih terjangkau dibanding dengan pewarna alami. Dengan demikian, peneliti menjadikan bubuk daun kelor yang merupakan bahan pangan lokal sebagai pewarna alami dalam pembuatan jajanan tradisional untuk mengurangi penggunaan pewarna sintetis dalam produk makanan.

Metode penelitian yang peneliti gunakan dalam penelitian adalah *experimental*. *Experimental* adalah penelitian yang bertujuan untuk mencari tahu pengaruh antara variabel satu dengan variabel lainnya (Ratminingsih, 2010). Dengan demikian, metode ini digunakan untuk mengetahui proses pengolahan dan pengaruh dari penambahan bubuk daun kelor dalam

pembuatan aneka jajanan tradisional baik dari segi tekstur, rasa, aroma dan warna.

Dengan demikian penulis memanfaatkan daun kelor sebagai objek penelitian karena kandungan yang memiliki banyak manfaat dan bahan lokal yang melimpah dapat ditambahkan pada pembuatan aneka jajanan tradisional yang digemari oleh masyarakat. Dengan metode eksperimen, penulis berharap dapat mengetahui cara yang baik dalam menggunakan daun kelor sebagai pewarna hijau alami pada pengolahan aneka jajanan tradisional dan mengetahui karakteristik akhir dari jajanan tradisional, baik dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna. Maka dari itu judul dari penelitian yang diambil adalah **“Pemanfaatan bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dalam Pembuatan Jajanan Tradisional”**.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah tertulis diatas, dapat diketahui rumusan masalah sebagai berikut;

1. Bagaimana proses pengolahan klepon, dadar gulung, dan bolu kukus dengan penambahan bubuk daun kelor
2. Bagaimana karakteristik dari klepon, dadar gulung, dan bolu kukus dengan penambahan bubuk daun kelor

## **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang ada, maka adapun tujuan dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Mengetahui proses pengolahan klepon, dadar gulung, dan bolu kukus dengan penambahan bubuk daun kelor.
2. Mengetahui karakteristik dari klepon, dadar gulung, dan bolu kukus dengan penambahan bubuk daun kelor.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Dari hasil penelitian yang dilakukan peneliti berharap dapat memberikan manfaat, antara lain :

1. Bagi program studi seni kuliner

Sebagai bahan pembelajaran dan menambah referensi kepustakaan untuk teman-teman dan adik-adik mahasiswa/i program studi Seni Kuliner.

2. Bagi masyarakat

Diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan wawasan masyarakat mengenai, penambahan daun kelor yang memiliki banyak manfaat pada pembuatan aneka jajanan tradisional.

3. Bagi peneliti

Memberikan pengetahuan dan wawasan peneliti perihal pembuatan aneka jajanan tradisional dengan penambahan bubuk daun kelor sebagai bentuk inovasi dan pengganti pewarna.