

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanaman kelor adalah salah satu tanaman yang paling luar biasa yang pernah ditemukan. Hal ini mungkin terdengar sensasional, namun faktanya memang kelor terbukti secara ilmiah merupakan sumber gizi berkhasiat obat yang kandungannya diluar kebiasaan kandungan tanaman pada umumnya. Sehingga kelor diyakini memiliki potensi untuk mengakhiri kekurangan gizi, kelaparan, serta mencegah dan menyembuhkan berbagai penyakit di seluruh dunia. Kelor benar-benar tanaman ajaib, dan karunia Tuhan sebagai sumber bergizi dan obat penyembuhan bagi umat manusia. (Antina, 2017).

Daun kelor mengandung nutrisi, mineral,serta asam amino esensial. Setiap 100 gram daun kelor kering mengandung senyawa Fe 28,2 mg. Daun kelor sangat kaya antioksidan, meliputi vitamin C, beta karoten, quercetin, dan chlorogenic acids. Asam klorogenat telah lama terbukti mampu menghambat absorpsi gula. (Winarno, 2018). Dalam 100 gram tepung daun kelor mengandung vitamin C sebesar 17,3 mg. (Gopalakrishnan, dkk 2016) dalam (Isnain & Muin 2017)

Daun kelor, telah dilaporkan oleh banyak pakar peneliti dunia. Memiliki aktivitas antioksidan karena kandungan polifenolnya tinggi. Ekstrak daun kelor, baik daun tua maupun muda, menunjukkan aktivitas antioksidan terhadap radikal bebas. Radikal bebas adalah senyawa ganas yang mengganggu dan merusak melalui proses oksidasi. Antioksidan daun kelor mampu membantu mencegah kerusakan akibat oksidasi dan memberikan perlindungan yang cukup

terhadap kerusakan sel tenunan akibat oksidasi. Telah dilaporkan juga bahwa dalam penelitian terhadap manusia, khususnya wanita yang mengonsumsi teh dari bubuk daun kelor kering sebanyak 1.5 sendok teh setiap hari selama 3 bulan kadar anti oksidan dalam darah meningkat secara signifikan. (Winarno, 2018).

Pemanfaatan dari daun kelor di beberapa daerah di Indonesia masih belum maksimal. Pemanfaatan daun Kelor sampai saat ini masih sangat kurang/ belum banyak diketahui, pada umumnya hanya dikenal sebagai salah satu menu sayuran (Kurniawati, 2018,). Masyarakat umumnya hanya memanfaatkan daun Kelor sebagai makanan yang diolah menjadi sayur bening. Oleh karena itu, diversifikasi pengolahan pangan perlu diterapkan yang bertujuan untuk meningkatkan kandungan gizi serta nilai tambah dari komoditas pangan agar lebih berdaya guna bagi kebutuhan manusia (Ariani, dkk., 2013) dalam (Febrianti, dkk. 2021). Daun kelor dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi pembuatan olahan pangan. Salah satu pangan yang biasa dikonsumsi masyarakat adalah camilan atau snack ringan.

Dim sum adalah makanan khas dari negeri Cina sangat menggugah selera berasal dari bahasa kanton yang artinya makanan ringan yang dikukus, *dim sum* biasa disajikan dengan saus sambal sebagai penikmat rasa. *Dim sum* makanan kecil yang memiliki nilai gizi tinggi ini biasanya diisi dengan daging, ayam, ikan, udang, dan sayur-sayuran. Kepopuleran *dim sum* di Indonesia cukup luas, sangat diminati dan digemari oleh masyarakat Indonesia menurut (Lestari, 2011) dalam (Apriany, dkk 2015)

Dengan tren makanan saat ini dan produk *dim sum* yang telah diterima dimasyarakat terutama kalangan remaja. Karena hal tersebut penulis tertarik

untuk membuat *Dim Sum* dengan penambahan tepung daun kelor . Dimana hal tersebut dilakukan untuk meningkatkan nilai gizi dari *dim sum* untuk menambah pemenuhan zat besi sehingga dapat digunakan sebagai sarana dalam penanggulangan anemia remaja. Menurut Kementerian Kesehatan R.I. (2018a) Di Indonesia prevalensi anemia pada remaja putri sebesar 27.2% pada kelompok umur 15-24 tahun. Sedangkan prevalensi anemia pada remaja putra yaitu sebesar 20.3%.

Modifikasi daun kelor menjadi makanan pada penelitian yang dilakukan para penelitian sebelumnya adalah pengaruh penambahan daun kelor terhadap karakteristik mutu pizza (Lidya, 2020). Berdasarkan penelitian sebelumnya penulis tertarik untuk membuat inovasi makanan dengan memanfaatkan tepung daun kelor sebagai penambahan pada produk yang berbeda yaitu *dimsum* dimana mengkonsumsi *dim sum* dengan penambahan tepung daun kelor dapat menambah pemenuhan kebutuhan zat besi Remaja.

B. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka rumusan masalah yang ingin dijawab di penelitian ini adalah apakah ada pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap Mutu organoleptic dan kadar Zat besi (Fe) pada *dim sum*?

C. Tujuan penelitian

a. Tujuan umum

Mengetahui pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap mutu organoleptik pada *Dim sum*

b. Tujuan khusus

1. Menilai Mutu organoleptik meliputi: rasa, aroma, tekstur, warna dan penilaian keseluruhan dari *Dim sum* dengan penambahan tepung daun kelor.
2. Menilai kadar zat gizi terutama zat besi (Fe) pada *Dim sum* dengan penambahan tepung daun kelor.
3. Menganalisis pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap Mutu organoleptik *Dim sum*

D. Manfaat penelitian

1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan tentang *dim sum* kelor serta hasil penelitian diharapkan dapat digunakan sebagai pedoman oleh seluruh pihak untuk penelitian selanjutnya

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan memberikan informasi kepada masyarakat terutama remaja tentang pembuatan *dim sum* dengan penambahan daun kelor yang tinggi zat besi