

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue sus merupakan salah satu kue kering dan bertekstur lembut atau bisa juga diberi filling di dalamnya. Kue sus berasal dari Prancis atau biasa disebut *Choux Pastry* dan mudah ditemui di Indonesia. Kue ini memiliki karakteristik ringan namun volume besar, teksturnya yang lembut dan kopong sehingga dapat diisi aneka vla di dalamnya yang dapat memberikan sensasi lumer saat dikunyah. Secara prinsip, adonan Kue sus dikembangkan oleh uap yang akan mengembangkan produk dengan cepat dan membentuk lubang di bagian tengah (Asty & Mayaroh, 2016). Kue sus memiliki warna yang agak kecoklatan, dengan menambahkan tepung kelor dapat menambah keunikan pada warna dan meningkatkan nilai gizi dari Kue sus tersebut sehingga mampu bersaing di pasaran. (Zakaria et al., 2013).

Di Negara Prancis Kue sus merupakan hidangan penutup yang berwarna agak kecoklatan, berongga dan berasa gurih dan manis yang khas (Wulansari, 2016). Bahan pembentuk Kue sus ini adalah tepung terigu protein sedang yang mengandung 9-11%. Konsumsi tepung terigu di Indonesia dapat dikatakan cukup tinggi meski tepung bukan makanan pokok. Berdasarkan Data Asosiasi Produsen Tepung Terigu (APTINDO), pada tahun 2009 permintaan tepung terigu nasional mencapai 3,8 juta ton (Irianti, 2018). Sedangkan pada tahun 2010 permintaan tepung terigu mengalami kenaikan hingga 6%, mencapai 5,9 juta ton pada tahun 2016 dan cenderung meningkat sekitar 5% dari tahun ke tahun. Permintaan yang

signifikan ini sangat berpotensi direbut oleh produk produk terigu impor (Irianti, 2018).

Kelebihan dari Kue sus adalah rasa manis yang khas dan paling digemari oleh kalangan remaja, namun jika ditinjau dari nilai gizinya, Kue sus memiliki kalori yang tinggi dan rendah serat. Sehingga perlu ditambahkan zat yang dapat meningkatkan nilai gizi dari Kue sus. Kelemahan tersebut dapat diatasi dengan pemanfaatan dan pengolahan bahan pangan lokal. Sehingga diperlukan substitusi terigu dengan tepung yang berasal dari pangan lokal. Salah satu bahan pangan lokal yang dapat meningkatkan nilai gizi dan banyak dijumpai di Indonesia adalah daun kelor (Meliawati, 2021)

Fungsi melakukan substitusi tepung daun kelor ke dalam produk Kue sus untuk menghasilkan mutu yang berbeda dengan yang biasanya dipasarkan, selain itu adalah Kandungan Fe yang tinggi pada daun kelor mampu mencegah anemia pada remaja putri (Sulistiyani, 2018). Salah satu nilai gizi yang sangat menonjol dari Daun kelor adalah Antioksidan, diantaranya Tanin, Flavonoid, Saponin, Steroid, Triterpenoid, Saponin, Antarquinon dan Alkaloid (F. K. Dewi et al., 2010)

Pemanfaatan daun kelor ini masih belum banyak dilakukan di Indonesia dan masih terbatas penggunaannya, biasanya masyarakat hanya digunakan sebagai bahan pelengkap seperti sayuran bahkan kadang daun kelor dijadikan tanaman hias (Rischa, 2017). Karena kurangnya pengetahuan masyarakat Indonesia tentang pemanfaatan pangan hayati karena yang masyarakat awam ketahui bahwa daun kelor memiliki aroma langu dan rasa yang tidak sedap (Aminah, 2015). Namun dibalik rasa yang aroma tidak sedap daun kelor memiliki manfaat yang baik bagi tubuh (Mariyam, 2019).

Daun kelor merupakan tanaman yang sangat mudah ditemukan dan memiliki khasiat yang luar biasa. Daun kelor dipercaya bisa dijadikan obat tradisional dan diyakini berpotensi untuk mengakhiri kekurangan gizi, kelaparan serta mencegah dan menyembuhkan penyakit (F. K. Dewi et al., 2010). Pada 100 g Daun kelor terdapat serat sebanyak 19,2 gram , 28,2 mg zat besi. Selain itu kelor juga dikenal mengandung lebih dari 40 antioksidan (Sidabutar, 2021). Dimana Antioksidan yang tinggi dan antimikroba, karena mengandung asam askorbat, flavonoid, phenolic, dan karotenoid (Darmawan, 2019). Daun kelor kerap dikatakan sebagai *Mother's best dan miracle tree* karena memiliki sifat fungsional bagi kesehatan, pertumbuhan, dan dapat mengatasi kekurangan nutrisi serta berfungsi sebagai antimikroba (Aminah, 2015).

Daun kelor juga mengandung serat yang cukup tinggi sehingga mampu meningkatkan mutu serat dari Kue sus. Fungsi serat untuk kesehatan tubuh yaitu dapat meningkatkan metabolisme tubuh serta memicu terjadinya kondisi fisiologis yang mampu melindungi kesehatan pencernaan khususnya usus halus dan kolon. Serat makanan juga mempunyai fungsi yang tak kalah penting dengan karbohidrat, protein dan lemak yang tidak akan tergantikan oleh zat lainnya maka dari itu konsumsi serat sangat penting bagi setiap individu (Kusharto, 2006). Seringkali remaja melupakan konsumsi serat, karena pola makan yang biasanya remaja lakukan biasanya mengkonsumsi makanan atau minuman tinggi kalori namun rendah serat. Hal ini dapat mengakibatkan terjadinya gizi lebih (Rahayuningtiyas, 2012).

Berdasarkan beberapa penelitian tentang substitusi tepung daun kelor, dalam penelitian (Azizah, 2015) terdapat 4 perlakuan substitusi tepung daun kelor

(0%, 5%, 10% dan 15%) didapatkan produk terbaik pada biskuit dengan substitusi tepung daun kelor sebanyak 5%. Hasil tersebut didapatkan karena semakin tinggi substitusi tepung daun kelor maka warna yang dihasilkan semakin hijau gelap, aroma semakin langu dan tekstur biskuit menjadi lebih baik kerapuhannya tetapi daya terima panelis menurun.

Berdasarkan penelitian (Cengceng et al., 2020) tentang substitusi terigu dengan tepung daun kelor terhadap uji organoleptik pada pembuatan roti tawar didapatkan produk roti tawar terbaik pada P1 yaitu 4% tepung daun kelor dan 96% terigu dengan skor penilaian tingkat kesukaan pada warna (3,75%), aroma (3,57%), tekstur (3,62%) dan rasa (3,64%)

Berdasarkan penelitian pendahuluan, peneliti bermaksud melakukan modifikasi resep Kue sus yaitu substitusi terigu dengan tepung daun kelor sebanyak (3%, 5%, 7%, 9%, 11%). Dengan harapan dapat meningkatkan mutu gizi dan meningkatkan nilai jual dari Kue sus.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah Pengaruh Substitusi Terigu dan Tepung Daun Kelor Terhadap Mutu Organoleptik ,Kadar Fe, Serat Dan Kapasitas Antioksidan Kue sus?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh substitusi terigu dan tepung daun kelor terhadap mutu organoleptik , kadar zat besi (Fe), serat dan kapasitas antioksidan kue sus.

2. Tujuan Khusus

- a. Menentukan mutu organoleptik dari Kue sus meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur kue sus yang dihasilkan
- b. Menganalisis zat besi pada Kue sus
- c. Menganalisis kandungan Serat pada Kue sus
- d. Menganalisis kapasitas antioksidan pada Kue sus
- e. Menentukan rasio substitusi tepung kelor terhadap terigu dalam pembuatan Kue sus yang disukai

D. Manfaat

1. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi mahasiswa dan untuk menambah informasi kepada masyarakat luas mengenai pembuatan kue sus dengan campuran tepung berbahan dasar sayuran yaitu daun kelor terhadap mutu organoleptik dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap kue sus.

2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan tentang pembuatan kue sus menggunakan campuran tepung kelor dan hasil penelitian diharapkan dapat memberi informasi pada masyarakat mengenai Kue sus berbahan sayuran yang kaya akan manfaat.