BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Status gizi merupakan satu dari tiga faktor utama yang menentukan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM). Status gizi adalah keadaan tubuh sebagai reaksi dari konsumsi makanan dan penggunaan zat-zat gizi (Almatsier, 2006). Masalah gizi yang terjadi di Indonesia terus mengalami peningkatan. Masalah gizi kurang seperti defisiensi zat gizi makro dan zat gizi mikro masih banyak terjadi. Defisiensi zat gizi makro meliputi Kurang Energi Protein (KEP) banyak terjadi pada kelompok umur anak usia sekolah (Depkes RI, 2013).

Berdasarkan Riskesdas 2013, terdapat 23,3% anak-anak dengan konsumsi protein di bawah 80% Angka Kecukupan Gizi (Depkes RI, 2013). Kekurangan zat mikronutrien yang sering dialami oleh kelompok umur anak usia sekolah adalah kekurangan Kalsium. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Meikawati (2012) pada anak sekolah kelas 4 dan 5 SD untuk mengetahui tingkat konsumsi kalsium pada anak, didapatkan hasil bahwa 97% siswa mengalami defisit tingkat berat, 1% mengalami defisit tingkat ringan, dan 2% mengalami defisit tingkat sedang, dengan rata-rata konsumsi sebesar 246,5 mg kalsium per hari.

Berdasarkan pengamatan peneliti, Ketersediaan jajanan bernilai gizi tinggi untuk anak usia sekolah masih sangat jarang ditemui. Jajanan anak usia

sekolah yang kini beredar masih sebatas makanan yang enak dikonsumsi namun tidak mengandung zat gizi yang cukup. Jajanan yang bernilai gizi tinggi, aman dari Bahan Tambahan Makanan (BTM) yang berbahaya serta memiliki higiene sanitasi yang baik sangat dibutuhkan.

Biskuit merupakan jajanan yang praktis dan digemari oleh berbagai kalangan usia. Biskuit memilki harga yang relatif murah dan memiliki umur simpan yang relatif lama. Menurut SNI 2973-2011 biskuit merupakan produk makanan kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau substitusinya, minyak atau lemak dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan (BSN, 2011). Biskuit dalam bentuk bulat, persegi ataupun stick telah banyak dikembangkan dengan berbagai cita rasa dan disukai oleh masyarakat namun, biskuit yang memiliki nilai gizi tinggi dan bersifat pangan fungsional masih belum banyak dijumpai.

Pangan fungsional merupakan produk pangan yang selain memiliki fungsi dasarnya sebagai pangan juga mempunyai nilai tambah diluar fungsi dasarnya (fungsi nutrisi) untuk menurunkan resiko timbulnya penyakit dan mencegah timbulnya penyakit (Kusumawati, 2009). Pangan fungsional merupakan bahan pangan yang berpengaruh positif terhadap kesehatan seseorang, penampilan jasmani dan rohani. Tanaman kelor merupakan salah satu tanaman yang bersifat pangan fungsional. (Winarti, 2010)

Tanaman kelor merupakan tanaman yang memiliki beberapa julukan diantaranya *The Miracle Tree, Tree For Life, dan Amazing Tree.* Julukan

tersebut muncul karena bagian pohon kelor mulai dari daun, buah, biji, bunga, kulit, batang, hingga akar memiliki manfaat yang luar biasa (Simbolon dkk, 2007). Daun kelor merupakan salah satu alternatif untuk menanggulangi kasus kekurangan gizi di Indonesia. Kecuali vitamin C, kandungan gizi lainnya akan mengalami peningkatan kuantitas apabila daun kelor dikonsumsi setelah dikeringkan dan dijadikan tepung (Jonni, 2008).

Satu sendok makan tepung daun kelor mengandung sekitar 14% protein, 40% kalsium, 23% zat besi dan mendekati seluruh kebutuhan balita akan vitamin A. Enam sendok makan tepung daun kelor dapat memenuhi kebutuhan zat besi dan kalsium wanita hamil dan menyusui (Fahey, 2005). Daun kelor kering per 100 gram mengandung air 7,5%, energi 205 kkal, karbohidrat 38,2 gram, protein 27,1 gram, lemak 2,3 gram, serat 19,2 gram, kalsium 2003 mg, magnesium 368 mg, fosfor 204 mg, tembaga 0,6 mg, besi 28,2 mg, sulfur 870 mg, dan potassium 1324 mg (Haryadi, 2011).

Berdasarkan beberapa penelitian tentang substitusi tepung daun kelor, dalam penelitian Azizah (2015) dengan 4 perlakuan substitusi tepung daun kelor (0%, 5%, 10% dan 15%) didapatkan produk terbaik biskuit dengan substitusi tepung daun kelor sebanyak 5%. Hasil penelitian Aprilianti (2016) dalam pembuatan bakso dengan 4 perlakuan substitusi tepung daun kelor (0%, 10%, 20% dan 30%) didapatkan produk terbaik bakso dengan substutusi tepung daun kelor sebanyak 10%.

Kandungan protein dan kalsium yang cukup tinggi dalam tepung daun kelor diharapkan mampu mengatasi masalah gizi di Indonesia khususnya

KEP (Kurang Energi Kronik) dan defisiensi kalsium . Warna hijau daun kelor yang mengandung klorofil diharapkan mampu menarik perhatian konsumen untuk mengonsumsinya. Berdasarkan berbagai data dan informasi mengenai manfaat daun kelor, maka dipandang perlu untuk melakukan penelitian mengenai analisis zat gizi protein dan kalsium pada produk biskuit daun kelor serta mengetahui karakteristik dari biskuit dengan substitusi tepung daun kelor.

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang ingin dijawab berdasarkan latar belakang diatas yaitu : Apakah ada pengaruh substitusi tepung daun kelor terhadap karakteristik biskuit?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

   Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung daun kelor terhadap karakteristik biskuit.

2. Tujuan Khusus

   a. Untuk menguji sifat organoleprik meliputi : aroma, rasa, tekstur, warna dan penerimaan secara keseluruhan pada biskuit daun kelor

   b. Untuk menganalisis kadar protein, kadar kalsium dan kadar air pada biskuit daun kelor.

   c. Untuk menentukan takaran yang tepat dalam membuat biskuit daun kelor.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat praktis

   Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk menambah informasi kepada masyarakat terutama pada ibu dan anak tentang studi pembuatan biskuit dengan penambahan sayuran khususnya daun kelor terhadap mutu organoleptik dan tingkat kesukaan anak sekolah pada biskuit daun kelor tersebut.

2. Manfaat teoritis

   Hasil penelitian diharapkan dapat bermanfaat dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan tentang biskuit daun kelor dan hasil penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan informasi mengenai biskuit berbahan sayuran.