

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kopi merupakan tanaman perkebunan yang sejak dahulu menjadi tanaman yang dibudidayakan. Tanaman kopi menjadi sumber penghasilan rakyat dan juga meningkatkan devisa negara melalui ekspor biji mentah maupun olahan dari biji kopi (Rahardjo, 2012).

Kopi telah menjadi minuman populer di dunia. Hampir setiap orang pasti pernah mencoba kopi. Kopi dapat digolongkan sebagai minuman psikostimulant yang akan menyebabkan orang tetap terjaga, mengurangi kelelahan, dan memberikan efek fisiologis berupa peningkatan energi. Jenis minuman kopi yang paling banyak disukai adalah kopi susu/ *coffe latte*, karena rasanya tidak pahit seperti kopi tumbuk atau kopi instant original dan lebih enak sehingga penikmat kopi ini juga lebih banyak penikmatnya(Bhara, 2005).

Susu merupakan bahan utama pembuatan *latte*,Susu merupakan sumber gizi terbaik bagi manusia. Susu disebut sebagai makanan yang hampir sempurna karena kandungan zat gizi yang lengkap. Selain air, susu mengandung protein, karbohidrat, lemak, mineral, enzim-enzim, gas serta vitamin A, C dan D dalam jumlah memadai. Manfaat susu merupakan hasil dari interaksi dalam molekul-molekul yang terkandung di dalamnya(Astawan, 2007). Susu segar merupakan cairan yang berasal dari ambing sapi sehat dan bersih yang diperoleh dengan cara pemerahan

yang benar yang kandungannya alaminya tidak dikurangi atau ditambah sesuatu apapun dan belum mendapat perlakuan apapun (SNI 01-3141-1998). Dalam prakteknya sangat kecil peluang untuk mengkonsumsi susu segar seperti dalam definisi SNI tersebut di atas. Umumnya susu yang dikonsumsi masyarakat adalah susu olahan baik dalam bentuk cair (susu pasteurisasi, susu UHT) maupun susu bubuk. Susu UHT (Ultra High Temperature) merupakan susu yang diolah menggunakan pemanasan dengan suhu tinggi (135-145°C) dan dalam waktu yang singkat selama 2-5 detik (Badan Standardisasi Nasional, 1998).

Pada perkembangan jaman saat ini rasa *latte* yang paling banyak diminati adalah *greentea*, *Greentea lattese* sendiri adalah olahan daun teh hijau yang dicampur dengan susu, sehingga menjadi *greentea latte*. *Greentea* atau teh hijau mengandung Polifenol dalam jumlah yang tinggi. Kandungan Polifenol pada daun teh hijau lebih tinggi dibanding teh hitam. Persentase kandungan Polifenol pada daun teh hijau sebanyak 30-40 %, sedangkan persentase kandungan polifenol pada daun teh hitam sebanyak 3-10 % (Zowail *et al.*, 2009).

Banyaknya permintaan *greentea* pada kalangan masyarakat khususnya remaja membuat *greentea* dan hasil olahannya seperti *cake*, puding dan menjadi bahan kosmetik seperti masker menjadi meningkat, akan tetapi olahan yang terbuat dari *greentea* ini harganya cukup mahal.

Di Indonesia sendiri juga memiliki tanaman yang mengandung banyak sekali manfaat sebagai pencegah Anemia serta menangkal Radikal Bebas dan mudah untuk didapatkan salah satunya adalah Daun Kelor. Daun Kelor memiliki kandungan Zat Gizi salah satunya Fe dan Antioksidan. Menyadari kesukaan remaja

terhadap minuman *latte*, Ekstrak Daun Kelor dapat menjadialternatif pengganti bubuk greentea pada komposisi *latte* yang dapat diolah menjadi *kelor latte* atau *Moringa Latte*

Kelor Latte atau *Moringa Latte* merupakan suatu olahan dari susu dengan penambahan Ekstrak Daun Kelor atau *Moringa*. Kandungan pada senyawa Kelor mengandung Besi 28,29 mg dalam 100 gram. Kebutuhan Fe pada remaja yang diperlukan dalam pembentukan darah untuk sintesa Hemoglobin untuk anak Perempuan dibutuhkan 15mg/ hari sedangkan untuk anak Laki-Laki membutuhkan 11mg/ hari. (Elilis *et al.*, 2008).

Penambahan Ekstrak Kelor dalam *Moringa latte* juga memiliki manfaat sebagai Antioksidan yang dibutuhkan tubuh untuk menangkal Radikal Bebas, Radikal bebas merupakan molekul yang kehilangan satu buah elektron dari pasangan elektron bebasnya, atau merupakan hasil pemisahan homolitik suatu ikatan kovalen. Akibat pemecahan homolitik, suatu molekul akan terpecah menjadi Radikal Bebas. Antioksidan diperlukan untuk mencegah stres oksidatif. Stres oksidatif adalah kondisi ketidakseimbangan antara jumlah radikal bebas yang ada dengan jumlah Antioksidan di dalam tubuh. (Iswara, 2009).

Antioksidan mampu bertindak sebagai penyumbang radikal hidrogen atau dapat bertindak sebagai akseptor radikal bebas sehingga dapat menunda tahap inisiasi pembentukan radikal bebas. Berdasarkan uji fitokimia, daun kelor mengandung Tannin, Steroid dan Triterpenoid, Flavonoid, Saponin, Antarquinon, dan Alkaloid dimana semua merupakan Antioksidan. Pemberian serbuk Daun Kelor pada tikus

dengan dosis 0,72 g/hari, dapat mengembalikan kondisi fisik tikus yang kekurangan gizi(Kasolo *et al.*, 2010)

Namun pada proses pembuatan *Moringa Latte* ini mempunyai kesulitan, salah satunya adalah bau langu pada Ekstrak Daun Kelor atau moringa. Oleh karena itu, penelitian ini perlu dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan *Latte* dengan campuran Ekstrak Daun Kelor atau *Moringa Latte*, dan untuk menghasilkan *Moringa Latte* yang paling dapat diterima oleh masyarakat.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang ingin dijawab pada penelitian ini adalah “Bagaimana pengaruh penambahan Ekstrak Daun Kelor terhadap mutu organoleptik, kadar Fe serta kadar Antioksidan pada *Moringa Latte*?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh penambahan Ekstrak Daun Kelor terhadap tingkat kesukaan, kadar Fe dan Antioksidan *Moringa Latte*.

2. Tujuan Khusus

- a. Menguji mutu organoleptik pada *Moringa Latte* meliputi: aroma, warna, dan penerimaan secara keseluruhan.
- b. Menganalisis kandungan Fe pada *Moringa Latte*
- c. Menganalisis kandungan Antioksidan pada *Moringa Latte*
- d. Menentukan substitusi Ekstrak Daun Kelor yang terbaik pada pembuatan *Moringa Latte*.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan juga dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang manfaat Daun Kelor sebagai minuman *Moringa Latte* yang saat ini sedang disukai oleh remaja.

2. Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis pada penelitian ini, diharapkan dapat memberikan sumbangan atau kontribusi bagi pengembangan Ilmu Pengetahuan dan penerapannya, khususnya bagi industri dibidang teknologi pangan dan kesehatan mengenai cara memanfaatkan Ekstrak Daun Kelor yang murah dan kaya vitamin sehingga memiliki nilai guna bagi konsumen (masyarakat).

