

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bakpao merupakan jenis roti yang digemari masyarakat Indonesia. Bakpao adalah makanan yang berasal dari Negeri China, berbahan dasar tepung terigu yang diberi ragi sehingga mengembang kemudian diberi aneka isian dan dikukus. Bak berarti daging, sedangkan pao sendiri berarti bungkusan. Jadi, bakpao berarti bungkusan daging. Pada umumnya bakpao memiliki warna dasar putih dan memiliki rasa standar daging, kacang hijau, dan kacang merah. Saat ini dengan semakin pesatnya dunia kuliner, warna bakpaopun semakin beraneka ragam seperti warna ungu, merah, kuning, hijau dan masih banyak warna lainnya sehingga lebih menarik konsumen terutama anak-anak. Alternatif yang bisa digunakan sebagai pewarna pada bakpao yaitu pewarna alami (Tim Ide Masak, 2012 ; Ananto 2012)

Zat pewarna alami mempunyai warna yang indah dan khas yang sulit ditiru dengan zat pewarna sintetik, sehingga banyak disukai dan tidak memiliki efek samping untuk penggunaan yang berulang-ulang. Sebagian besar bahan pewarna alami diambil dari tumbuh-tumbuhan merupakan pewarna yang mudah terdegradasi. Beberapa zat pewarna alami yang terdapat disekitar kita seperti klorofil, karetonoid, tanin, dan antosianin. Selama ini penggunaan pewarna alami yang diketahui yaitu untuk warna hijau dari daun pandan atau daun suji, warna kuning, dari kunyit, warna merah dari daun jati. Salah satu tumbuhan yang bisa dijadikan sebagai pewarna alami adalah daun kelor (Agus, 2008; Murdiati, 2013).

Daun kelor sangat kaya akan antioksidan, meliputi vitamin C, beta karoten, *quercetin*, dan *chlorogenic acids*. Asam klorogenat telah lama terbukti mampu menghambat absorpsi gula. Berdasarkan hasil penelitian dari *The Asian Pasific Journal of Cancer Prevention*, daun kelor juga terbukti mampu menurunkan kadar gula darah. 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 (Wiguna, 2018 ; Winarno, 2008).

Daun kelor mengandung klorofil atau pigmen hijau yang terdapat dalam sayuran yang berwarna hijau. Kandungan klorofil dalam daun kelor kering sebanyak 162 mg per 8 gram. Dengan demikian, didalam 30 gram ekstrak daun kelor terdapat 4.860 mg atau 4,9 gram klorofil (Krisnadi, 2015). Batas penambahan atau penggunaan pewarna alami yaitu klorofil, tidak dibatasi atau *non limited* (BPOM, 2013). Hal inilah yang menyebabkan ekstrak cair daun kelor dapat dijadikan sebagai pewarna alami pada bakpao.

Berdasarkan hasil penelitian Diantoro, dkk (2015) tentang Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*) Terhadap Kualitas Yoghurt menunjukan bahwa hasil uji organoleptik terhadap 20 panelis, penilaian terbaik warna terdapat pada perlakuan ekstrak cair daun kelor 5% (suka) dan nilai terkecil terdapat pada perlakuan penambahan ekstrak cair daun kelor 7% (netral) . Daun kelor memiliki kekurangan yaitu mempunyai aroma atau bau yang langu sehingga, semakin banyak penambahan ekstrak cair daun kelor maka bau langu pada produk yang dihasilkan akan semakin tajam. Oleh karena itu peneliti tertarik

untuk mempelajari bagaimana karakteristik bakpao dengan penambahan ekstrak cair daun kelor sebagai pewarna alami pada bakpao itu sendiri.

## **B. Rumusan masalah**

1. Bagaimanakah Karakteristik bakpao berdasarkan penambahan ekstrak cair daun kelor?

## **C. Tujuan Penelitian**

1. Tujuan umum:

Untuk mengetahui karakteristik bakpao berdasarkan penambahan ekstrak cair daun kelor yang meliputi rasa, warna, aroma, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan pada bakpao daun kelor.

2. Tujuan khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah:

- a. Untuk menentukan penambahan ekstrak cair daun kelor yang menghasilkan karakteristik mutu organoleptik bakpao daun kelor yang terbaik.
- b. Untuk menganalisis kadar abu, kadar air, protein, lemak, karbohidrat, pada bakpao daun kelor yang terbaik.
- c. Untuk menganalisis kapasitas antioksidan pada bakpao daun kelor yang terbaik.

## **D. Manfaat Penelitian**

1. Manfaat praktis

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

## 2. Manfaat teoritis

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