BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan fungsional adalah pangan yang karena kandungan komponen aktifnya dapat memberikan manfaat bagi kesehatan, di luar manfaat yang diberikan oleh zat-zat gizi yang terkandung di dalamnya. Pangan fungsional harus memenuhi persyaratan sensori, nutrisi dan fisiologis (Sutter, 2013). Pangan fungsional merupakan pangan yang karena kandungan komponen aktifnya dapat memberikan manfaat bagi kesehatan, di luar manfaat yang diberikan oleh zat-zat gizi yang terkandung di dalamnya (Astawan, 2011). Para ilmuwan Jepang menekankan pada tiga fungsi dasar pangan fungsional, yaitu: 1. *Sensory* (warna dan penampilannya yang menarik dan cita rasanya yang enak), 2. *Nutritional* (bernilai gizi tinggi), dan 3. *Physiological* (memberikan pengaruh fisiologis bagi tubuh)

Berbagai daerah di Indonesia mempunyai beranekaragam masakan, jajanan, dan minuman tradisional yang telah lama berkembang secara spesifik di setiap daerahnya. Jajanan tradisional merupakan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas, dan olahan asli masyarakat daerah tersebut. Menurut Warisno (2008), Klepon adalah kue semi basah yang terbuat dari tepung ketan dan tepung beras yang dibentuk seperti bola-bola kecil dengan isi gula merah (gula jawa) kemudian direbus dalam air mendidih lalu disajikan dengan parutan kelapa. Menurut

Koswara (2006), dalam 50 gram klepon terdapat 0.60 gram protein; 2,70 gram lemak; 20,10 hidrat arang; dan 26 gram air.

Penelitian Munawwarah (2017) membuktikan bahwa donat wortel memiliki kadar vitamin A dalam 100 gram produk donat wortel (Daucus carota L) paling banyak pada formulasi 1:3 dengan kandungan vitamin A sebanyak 5314,86 IU. Dan kadar beta karoten dalam 100 gram produk donat wortel (Daucus carota L) paling banyak pada formulasi 1:3 dengan kandungan beta karoten sebanyak 9566,75 µg.

Penelitian Dwinda (2014) menyatakan bahwa pada aroma, warna, rasa dan tekstur brownies dengan apenambahan wortel ada perbedaan yang signifikan terhadap daya terima anak-anak usia sekolah dasar. Dan kandungan β-karoten kue brownies mengalami peningkatan yang dipengaruhi oleh proporsi penambahan wortel.

Penelitian Sayekti (2014) menyatakan pengaruh penambahan puree wortel (Daucus Carrota L) dan waktu fermentasi terhadap hasil jadi bika ambon menyatakan bahwa kandungan gizi dari bika ambon mengandung kandungan Vitamin A sebesar 66,3mg/100g atau 66300 SI, sedangkan kandungan β-karoten yang terkandung dalam bika ambon wortel sebesar 86,4 mg/100g atau 86400 µg/100g. Jumlah ini setara dengan jumlah vitamin A sebesar 144.000 SI/100g (1 SI vitamin A = 0,6 µg β-karoten).

Penelitian Rebeka (2018) menyatakan penambahan tepung wortel *(Daucus carota L)* dapat meningkatkan lama simpan dari *sweet cream butter* karena dapat meningkatkan aktivitas antioksidan. Penambahan tepung

wortel sebanyak 6% adalah yang terbaik dalam meningkatkan aktivitas antioksidan *sweet cream butter* yaitu sampai 42,55%.

Pada umumnya pembuatan klepon ini hanya ada warna hijau dan putih, warna hijau berasal dari daun suji. Tanaman daun suji *(Pleomele angustifolia N.E Brown)* digunakan untuk pewarna makanan alami yang berwarna hijau. Diantara macam - macam pewarna alami, daun suji *(Pleomele angustifolia N.E Brown)* merupakan tumbuhan yang menghasilkan warna hijau mempunyai pigmen klorofil. Namun untuk penganekaragaman jajanan tradisional maka dilakukan penambahaan tepung wortel. Namun dalam penambahan ini akan membuat klepon sedikit berbeda, dimana warna klepon tersebut menjadi warna orange atau jingga. Disamping itu juga dapat meningkatkan vitamin dalam kandungan gizinya. Wortel terkenal karena kandungan vitamin A yang tinggi yang dapat menjaga kesehatan mata. Wotrel mengandung beta-karoten yang dapat mengangkal radikal bebas penyebab penyakit kanker (Widiyanti, 2010). Beta-karoten merupakan pigmen pemberi warna orange (karotenoid) pada buah dan sayuran, seperti pepaya, tomat, wortel. Pigmen ini terdapat di wortel, sehingga dapat diambil sebagai pembuatan pewarna alami dapat diperbaharui (*renewalbe resource*), relatif tidak mengandung sulfur sehingga tidak menyebabkan polusi udara, dan dapat juga meningkatkan efesiensi pemaanfaatan sumber daya hutan dan pertanian (Trianto, S.S dkk., 2014). Selain mengandung beta-karoten yang tinggi wortel memiliki manfaat yaitu mencegah diabetes karena mengandung molekul-molekul antioksidan yang diperkaya mengendalikan gula darah dan indeks

glikemiknya tergolong rendah. Wortel juga dapat menurunkan risiko kanker prostat. Betakaroten serta senyawa lain yang terkandung didalam wortel juga bersifat antioksidan dapat mencegah kanker mulut, tenggorokan hingga kanker payudara.

B. Rumusan Masalah

- Bagaimana mutu organoleptik yang meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur dari penambahan tepung wortel terhadap karakteristik klepon?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum :

a. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung wortel terhadap mutu gizi klepon wortel.

2. Tujuan Khusus :

a. Menentukan mutu klepon melalui uji organoleptik meliputi : warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan secara keseluruhan.

b. Mengetahui kadar betakaroten yang terkandung pada klepon setelah penambahan tepung wortel.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan tentang klepon dan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai jajanan tradisional klepon dengan

menggunakan tepung wortel sebagai bahan campuran sehingga dapat diterima oleh masyarakat.

2. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan juga dapat memberikan informasi pada masyarakat mengenai klepon dengan penambahan tepung wortel yang tepat tanpa mengubah tesktur klepon pada umumnya.