

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cilok merupakan salah satu makanan khas yang ada di Indonesia. Cilok merupakan singkatan dari “Aci Dicolok”. Makanan ini cukup dikenal luas karena rasanya yang enak. Cilok adalah makanan ringan menyerupai bakso berukuran kecil yang terbuat dari tepung tapioka, berasa gurih dan kenyal. Cilok merupakan makanan jajanan (*street food*) khas provinsi Jawa Barat, tepatnya dari daerah Bandung, namun sekarang sudah mulai merambah ke daerah-daerah lain. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan cilok, yaitu tepung tapioka, tepung terigu, air, lada, garam, dan bawang putih (Sabathani, 2013).

Cilok yang umumnya hanya menggunakan tepung terigu dan tepung tapioka diketahui mengandung sedikit kandungan gizi. Cilok yang hanya terbuat dari tepung terigu dan tepung tapioka mengandung kalori serta lemak dalam jumlah yang cukup banyak dan mengandung sedikit serat dan protein (Suprapti, 2005). Untuk meningkatkan kandungan gizi cilok maka dilakukan modifikasi resep dengan substitusi puree daun kelor. substitusi puree daun kelor pada pembuatan cilok ini diharapkan dapat meningkatkan kandungan nilai gizi dan menciptakan variasi baru yang tentunya lebih sehat dan bermanfaat bagi masyarakat.

Tanaman kelor merupakan tanaman yang memiliki beberapa julukan diantaranya *The Miracle Tree*, *Tree for Life*, dan *Amazing Tree*. Julukan 3 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. Daun kelor digunakan karena merupakan salah satu yang menonjol dan telah banyak diteliti. Daun kelor kaya akan nutrisi seperti kalsium, zat besi, protein, vitamin A, vitamin B dan vitamin C (Aminah, 2015). Daun kelor mengandung zat besi lebih tinggi dari sayuran lainnya sebesar 26 mg per 100 gram (Yameogo, dkk, 2011).

Daun kelor sangat kaya akan antioksidan, meliputi vitamin C, beta karoten, quercetin, dan chlorogenic acids. Asam klorogenat telah lama terbukti mampu menghambat absorpsi gula. Daun kelor juga terbukti mampu menurunkan kadar gula darah. Daun kelor memiliki aktivitas antioksidan karena kandungan polifenolnya tinggi. Ekstrak daun kelor, baik daun tua maupun muda, menunjukkan aktivitas antioksidan terhadap radikal bebas (Winarno, 2008).

Satu sendok makan tepung daun kelor mengandung sekitar 14% protein, 40% kalsium, 23% zat besi dan mendekati seluruh kebutuhan balita akan vitamin A (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 potasium 1324 mg (Haryadi, 2011).

Berdasarkan beberapa penelitian tentang substitusi daun kelor, dalam penelitian Trisnawati dan Nisa (2015) dengan 3 perlakuan penambahan konsentrat protein daun kelor (5%, 7.5%, 10%) didapatkan produk terbaik dengan penambahan sebanyak 5%. Hasil penelitian Cahyaningati & Sulistiyati (2020) dalam pembuatan bakso dengan 4 perlakuan substitusi tepung daun kelor (0,

2,5%, 5%, dan 7,5%) didapatkan produk terbaik bakso dengan substitusi tepung daun kelor sebanyak 2,5%.

Modifikasi pembuatan cilok dengan menggunakan puree daun kelor kemungkinan akan merubah warna, aroma, tekstur, dan rasa dari cilok pada umumnya. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terkait “Pengaruh Substitusi Puree Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Pada Tepung Terigu Terhadap Daya Terima Cilok”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah: Bagaimanakah “Pengaruh substitusi puree daun kelor (*Moringa Oleifera*) pada tepung terigu terhadap daya terima cilok”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh substitusi puree daun kelor (*Moringa Oleifera*) pada tepung terigu terhadap daya terima cilok

2. Tujuan Khusus

- a. Membuat cilok dengan berbagai macam perlakuan
- b. Menguji sifat organoleptik meliputi: rasa, warna, aroma, tekstur, dan daya terima secara keseluruhan pada cilok daun kelor
- c. Menganalisis kadar zat besi dan kapasitas antioksidan pada cilok daun kelor
- d. Menentukan 1 porsi cilok daun kelor yang tepat untuk memenuhi kebutuhan zat besi pada dewasa muda

D. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan terutama pengetahuan mengenai cilok daun kelor dan hasil penelitian ini juga diharapkan dapat memberi pengetahuan mengenai cilok yang menggunakan bahan makanan lebih sehat yaitu daun kelor

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan menambah informasi kepada masyarakat terutama dewasa muda terkait studi pembuatan cilok daun kelor.