

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kewirausahaan merupakan suatu proses menciptakan sesuatu yang baru dengan memanfaatkan peluang. Dalam memanfaatkan peluang seorang wirausaha perlu menerapkan kreativitas dan inovasi dalam pengembangan usaha. Selain menciptakan hal yang baru, wirausaha yang modern mempunyai kemampuan terhadap pengalaman yang baru (Suryati and Sadjiarto 2018).

Salah satu usaha yang berkembang saat ini adalah *Pastry and Bakery*. Dalam menghadapi persaingan kedepannya perlu dilakukan pengembangan usaha *Pastry and Bakery* dengan kreasi dan inovasi pada produksinya. Di Bali khususnya Denpasar, banyak terdapat kafe *brunch* yang menyajikan menu *pastry* sebagai kue atau snack populer baik *dine in* ataupun *take away*. Penggemar *pastry* tidak terbatas, mulai dari anak – anak, remaja hingga dewasa. Dengan tingginya permintaan masyarakat membuat *pastry* menjadi peluang bisnis *pastry and bakery* yang perlu dikembangkan baik offline maupun online. *Puff pastry* merupakan salah satu produk *pastry* berasal dari Eropa yang populer dan sudah mendunia. Ciri khas jenis *pastry* ini bervolume tinggi dengan rongga yang berlapis-lapis, renyah dan gurih. Namun dibalik kelezatannya, *puff pastry* memiliki kelemahan yaitu dari segi gizi. *Puff pastry* tidak cukup mengandung mineral dan vitamin yang penting bagi tubuh, salah satunya zat besi (Dapur Aliza 2012).

Pastry sendiri memiliki bermacam – macam jenis, namun untuk mengembangkan produk dapat dilakukan dengan menambah variasi menu *pastry* serta meningkatkan kandungan zat gizi. Maka dirancang pembuatan *pastry* yaitu jenis *puff pastry* dengan penambahan sumber zat gizi terutama zat besi. Sumber zat besi yang digunakan dalam penelitian ini merupakan bahan pangan nabati yaitu daun kelor yang diolah menjadi ekstrak kemudian ditambahkan ke dalam adonan *puff pastry*. Daun kelor yang digunakan bertujuan untuk menambah kandungan gizi khususnya zat besi pada *puff pastry*. Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu jenis sayuran sumber zat besi yang dikenal dengan julukan *The Miracle Tree*. Kelor memiliki kandungan gizi yang sangat menguntungkan bagi tubuh. Lebih dari 90 senyawa gizi dan 46 jenis antioksidan terkandung dalam daun kelor. Antioksidan dalam kelor membantu menghambat kerusakan sel akibat radikal bebas, juga sebagai anti penuaan dengan membantu menggantikan sel-sel tubuh pada tingkat yang lebih cepat dari usianya. Selain itu kelor mengandung $\frac{3}{4}$ kali zat besi yang terdapat pada bayam. Dalam 100 gram Kelor mengandung energi 92 kkal, karbohidrat 13,4 gram, protein 6,7 gram, lemak 1,7 gram, serat 0,9 gram, dan besi 7 mg (Winarti 2010).

Kekurangan zat besi berpengaruh dalam pembentukan hemoglobin. Ketika tubuh kekurangan hemoglobin menyebabkan anemia. Anemia defisiensi besi merupakan salah satu masalah gizi yang terjadi pada remaja khususnya remaja putri. Remaja putri rentan terkena anemia karena mengalami masa menstruasi yang menyebabkan kehilangan banyak sel darah merah dari dalam tubuh. Anemia pada remaja merupakan masalah gizi yang terdapat di negara berkembang seperti Indonesia (Amalia and Tjiptaningrum 2016). Pada tahun 2008, prevalensi anemia

secara global menurut WHO mencapai 24,8% (World Health Organization, 2008). Sedangkan berdasarkan Riset Kesehatan Dasar 2013 prevalensi anemia Indonesia secara nasional sebesar 21,7%, sedangkan prevalensi anemia pada wanita usia subur 15 – 49 tahun 22,7% (Kemenkes 2013).

Anemia defisiensi besi dapat ditanggulangi dengan mengonsumsi makanan kaya zat besi seperti bayam, kelor, hati ayam dan lain lain Berbagai penelitian telah menunjukkan manfaat daun kelor, salah satunya untuk mencegah dan menanggulangi anemia. Pemanfaatan ekstrak kelor sebagai bahan baku makanan sering ditemukan, namun penambahan ekstrak kelor pada pembuatan kue atau *pastry* masih jarang ditemukan. Maka dalam rangka menerapkan kreativitas dan inovasi dalam mengembangkan usaha *Pastry and Bakery* dilakukan penelitian pengembangan produk berbahan baku kelor, yaitu *moringa puff*. *Moringa puff* merupakan suatu olahan kue atau *pastry* berbahan dasar terigu dengan penambahan ekstrak daun kelor. Teknik yang digunakan untuk membuat ekstrak daun kelor dengan cara menghaluskan daun kelor dan bahan cair menggunakan mesin blender kemudian disaring menggunakan saringan dan kain kasa untuk memisahkan ekstrak daun kelor dengan ampasnya.

Peneliti melakukan penelitian pendahuluan dengan menggunakan 3 sampel, yaitu daun kelor 10 gram dan air 100 ml, daun kelor 30 gram dan air 100 ml, dan daun kelor 50 gram dan air 100 ml. Hasil penelitian pendahuluan pertama dari 3 sampel tersebut, pada kelor 10 gram dan air 100 ml dapat mengembang, bertekstur renyah, tidak beraroma langu daun kelor, warna tidak cerah, rasa khas *puff pastry*. Pada kelor 30 gram dan air 100 ml cukup mengembang, bertekstur agak renyah, beraroma sedikit langu daun kelor, berwarna hijau cerah, rasa sedikit pahit.

Sedangkan pada kelor 50 gram dan air 100 ml kurang mengembang, bertekstur sedikit keras, beraroma langu daun kelor kuat, berwarna hijau sangat cerah, rasa sangat pahit. Setelah melihat hasil penelitian pendahuluan, untuk menjaga tekstur tetap gurih, maka penelitian yang dilakukan dengan mengganti mengurangi berat kelor dengan perbandingan daun kelor 5 gram, 10 gram, 15 gram, 20 gram dan 25 gram dengan 100 ml air. Sehingga diharapkan, hasil dari penelitian ini dapat meningkatkan nilai beli ataupun pemanfaatan daun kelor. Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti ingin mengetahui bagaimana,“Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor Terhadap Karakteristik *Moringa Puff*”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka rumusan masalah yang ingin dijawab pada penelitian ini adalah: Apakah ada pengaruh penambahan ekstrak daun kelor terhadap karakteristik *moringa puff*?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun kelor terhadap karakteristik *moringa puff*.

2. Tujuan khusus

- a. Melakukan uji hedonik meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan daya terima konsumen secara keseluruhan pada *moringa puff*.
- b. Melakukan uji mutu hedonik meliputi aroma, rasa, dan tekstur pada *moringa puff*.
- c. Menganalisis kadar zat besi dan kapasitas antioksidan pada *moringa puff*.

- d. Menentukan pengaruh penambahan ekstrak daun kelor terbaik pada *moringa puff*.
- e. Menentukan berat *moringa puff* untuk memenuhi kecukupan zat besi per hari.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan tentang manfaat daun kelor sebagai snack *moringa puff*. Serta hasil penelitian diharapkan dapat digunakan sebagai pedoman oleh seluruh pihak untuk penelitian selanjutnya.

2. Manfaat praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan memberikan informasi kepada masyarakat terutama remaja tentang studi pembuatan *moringa puff* dengan penambahan ekstrak kelor yang tinggi zat besi gizi.