

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tahu merupakan salah satu produk olahan kedelai yang mempunyai segmen pasar yang cukup luas. Hal ini terbukti dengan adanya berbagai macam tahu yang di jual dipasaran seperti tahu walik, tahu sumedang, tahu isi, dan pergedel tahu (Subagio, 2016). Tahu sudah termasuk makanan pokok (pengganti lauk). Tahu adalah salah satu makanan yang paling digemari oleh orang Indonesia, tahu merupakan makanan yang dikonsumsi sebagai lauk pendamping nasi maupun sebagai camilan. Tahu dapat dikonsumsi tanpa olahan maupun dengan dimodifikasi menjadi bentuk pangan lainnya. Sebagai hasil olahan kacang kedelai, tahu merupakan makanan andalan untuk perbaikan gizi karena tahu mempunyai mutu protein nabati terbaik karena mempunyai komposisi asam amino paling lengkap dan diyakini memiliki daya cerna yang tinggi (sebesar 85%-98%) (Permatasari, 2015).

Tahu walik merupakan industri rumahan yang mengolah tahu dengan isian daging dan digemari masyarakat mulai dari anak-anak hingga dewasa. Menurut Serawati (2019) tahu walik merupakan perpaduan antara tahu dengan olahan bakso ayam yang menghasilkan rasa yang pas dan memberi kenikmatan saat memakannya.

Permasalahan yang tinggi dalam bidang kesehatan gizi pada kategori remaja saat ini yaitu anemia. Prevalensi anemia berdasarkan Riset Kesehatan Dasar 2018 pada kelompok umur 15-24 tahun memiliki prevalensi tertinggi dari kelompok umur yang lainnya yaitu 84,6%. (Riskesdas, 2018). Anemia merupakan keadaan jumlah eritrosit atau kadar Hb dalam darah kurang dari normal (12 g/dl). Penyebab anemia pada remaja antara lain: menstruasi, pendarahan hebat, kekurangan zat gizi (besi, folat, protein), leukemia, dan penyakit kronis. (Hardinsyah, 2017)

Untuk meningkatkan kandungan zat gizi pada tahu terutama kandungan zat besi (Fe) dan antioksidan maka akan dirancang pembuatan tahu walik dengan penambahan sumber pangan yang mengandung zat besi, seperti sayur-sayuran hijau. Menurut Aminah, et al (2015), Daun kelor memiliki kandungan zat besi

yaitu sebesar 17,2 mg/100 gram. Untuk kandungan zat besi yang ditemukan pada sayur-sayuran lain seperti sayuran bayam mengandung zat besi sebanyak 8,3 mg/100 gram (Fatimah, 2009). Untuk sayuran kangkung menurut Direktorat Gizi Depkes R.I dalam Rukmana (1994), sayuran kangkung mempunyai nilai zat besi sebesar 2,5 mg/100 gram. Hal diatas menunjukkan bahwa peneliti memilih daun kelor sebagai bahan pencampuran dalam adonan tahu walik karena mengandung kandungan zat besi (Fe) lebih tinggi dari pada tanaman sayuran hijau lainnya. Tahu walik yang dibuat mengandung zat gizi yang seimbang meliputi : karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral. Isian campuran bakso di dalam tahu walik terdapat daging ayam, telur ayam, tepung terigu, tepung tapioka, daun kelor dan daun bawang.

Tanaman kelor digunakan untuk menjadi pangan dan obat di Indonesia. Terdapat beberapa julukan untuk pohon kelor, antara lain; *The Miracle Tree*, *Tree for Life* dan *Amazing Tree*. Julukan tersebut muncul karena bagian pohon kelor mulai dari daun, buah, biji, bunga, kulit, batang, hingga akar memiliki manfaat yang luar biasa. Di samping itu, tanaman kelor memiliki beberapa kandungan yang bermanfaat, sehingga sangat berpotensi digunakan dalam pangan, kosmetik dan industri (Britany, 2020). Sejak zaman dahulu daun kelor telah diketahui memiliki berbagai manfaat khususnya untuk kesehatan. Selain itu, daun kelor juga biasa digunakan untuk bahan sayuran. Beberapa penjelasan bahwa daun kelor memiliki manfaat sebagai antimikroba, antibakteri, antioksidan, mempercepat penyembuhan berbagai penyakit radang, mengobati penyakit flu dan pilek, cacingan, bronchitis, kanker, dan tiroid. (Aliya, 2006)

Berdasarkan hasil penelitian Shofia Ulfa dan Rita Ismawati tahun 2016, menunjukkan bahwa penambahan jumlah daun kelor berpengaruh nyata terhadap warna, aroma, tekstur, rasa dan kekenyalan. Produk terbaik dari hasil uji organoleptik adalah bakso kelor dengan penambahan 5 gram dan perlakuan awal pure dengan kandungan gizi per 100 gram. Sedangkan, menurut penelitian Wenny Sandra Wulan tahun 2018, menunjukkan bahwa dalam hasil uji hedonik (kesukaan) rasa, aroma, dan tekstur tertinggi pada bakso dengan penambahan daun kelor dalam penelitiannya yaitu pada persentase 10% dengan mengacu berat daging ayam 100%. Dan berdasarkan studi pendahuluan pembuatan tahu walik

daun kelor, peneliti mencoba menggunakan perlakuan dengan penambahan pure daun kelor dari 5%, 10%, 15%, 20%, 25% dan 30%. Dari hasil percobaan yang telah dilakukan dimana tahu walik daun kelor pada penambahan 30% menghasilkan adonan tahu walik yang lembek sehingga peneliti menetapkan perlakuan tahu walik dengan penambahan pure daun kelor sesuai perlakuan 5%, 10%, 15%, 20%, dan 25%.

Meskipun mengandung banyak zat besi dan mudah dijumpai di masyarakat, penambahan daun kelor pada makanan akan mempengaruhi karakteristik makanan jika tidak diolah dengan baik. Modifikasi tahu walik dengan penambahan isian daun kelor sebagai sumber zat besi (Fe) dan antioksidan kemungkinan juga akan berpengaruh terhadap karakteristik dari tahu walik tersebut. Dari uraian di atas, maka penulis ingin melakukan penelitian mengenai pengaruh penambahan daun kelor yang berbeda terhadap karakteristik tahu walik.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah: Apakah ada Pengaruh Penambahan Pure Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Karakteristik Tahu Walik?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh penambahan daun kelor yang berbeda terhadap karakteristik tahu walik.

2. Tujuan Khusus

- a) Menentukan mutu organoleptik meliputi rasa, tekstur, warna, aroma, dan penerimaan keseluruhan tahu walik pure daun kelor yang dihasilkan.
- b) Menganalisis kadar zat besi (Fe), kadar antioksidan, kadar protein, kadar air pada tahu walik daun kelor.
- c) Menentukan pengaruh penambahan konsentrasi daun kelor terbaik pada tahu walik.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat secara teoritis dan praktis.

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan tentang inovasi bahan pangan pendidikan gizi dan memberikan informasi kepada masyarakat mengenai tahu walik dengan menggunakan penambahan pure daun kelor sehingga dapat dikembangkan sebagai industri rumah tangga dan dapat diterima oleh masyarakat.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian diharapkan dapat berguna dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan tentang tahu walik dan hasil penelitian diharapkan dapat memberikan informasi mengenai Pengaruh Penambahan Pure Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Tahu Walik .