BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kue nastar merupakan jajanan yang praktis dan digemari oleh berbagai kalangan usia. Ciri-ciri dari kue nastar diantaranya remah, kering, dan lembut, ditengahnya ada isian selai nanas dan umumnya berbentuk bulat. Semakin berkembangnya zaman kue nastar dibuat dalam bentuk yang bervariasi seperti kue nastar berbentuk daun, berbentuk doggy, manggis dan berbentuk jeruk serta berbagai macam warna yang cantik dan banyak dijual dipasaran. Nastar disukai karenan rasanya yang lezat dan dapat bertahan dalam waktu yang lama. Kue nastar dalam bentuk bulat telah banyak dikembangkan dengan berbagai cita rasa dan disukai oleh masyarakat khususnya remaja, namun kue nastar yang memiliki nilai gizi tinggi dan bersifat pangan fungsional masih belum banyak dijumpai (Holinesti, 2020).

Di Indonesia banyak remaja yang mengalami masalah gizi seperti kekurangan zat besi. Kekurangan zat besi (Fe) akan mengakibatkan anemia, anemia adalah suatu keadaan dengan kadar hemoglobin darah yang lebih rendah daripada normal. Saat ini prevalensi anemia berdasarkan Riset Kesehatan Dasar 2018 kelompok umur 15-24 tahun memiliki prevalensi tertinggi dari kelompok umur yang lainnya yaitu 84,6%. (Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan 2018). Berdasarkan permasalahan pada remaja maka pengembangan produk makanan yang tinggi gizi perlu dilakukan seperti memodifikasi pembuatan kue nastar dengan penambahan pure daun kelor.

Bahan baku utama dalam pembuatan kue nastar adalah tepung terigu. Konsumsi tepung terigu impor di Indonesia pada kurun waktu 2011-2015 menurun terus setiap tahunnya. Pada tahun 2015, konsumsi tepung terigu impor hanya sebesar 1.8% dari konsumsi tepung terigu nasional (APTINDO, 2016). Bahan-bahan lainnya dalam pembuatan kue nastar seperti gula halus, margarin, vanilli, garam dan kuning telur serta selai buah nanas. Untuk menambah kandungan dari pembuatan kue nastar diperlukan bahan pangan lokal berupa daun kelor yang dapat dijadikan bahan baku atau bahan tambahan dalam pembuatan kue nastar. Oleh

karena itu untuk meningkatkan nilai ekonomis dari tanaman kelor, daun kelor diolah menjadi salah satu produk olahan kue yang digemari oleh konsumen yaitu kue nastar daun kelor (Winnarko, 2020).

Tanaman kelor *(Moringa oleifera)* merupakan salah satu jenis tanaman tropis yang sudah tumbuh dan berkembang di daerah tropis seperti 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 industry (Aminah, Ramdhan, and Yanis, 2015).

Daun kelor mengandung protein (28,25%), Beta karoten (Pro-Vitamin A) 11,93 mg, Ca (2241,19) mg, dan Mg (28,03) mg (Zakaria et al., 2012). Zat besi (Fe) adalah salah satu mineral yang terdapat dalam kelor yaitu sebanyak Fe (36,91) mg (Ramli, 2007). Daun kelor juga mengandung antioksidan, didalam daun kelor mengandung fenol. Foild, et al (2007) melaporkan kandungan fenol dalam daun kelor segar sebesar 3,4% yang dikenal sebagai penangkal senyawa radikal bebas (Aminah, Ramdhan, and Yanis, 2015).

Berdasarkan studi pendahuluan pembuatan kue nastar daun kelor, peneliti mencoba menggunakan perlakuan dengan penambahan pure daun kelor dari 5%, 10%, 15%, 20%, 25%, 30%. Dari hasil percobaan yang telah dilakukan dimana kue nastar daun kelor pada perlakuan ke 6 yaitu dengan penambahan pure daun kelor 30% menghasilkan adonan lembek sehingga sulit untuk dibentuk, sehingga peneliti menetapkan perlakuan penambahan pure daun kelor maksimal 25%.

Dengan cara berinovasi membuat produk kue nastar dengan penambahan daun kelor *(Moringa oleifera)* sebagai salah satu tumbuhan yang memiliki serat dan vitamin lengkap untuk meningkatkan kandungan gizi dan agar semakin dikenal serta digemari masyarakat, khususnya para remaja. Tingginya kandungan nutrisi dari daun kelor menjadikannya sebagai alternatif bahan yang dapat ditambahkan ke berbagai pangan olahan untuk meningkatkan nilai gizi (fortifikasi) (Valdivié-Navarro dkk., 2019).

Berdasarkan hal tersebut, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai pembuatan kue nastar dengan penambahan pure daun kelor.

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah berdasarkan latar belakang diatas yaitu : Bagaimana pengaruh penambahan pure daun kelor terhadap karakteristik kue nastar?

1. Tujuan Umum

Secara umum tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui Pengaruh Penambahan Pure Daun Kelor *(Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Kue Nastar.

2. Tujuan Khusus

a. Membuat kue nastar yang tinggi akan kandungan gizi khususnya zat besi.
b. Menguji sifat organoleptik meliputi : aroma, rasa, tekstur, warna dan penerimaan secara keseluruhan pada kue nastar daun kelor.
c. Menguji mutu hedonik terhadap warna dan tekstur pada kue nastar daun kelor.
d. Menganalisis kadar zat besi (Fe) pada kue nastar daun kelor.
e. Menganalisis kadar protein pada kue nastar daun kelor. .
f. Menganalisis kadar air pada kue nastar daun kelor.
g. Menganalisis kapasitas antioksidan pada kue nastar daun kelor.
h. Menentukan perlakuan terbaik pembuatan kue nastar dengan penambahan pure daun kelor.

3. Manfaat Penelitian

a. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk menambah informasi kepada masyarakat tentang studi pembuatan kue nastar dengan penambahan sayuran khususnya daun kelor sehingga dapat disukai dan diterima oleh masyarakat khususnya remaja.

b. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian diharapkan dapat bermanfaat dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan tentang kue nastar daun kelor dan hasil penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan informasi kue nastar berbahan sayuran.