

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan Negara yang sangat terkenal dengan produk kuliner demi meningkatkan kepuasan konsumen. Hasil jajak pendapat *Litbang SINDO* (2021). Menyatakan kuliner menempati urutan terbesar yaitu 51%, yang berarti peluang kuliner di Indonesia cukup besar. Salah satunya adalah kuliner jajanan tradisional. Menurut penelitian Rika dan Winkanda (2017), jajanan tradisional memiliki rasa yang manis, tekstur lembut, warna yang menarik konsumen, serta memiliki aroma yang khas, penyajian yang khas. Dinamakan jajanan pasar karena dahulu sebelum banyak pasar modern, jajanan pasar dijual di pasar tradisional. Resep jajanan pasar diturunkan secara turun temurun dari generasi ke generasi.

Salah satu contoh jajanan tradisional yang sudah diperjual belikan dipasar tersebut ialah Kue Putu Ayu. Kue Putu Ayu merupakan Kue basah tradisional yang enak dan bertekstur lembut yang memiliki tampilan warna hijau serta taburan kelapa parut yang berwarna putih yang memiliki daya tarik konsumen. Kue Putu Ayu hampir sama dengan Kue putu yang membedakan dari kedua jajan tradisional ini adalah penempatan kelapa parut dan isinya.

Dalam pembuatan Kue Putu Ayu menggunakan tepung terigu dan pewarna hijau namun tidak jarang juga banyak produsen Kue Putu Ayu menggunakan pewarna sintetis jenis *FCF*. *FCF* adalah salah satu jenis pewarna sintetis berbentuk cairan serta mengandung jenis zat adiktif (Nurjannah .ST, 2017). Serta dalam Penelitian Adriani & Zarwinda (2019) menjelaskan apabila dikonsumsi dalam

jangka waktu yang cukup lama akan menyebabkan terjadinya resiko kerusakan hati, ginjal, kanker hingga menyebabkan kematian. Penggunaan zat pewarna alami pada bahan makanan maupun minuman dapat mengurangi resiko kematian. Ada beberapa tumbuhan yang dapat menghasilkan pigmen klorofil seperti tumbuhan bayam, kelor, pandan, suji dan masih banyak lagi.

Indonesia merupakan Negara yang memiliki keanekaragaman tumbuhan terbesar dikarenakan Indonesia terletak di Negara tropis. Salah satunya tumbuhan yang berkembang dengan bagus yaitu tumbuhan kelor dengan nama latin (*Moringa oleifera*). Menurut penelitian Dwika dkk. (2016) menjelaskan bahwa tanaman daun kelor merupakan tanaman yang dapat tumbuh di dataran rendah sampai ketinggian 1000 meter diatas permukaan laut, daun kelor juga dapat tumbuh diberbagai jenis tanah terkecuali di jenis tanah berlempung.

Daun kelor sebagai tanaman non budidaya yang memiliki khasiat pada setiap bagian tumbuhannya, mulai dari daun, kayu, akar dan bijinya. Menurut pendapat Irwan (2020) Menjelaskan bahwa daun kelor memiliki kandungan protein sebanyak 7% protein, serat kasar 19% vitamin K, pro-vitamin A (*beta-karoten*), vitamin B, dan vitamin C, mineral 2,8%, zat besi, kalium, fosfor, klorofil dan magnesium, Penelitian Satyaningtyas et al, (2014) ekstrak daun kelor memiliki kandungan klorofil 6,890 mg/kg, banyak manfaat yang didapatkan dari daun kelor yang dapat diolah menjadi ekstrak daun kelor sehingga dapat menghasilkan zat pewarna alami yang dapat dipergunakan sebagai campuran pengolahan bahan makanan sehari-hari selain itu daun kelor juga dapat bermanfaat menjadi obat-obatan serta penambah zat gizi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat umum terhadap Kue Putu Ayu ekstrak daun kelor sebagai pewarna alami dengan menggunakan uji mutu organoleptik. Identifikasi yang dilakukan adalah kegiatan melakukan eksperimen, meneliti, dan mengumpulkan data sesuai dengan data yang didapatkan di lapangan hingga merangkumnya menjadi suatu kesimpulan. Selain itu penelitian ini diharapkan mampu membantu mengoptimalkan pemanfaatan ekstrak daun kelor pada masyarakat lokal khususnya di daerah yang subur akan tanaman daun kelor, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian pada ekstrak daun kelor dengan judul “Pemanfaatan ekstrak daun kelor (*moringa oleifera*) sebagai pewarna alami pada pembuatan Kue Putu Ayu”.

## 1.2 Identifikasi Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti mengidentifikasi masalah yang akan dijadikan bahan penelitian selanjutnya adalah sebagai berikut:

1. Pemanfaatan ekstrak daun kelor yang kurang optimal di masyarakat umum.
2. Daun kelor sangat mudah ditemukan dimana-mana tetapi pemanfaatannya masih sangat terbatas. Belum ada pengembangan yang lebih lanjut pada produk lain misalnya kue, sebagai pewarna alami bahan masakan, obat-obatan dan lain sebagainya.
3. Kue-kue tradisional di zaman sekarang banyak menggunakan pewarna sintetis, penggunaan pewarna sintetis dalam jangka panjang sangat berbahaya untuk kesehatan tubuh. Maka dari itu, pemanfaatan ekstrak daun kelor dapat mengurangi ketergantungan pada pewarna sintetis.

### 1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dijabarkan di atas, maka peneliti focus mengkaji pemanfaatan ekstrak daun kelor pada produk olahan Kue Putu Ayu agar penelitian ini terarah, maka pembatasan masalah yaitu, mengkaji tingkat penerimaan masyarakat umum terhadap Kue Putu Ayu ekstrak daun kelor dengan menggunakan uji hedonic yang meliputi aspek warna, tekstur, rasa dan aroma.

### 1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka permasalahan yang dapat dirumuskan adalah bagaimanakah tingkat penerimaan masyarakat umum terhadap Kue Putu Ayu ekstrak daun kelor dengan menggunakan uji hedonic yang meliputi aspek warna, tekstur, rasa dan aroma.

### 1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat umum terhadap Kue Putu Ayu ekstrak daun kelor dengan menggunakan uji mutu organoleptik yang meliputi aspek warna, tekstur, rasa dan aroma.

### 1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang meneliti maupun masyarakat umum. Adapun manfaat penelitian ini diantaranya :

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini dapat menjadi bahan referensi tentang pengolahan Kue Putu Ayu dengan penggunaan ekstrak daun kelor sebagai pewarna

alami.

## 2. Manfaat Praktis

### a. Bagi Peneliti

Hasil dari penelitian ini diharapkan menambahkan pengalaman peneliti mengenai penggunaan ekstrak daun kelor pada pembuatan Kue Putu Ayu selain itu dapat memotivasi peneliti agar lebih inovasi dan kreatif.

### b. Bagi masyarakat

Hasil dari penelitian ini dapat memberikan inovasi terhadap masyarakat mengenai pemanfaatan bahan pangan lokal fungsional daun kelor.

### c. Bagi Mahasiswa

Hasil dari penelitian ini dapat memberikan inovasi bagi mahasiswa yang ingin berwirausaha mengarah pada pembuatan makanan khas untuk menjalankan ide bisnis agar lebih kreatif dan menarik.

