

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Satu diantara aspek yang berdampak pada penilaian suatu produk khususnya produk makanan adalah warna. Sudah banyak macam jajanan tradisional yang dikreasikan dengan bahan tambahan salah satunya dengan menambahkan warna. Warna yang ditambahkan dalam pembuatan makanan biasanya tersusun atas pewarna alami dan buatan. Tambahan pewarna sintetis atau buatan sebagaimana tarzin, CFC *green* dan CFC *yellow* yang bilamana dikonsumsi terus menerus bisa menimbulkan gangguan kesehatan, hal tersebut selaras dengan pemaparan (Adriani & Zarwinda, 2019) pewarna sintetis bisa mematikan bila dipakai pada periode waktu lama. Namun, terdapat jajanan berbahan pewarna alami yang lebih aman dipakai. Pewarna alami ialah pewarna yang didapat dari bahan alami sebagaimana hewan, tumbuhan, serta mineral, (Ika Kuswanto, 2009). Pewarna alam yang sering dipakai oleh khalayak umum ialah kunyit untuk warna kuning, gula merah guna membuat warna coklat, pandan dan daun suji guna membuat warna hijau, serta cabai dan daun jati guna membuat warna merah (Karunia, 2013). Penggunaan pewarna alami dapat meminimalisir penggunaan pewarna buatan yang mengandung bahan kimia. Satu diantara bahan pewarna hijau alami yaitu zat hijau daun atau *klorofil* yang diperoleh dari tumbuh-tumbuhan berwarna hijau seperti salah satunya daun kelor.

Daun kelor ialah satu diantara tanaman yang sering dibudidayakan di wilayah tropis, termasuk Indonesia. Kelor ialah spesies dari genus tunggal *Moringaceae* yang paling tersebar luas, yang bersumber dari India sub-Himalaya, Bangladesh, Pakistan, serta Afghanistan (Marhaeni, 2021). Daun kelor ialah tanaman dengan beragam manfaat. Sejumlah riset sudah dijalankan perihal manfaat daun kelor untuk kesehatan yang kaya akan nutrisi sebagaimana vitamin A, B, C, kalsium, zat besi, serta kalium (Wahyuningtyas, 2019). Akan tetapi masih banyak individu yang kurang suka sayuran lantaran rasa sayuran yang hambar serta beberapa sayuran memiliki rasa pahit. Saat ini ada banyak inovasi produk pangan yang menggunakan bahan tambahan sayuran salah satunya daun kelor pada jajanan tradisional seperti kembang goyang akan menghasilkan produk yang memiliki nilai gizi tinggi. Terdapat beragam manfaat yang dapat diperoleh dari daun kelor dengan cara mengolah daun kelor menjadi ekstrak daun kelor hingga didapat zat pewarna alami yang bisa dipakai menjadi campuran dalam mengolah minuman maupun makanan dan juga dapat bermanfaat sebagai penambah zat gizi.

Warna hijau yang terkandung dalam daun kelor dapat digunakan sebagai bahan pewarna dengan cara mengambil ekstrak dari daun kelor hal tersebut dikuatkan oleh riset dari (Kewa, 2020) berjudul “*Pemanfaatan Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dalam Pembuatan Mie Mocaf (Modified Cassava Flour)*” yang menyatakan preferensi mie mocaf ekstrak daun kelor ada dalam kategori warna baik (2,64), selaras dengan parameter yakni warna hijau cerah. Ekstrak daun kelor yang diperoleh akan digunakan sebagai bahan pewarna pada makanan.

Bahan baku kue kembang goyang mengandung zat gizi yang diperoleh dari

sejumlah bahan berupa santan, tepung beras, gula, telur dan garam, bagus untuk dikonsumsi, namun dengan menambahkan bahan baku lokal yang ekonomis yaitu dengan menambahkan ekstrak daun kelor dapat meningkatkan nilai gizi dan meningkatkan daya tarik terhadap kue kembang goyang. Selain sebagai perwana yang menghasilkan warna hijau, ekstrak dari daun kelor juga mempunyai nilai gizi tinggi berupa kalsium, vitamin C, A dan lainnya, hal ini diperkuat dengan adanya riset dari (Wahyuningtyas, 2019) dengan judul *“Pukis Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera L) Sebagai Cemilan Bernutrisi Tinggi Untuk Ibu Menyusui”* memaparkan riset berikut bertujuan guna memahami kadar nutrisi ekstrak daun kelor per takaran saji. Ekstrak daun kelor memiliki kandungan 12% karbohidrat, 10% protein, 4% vitamin A, 10% vitamin E, 294% vitamin C, 12% zat besi, 9% kalsium, serta zinc 2%.

Indonesia punya ragam kekayaan kuliner yang sangat banyak, misalnya saja aneka kue tradisional yang sering diartikan jajanan pasar. Sejumlah bahan yang dipakai dalam pembuatan jajanan tradisional ini terbuat dari bahan-bahan alami. Pada umumnya bahan itu tidak sulit ditemukan dan seringkali dipakai di rumah. Contohnya ialah tepung beras (bisa juga dibuat dari beras sendiri), kelapa parut, tepung ketan, gula merah dan santan (Oktavianawati, 2017). Satu diantara pasar kering tradisional yang dibuat dari tepung beras ialah kue kembang goyang. Kue kembang goyang ialah jajanan khas Betawi. Nama kue kembang goyang didapat dari teknik pencetakannya, dimana kue tersebut dibuka cetakannya dengan cara dikocok memakai cetakan berbentuk bunga yang digantung di tangkai cetakan ketika tahapan penggorengan (Tyas, 2015). Kembang goyang dibuat dengan mencampurkan gula pasir, tepung beras, air, kuning telur serta garam sebagai bahan

dasar, membentuknya, dan menggorengnya. Kue kembang goyang mempunyai perpaduan rasa gurih dan manis yang nikmat, warnanya keemasan, aromanya khas, teksturnya renyah dan kering serta berbentuk kelopak (Ulfah, 2015).

Jajanan tradisional kue kembang goyang tidak hanya ditemui di daerah Betawi saja namun kue ini juga dapat ditemui di beberapa daerah yang menjadikan kue kembang goyang sebagai kue tradisional daerahnya dan memiliki nama yang berbeda, seperti di daerah Trenggalek Jawa Timur dan Bali kue kembang goyang diartikan kue matahari. Sementara di daerah Blitar kue tersebut diberi nama kue matari. Selain memiliki nama yang berbeda kue kembang goyang juga memiliki kegunaan yang berbeda jika di daerah Jawa biasa di sajikan saat lebaran dan Idul Fitri, di daerah Bali bagi pemeluk agama Hindu kue kembang goyang biasanya digunakan dalam upacara keagamaan dimana kue kembang digunakan sebagai salah satu sesajen, sedangkan di daerah Nusa Tenggara Timur (NTT) khususnya pulau Flores, kue ini dikenal dengan nama kembang goyang yang juga merupakan jajanan tradisional dimana kue ini biasanya digunakan dalam acara adat daerah setempat. Dalam tahapan pembuatan kue kembang goyang masih memakai bahan lokal yang mudah didapat seperti santan, tepung beras, gula pasir, telur dan garam. Kue kembang goyang dengan penambahan ekstrak daun kelor akan menghasilkan varian kue kembang goyang yang berwarna cerah hijau kecoklatan yang akan meningkatkan daya tarik pada tampilan kue kembang goyang dan juga dapat meningkatkan kandungan gizi yang terdapat dalam kue kembang goyang.

Riset berikut tujuannya guna memahami taraf preferensi publik pada kue kembang goyang ekstrak daun kelor sebagai pewarna alami melalui pemakaian uji kualitas sensorik. Identifikasi yang dijalankan mengacu pada penghimpunan data

melalui pemakaian eksperimen dan riset berdasarkan data yang diperoleh. Lebih lanjut, riset berikut harapannya bisa menunjang optimalisasi pemanfaatan ekstrak daun kelor pada khalayak lokal, terutama di wilayah yang subur dengan tanaman berdaun kelor. Oleh karenanya penulis tertarik menjalankan riset terhadap ekstrak daun kelor berjudul “Ekstrak Daun Kelor Sebagai Bahan Pewarna Alami Pada Kue Kembang Goyang”.

1.2 Identifikasi Masalah Penelitian

Bersumber pemaparan latar belakang, maka bisa diidentifikasi masalah yang diteliti diantaranya:

1. Pemanfaatan ekstrak daun kelor yang belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat.
2. Pentingnya penambahan ekstrak daun kelor sebagai pewarna alami untuk mengurangi penggunaan pewarna buatan.
3. Perlu penambahan ekstrak daun kelor sebagai pewarna alami dalam pembuatan jajanan tradisional kue kembang goyang.

1.3 Pembatasan Masalah

Bersumber identifikasi permasalahan diatas maka penulis fokus mempelajari pemanfaatan ekstrak daun kelor terhadap produk olahan kue kembang goyang, sehingga riset berikut membatasi permasalahan dan memperkenalkan ekstrak daun kelor kepada khalayak umum dengan fokus pada pengujian tingkat penerimaan publik pada kue kembang goyang berbahan dasar ekstrak daun kelor melalui uji sensorik terhadap aroma, warna, rasa, dan tekstur.

1.4 Rumusan Masalah

Bersumber pemaparan latar belakang, maka perumusan masalah pada riset berikut ialah bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap kue kembang goyang ekstrak daun kelor dengan menggunakan uji organoleptik yang meliputi aspek warna, aroma, tekstur dan rasa?

1.5 Tujuan Penelitian

Bersumber rumusan permasalahan, maka tujuan riset berikut ialah guna memahami tingkat kesukaan masyarakat terhadap kue kembang goyang ekstrak daun kelor dengan menggunakan uji organoleptik yang meliputi aspek warna, aroma, tekstur dan rasa.

1.6 Manfaat Penelitian

Riset berikut harapannya bisa memberi kebermanfaatan untuk seluruh pihak yang mengkaji atau khalayak umum. Manfaat riset berikut meliputi:

1. Manfaat Teoritis

Hasil riset berikut bisa dipakai menjadi bahan rujukan perihal olahan kue kembang goyang melalui pemakaian ekstrak daun kelor sebagai pewarna alaminya.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi peneliti

Hasil riset berikut harapannya bisa memperluas pengalaman penulis perihal pemakaian ekstrak daun kelor dalam produksi kue kembang goyang serta memotivasi peneliti guna memakai pangan lokal secara lebih kreatif dan inovatif.

b. Bagi masyarakat

Hasil riset berikut harapannya bisa memberi inovasi pada khalayak umum perihal penggunaan bahan pangan lokal fungsional daun kelor.

c. Bagi mahasiswa

Hasil riset berikut bisa menghasilkan produksi produk makanan khas untuk memberi inovasi kepada mahasiswa yang hendak berwirausaha dan menjadikan ide bisnisnya lebih menarik dan kreatif.

