

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies merupakan makanan yang cukup populer. *Cookies* merupakan pangan praktis karena dapat dimakan kapan saja dan dengan pengemasan yang baik, *cookies* memiliki daya simpan yang relatif panjang. *Cookies* dapat dipandang sebagai sesuatu yang baik sebagai salah satu jenis pangan yang dapat memenuhi kebutuhan khusus manusia. Berbagai jenis *cookies* telah dikembangkan untuk menghasilkan *cookies* yang tidak hanya enak tapi juga menyehatkan (Manley, 2010).

Cookies seringkali dikonsumsi sebagai makanan selingan diantara dua waktu makan, antara pagi dan siang atau antara siang dan malam. *Cookies* dibuat dari bahan dasar tepung dan bahan-bahan tambahan lain yang membentuk suatu formula, sehingga menghasilkan *cookies* dengan sifat struktur tertentu. Formula pembuatan *cookies* bermacam-macam, hal ini tergantung dari sifat-sifat bahan mentah yang digunakan (I Hui, 2011).

Kelor merupakan salah satu tanaman sayuran yang multiguna. Hampir semua bagian dari tanaman kelor ini dapat dijadikan sumber makanan karena mengandung senyawa aktif dan gizi lengkap. Daun kelor juga kaya vitamin A dan C, khususnya Betakaroten. Para ahli menganjurkan untuk mengkonsumsi betakaroten sebanyak 15.000-25.000 IU per hari (Astawan, 2004). Kandungan Vitamin C-nya setara dengan 6 kali vitamin C buah jeruk, sangat bermanfaat untuk mencegah berbagai macam penyakit termasuk flu dan demam. Begitu dahsyatnya khasiat daun kelor mengatasi aneka penyakit. Beberapa senyawa aktif dalam daun kelor adalah arginin, leusin, dan metionin. Tubuh memang memproduksi arginin, tetapi sangat terbatas. Oleh karena itu, perlu asupan dari luar seperti daun kelor. Kandungan arginin pada daun kelor segar mencapai 406,6mg (Anwar, 2007)

Pemanfaatan daun kelor di Indonesia saat ini masih terbatas penggunaannya. Masyarakat biasa menggunakan daun kelor sebagai pelengkap dalam masakan

sehari-hari bahkan tidak sedikit yang menjadikan daun kelor hanya sebagai tanaman hias yang dibiarkan tumbuh pada teras-teras rumah.

Pengolahan daun kelor secara luas belum banyak dilakukan di Indonesia, hal tersebut dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat dalam melakukan pemanfaatan daun kelor. Untuk itu, penganekaragaman pangan terhadap daun kelor perlu ditingkatkan yang dapat dijadikan sebagai sumber gizi pada produk pangan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah pada pembuatan *cookies* yang dapat bersifat fungsional dengan ditambahkan daun kelor yang dapat memberikan efek positif bagi kesehatan tubuh.

Tepung terigu sebagai bahan dasar sangat berpengaruh terhadap sifat fisik dan cita rasa *cookies*, dimana tepung akan membentuk struktur adonan yang stabil, mengikat bahan-bahan lain dan mendistribusikannya secara merata. Fungsi tepung terigu adalah sebagai pembentuk adonan dan struktur kue, disamping itu juga mempengaruhi warna dan aroma selama pemanggangan.

Pemanggangan didefinisikan sebagai pengoperasian panas pada produk adonan dalam oven. Suhu pemanggangan sangat mempengaruhi tingkat kematangan produk yang dihasilkan. Suhu pemanggangan juga dapat mempengaruhi waktu yang dibutuhkan oleh adonan hingga membentuk produk yang diinginkan. Semakin tinggi suhu pemanggangan yang digunakan, maka semakin cepat waktu pemanggangan yang dibutuhkan untuk membentuk produk yang diinginkan. Pada proses pemanggangan, hampir 50% total energi terserap. Selain itu, pada proses pemanggangan akan terjadi pembentukan dan pematapan kualitas produk (Priyanto 1991, dalam Rahma 2015).

Suhu dan waktu pemanggangan juga dapat mempengaruhi nilai kekerasan biskuit yang dihasilkan. Pemanasan yang cepat pada suhu tinggi menyebabkan perubahan yang lebih besar pada tekstur makanan. Perubahan tekstur karena pemanggangan ditentukan oleh sifat makanan, suhu, dan lamanya pemanasan (Pratama dkk, 2014).

Proses pemanggangan akan menyebabkan penurunan nilai gizi bahan yaitu kerusakan vitamin yang tidak tahan panas, misalnya vitamin C dan thiamin. Perubahan akibat pemanggangan dipengaruhi oleh kondisi proses (suhu dan lama) serta jenis bahan yang dipanggang (Muchtadi, 2010).

1.2 Perumusan Masalah

1. Bagaimanakah kandungan protein, kadar air, kadar abu dan kadar kalsium *cookies* dari daun kelor?
2. Bagaimanakah kualitas *cookies* dengan penambahan tepung daun kelor melalui uji organoleptik?
3. Bagaimana pengaruh perbandingan tepung daun kelor dan tepung terigu terhadap produk *cookies* yang dihasilkan

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mendapatkan kandungan protein, kadar air, kadar abu dan kadar kalsium pada *cookies* dengan penambahan tepung daun kelor.
2. Untuk mendapatkan kualitas *cookies* dengan penambahan tepung daun kelor melalui uji organoleptik.
3. Mendapatkan pengaruh pada perbandingan tepung daun kelor dan tepung terigu terhadap produk *cookies* yang dihasilkan.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan bagi perkembangan ilmu penegetahuan mengenai manfaat daun kelor.
2. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk kegiatan penelitian berikutnya.
3. Dapat memberikan gambaran terhadap industri rumahan atau pengusaha kecil tentang penerapan bioteknologi dalam bidang olahan pangan.
4. Memberikan sumbangan pikiran dalam upaya untuk lebih memanfaatkan daun kelor.