

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan mencakup semua barang yang diperoleh dari organisme hidup, yang meliputi kontribusi dari pertanian, kebun, hutan, lautan, hewan, dan lingkungan perairan. Ini mencakup makanan dalam keadaan alami dan makanan yang telah diubah, yang ditujukan untuk konsumsi manusia baik sebagai makanan atau minuman. Selain itu, makanan juga mencakup penambah rasa, bahan dasar, dan berbagai elemen lain yang digunakan dalam pembuatan, modifikasi, dan produksi makanan atau minuman (Njatrijani 2021).

Sungai Tuan adalah sebuah desa yang terletak di Kecamatan Pantai Labu, Kabupaten Deli Serdang, Provinsi Sumatera Utara, Indonesia. Sebagian besar penduduk desa bekerja sebagai petani tambak dan pemancing. Ketika musim panen tiba, para nelayan mampu menangkap udang rebon antara 10 kg hingga 15 kg dalam setiap perjalanan kapal. Bulan April hingga Juli adalah waktu panen yang paling optimal, tetapi sering kali terjadi limbah udang rebon karena permintaan yang rendah serta minimnya fasilitas untuk pengeringan. Udang rebon yang masih segar bisa bertahan hingga 3 x 24 jam, namun setelah proses pengeringan, mereka bisa tetap layak untuk dimakan hingga dua bulan (Mandati, Poniman, and Rohman 2022).

Udang rebon adalah salah satu jenis makanan laut yang termasuk dalam famili udang, namun ukurannya jauh lebih kecil dibandingkan jenis udang lainnya. Udang rebon segar tidak umum dikonsumsi; sebaliknya, udang ini sering diolah menjadi berbagai macam produk, termasuk udang rebon kering, camilan udang rebon, dendeng udang, pasta udang, peyek (sejenis kerupuk beras), dan beberapa produk kering lainnya. Dalam setiap 100 gram udang rebon kering, terdapat 2306 mg kalsium, 625 mg fosfor, dan 21,4 mg zat besi (Isir n.d.).

Konsumsinya dapat membantu mencegah penyakit jantung, kecemasan, diabetes, dan kekurangan zat besi. (Isir n.d.). Indonesia merupakan negara dengan kekayaan luar biasa dalam keanekaragaman hayati. Beragam spesies tanaman tidak hanya berkembang dengan baik, tetapi juga memiliki peluang signifikan untuk memberikan keuntungan bagi kehidupan manusia. Salah satu contoh yang

menonjol adalah tanaman kelor. Tanaman ini memiliki sejumlah manfaat bagi kesehatan, tetapi sayangnya, pemahaman masyarakat mengenai potensi kelor masih sangat minim. Kelor dikenal dengan sebutan "Pohon Ajaib," karena secara alami terbukti sebagai sumber nutrisi yang melimpah dengan khasiat obat yang tidak umum terdapat pada tanaman lainnya (Marhaeni L 2021).

Kelor yang terkenal sebagai tumbuhan kaya nutrisi, memiliki kemampuan untuk menjadi sumber makanan fungsional. Di tanah air, kelor umumnya hanya ditanam untuk pembatas lahan dan jarang dikelola dengan serius. Penggunaan daunnya masih sangat terbatas, di mana hanya sebagian kecil yang digunakan sebagai bahan tambahan dalam produk pangan atau turunannya. Namun, setelah dilakukan berbagai pengujian, kelor telah diakui sebagai tanaman obat yang efektif, di mana setiap bagiannya, mulai dari daun, kulit batang, biji, hingga akar dapat dimanfaatkan. (Rasyidi, Sulistiani, and Bin 2024).

Daun pohon moringa kaya akan nutrisi penting seperti kalsium, zat besi, protein, dan vitamin A, B, dan C. Dalam setiap 100 gram daun moringa segar, terdapat 6,7 gram protein, 440 mg kalsium, 259 mg kalium, dan 220 mg vitamin C. Profil nutrisi daun moringa bahkan melampaui banyak sayuran lainnya, dengan nilai mendekati 17,2 mg per 100 gram. Lebih lanjut, daun moringa terkenal karena mengandung banyak asam amino, seperti asam aspartat, asam glutamat, alanin, valin, leusin, isoleusin, histidin, lisin, arginin, fenilalanin, triptofan, sistein, dan metionin (Angelina et al. 2021).

Sebagaimana dinyatakan oleh Purba (2020), meskipun moringa dikenal sebagai tanaman dengan manfaat yang signifikan, sejumlah besar orang di Indonesia belum memanfaatkan peluang ini. Padahal, daun moringa dapat diolah menjadi produk setengah jadi, yang disebut bubuk moringa, yang kemudian dapat diolah menjadi berbagai makanan dan minuman premium, termasuk puding moringa, es krim moringa, teh moringa, stik moringa, dan masih banyak lagi (Wadu et al. 2021).

Biskuit adalah pilihan camilan yang disukai karena mudah ditemukan di toko dan beragam bentuk serta rasa yang ditawarkannya. Camilan ini, yang termasuk dalam kategori biskuit fermentasi, memiliki struktur berlapis dan tekstur renyah yang nikmat. Biasanya, bahan-bahan untuk biskuit meliputi tepung terigu,

lemak, garam, dan ragi untuk memungkinkan proses fermentasi (Widya Ramadhania 2022).

Crackers adalah satu jenis kue kering yang memiliki konsistensi lembut, tidak keras, dan cenderung mudah hancur ketika dikunyah. Makanan ini sering kali dinikmati sebagai camilan atau sebagai pelengkap minum teh atau kopi saat sarapan. Di pasar, kita bisa menemui crackers dengan berbagai bentuk, seperti bulat pipih, persegi empat, atau enam sisi, dengan dua pilihan rasa utama, yaitu manis dan gurih. Seiring berjalannya waktu, berbagai variasi rasa pun hadir, seperti rasa keju, daging cincang, ayam, coklat, rumput laut, dan sayuran. Beberapa jenis sayuran yang biasanya ditambahkan dalam crackers sayur termasuk wortel, tomat, paprika, brokoli, peterseli, kubis, dan seledri (Ambaryanti, Kandriasari, and Ayu 2022).

Berdasarkan uraian tersebut, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “ Pengaruh Penambahan Tepung Udang Rebon dan Daun Kelor Terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Pada Crackers Acmor”. Studi ini berfokus pada pengembangan produk yang efisien dan mudah digunakan, yang sangat diminati oleh konsumen.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan tepung udang rebon dan daun kelor terhadap daya terima dan kandungan gizi pada crackers acmor?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh penambahan tepung udang rebon dan daun kelor terhadap daya terima dan kandungan gizi pada crackers acmor?

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai daya terima (uji organoleptik) warna crackers acmor berbahan tepung udang rebon dan daun kelor.
- b. Menilai daya terima (uji organoleptik) tekstur crackers acmor berbahan tepung udang rebon dan daun kelor .

- c. Menilai daya terima (uji organoleptik) rasa crackers acmor berbahan tepung udang rebon dan daun kelor .
- d. Menilai daya terima (uji organoleptik) aroma crackers acmor berbahan tepung udang rebon dan daun kelor .
- e. Menganalisis kandungan zat gizi (zat besi, zink dan serat) dari crackers acmor berbahan tepung udang rebon dan daun kelor.

D. Manfaat Penelitian

- 1. Menghasilkan produk creakers sebagai makanan ringan yang dapat di terima dan di gemari oleh semua kalangan.
- 2. Meyediakan informasi dalam pembuatan creakers yang lebih bernutrisi dan menarik bagi konsumen.
- 3. Promosikan pemanfaatan sumber daya lokal seperti udang rebon dan daun moringa, karena hal ini dapat membantu memperkuat ekonomi regional dan mendorong keberlanjutan lingkungan.
- 4. Meningkatkan kesadaran masyarakat tentang manfaat kesehatan dari tepung udang rebon dan daun kelor, sehingga mendorong pola makan yang lebih sehat