

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perubahan pola konsumsi masyarakat modern menunjukkan tingginya kecenderungan mengonsumsi camilan yang rendah nilai gizi dan tinggi energi. Camilan konsumtif yang kurang sehat berpotensi menyebabkan gangguan status gizi seperti obesitas, gangguan metabolik, dan kurangnya asupan zat gizi mikro yang diperlukan tubuh. Oleh karena itu, inovasi dalam produk makanan ringan sehat sangat dibutuhkan sebagai bagian dari upaya memperbaiki pola konsumsi masyarakat (Dwi *et al.*, 2026)

Salah satu kebutuhan terpenting untuk kesehatan manusia adalah makan. Untuk mendapatkan beberapa nutrisi dari kelebihan nutrisi yang sama dari makanan lain, sangat penting untuk mempertimbangkan keragaman makanan dalam hal konsumsi makanan (Supriyatin, Damayanti and Arfa, 2022).

Sering mengonsumsi hidangan tradisional yang disebut kue akar kelapa karena tekstur renyah dan cita rasanya yang disukai, namun secara nutrisinya masih didominasi oleh karbohidrat dan lemak dari bahan dasar tepung terigu, sehingga kurang optimal sebagai camilan sehat. Upaya modifikasi bahan baku perlu dilakukan untuk memperbaiki kandungan gizi tanpa mengurangi penerimaan konsumen. (Sudirman *et al.*, 2020)

Kue tradisional seperti akar kelapa sering disantap sebagai camilan atau jajanan di antara waktu makan utama. Kue ini berasal dari budaya Betawi dan kini banyak dikembangkan sebagai oleh-oleh khas. Bentuknya, yang menyerupai akar pohon kelapa, adalah asal mula istilah akar kelapa. Rasanya gurih, agak asin dan cenderung lebih manis. (Sudirman *et al.*, 2020)

Daun kelor diketahui mengandung zat besi, protein, serta vitamin A dan C, daun ini dapat digunakan sebagai bahan tambahan pangan fungsional untuk meningkatkan nilai gizi produk makanan, serta antioksidan yang tinggi. Penelitian pemanfaatan daun kelor dalam bentuk tepung menunjukkan peningkatan

parameter gizi dan sifat fungsional ketika diaplikasikan ke produk bakery atau camilan.(Fapetu, Karigidi and Akintimehin, 2022)

Substitusi tepung daun kelor ke dalam produk pangan seperti cookies, biskuit, maupun cemilan lain telah diteliti dan menunjukkan bahwa nilai gizi dan karakteristik organoleptik, seperti rasa, dapat dipengaruhi oleh penambahan tepung daun moringa, aroma, dan penerimaan konsumen. Hasil penelitian ini menjadi dasar teoritis penting dalam mengembangkan produk pangan substitusi bahan lokal.(Chizoba, 2022)

Menurut sejumlah penelitian, menambahkan tepung daun moringa ke produk kue kering dapat memberikan dampak besar pada rasa, tetapi tidak selalu pada elemen sensorik lainnya termasuk warna, tekstur, dan aroma, tergantung jumlah substitusinya. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat substitusi sangat penting untuk menentukan produk akhir yang tetap diterima konsumen.(Meliana, 2025)

Substitusi tepung daun kelor pada produk akar kelapa merupakan salah satu bentuk inovasi pengembangan pangan tradisional. Substitusi dalam penelitian ini dilakukan dengan menggantikan sebagian tepung ketan dengan tepung daun kelor dalam lima formulasi produk. Dengan komposisi tersebut, yaitu Tepung daun moringa dengan berat tujuh, sembilan, dua belas, lima belas, dan tujuh belas gram. Setiap kali tepung daun moringa ditambahkan, jumlah awal tepung beras ketan sebanyak 250 gram berkurang, sehingga jumlah tepung ketan disesuaikan pada masing-masing formulasi.

Kacang hijau (*Vigna radiata*) adalah tanaman polong yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, sering digunakan sebagai isian onde-onde dan dalam bubur kacang hijau, dan berbagai masakan lainnya. Tauge kacang hijau dikenal sebagai kecambah kacang. Nutrisi seperti pati, protein, zat besi, belerang, kalsium, lemak, mangan, magnesium, dan niasin, serta vitamin B1, A, dan E, terkandung dalam jumlah melimpah pada tanaman ini (Irna, Hadriman and Khairul, 2020)

Setelah dibersihkan, dikeringkan, dan digiling menjadi bubuk halus, biji kacang hijau (*Vigna radiata*) digunakan untuk menghasilkan tepung dari kacang

hijau. Tepung ini mengandung protein nabati dan dapat digunakan sebagai bahan pengganti pangan, dan berbagai vitamin serta mineral yang tinggi. Kandungan meliputi 45,72% karbohidrat, 5,62% protein, 18,53% lemak, 11,22% air, 3,70% abu, dan 15,18% serat makanan. (Irna, Hadriman and Khairul, 2020)

Dengan meningkatnya kebutuhan akan camilan bernutrisi serta pemanfaatan bahan lokal yang kaya gizi, Untuk menciptakan produk pangan tradisional yang lebih sehat, penelitian mengenai penggantian tepung kacang hijau dan tepung daun kelor sangatlah penting dan ramah konsumen. Penulis tertarik untuk melakukan penelitian menggunakan judul tersebut berdasarkan informasi yang diberikan di atas

Setelah dilakukan uji pendahuluan pada hari Senin 10 Februari 2026 di Laboratorium Teknologi Pangan Jurusan Gizi dengan jumlah panelis sebanyak 20 orang yaitu dari 5 perlakuan tersebut terpilih 3 perlakuan terbaik yaitu sebagai berikut :

1. Perlakuan A terdiri dari 241 g tepung beras ketan, 9 g tepung daun moringa, dan 100 g tepung kacang hijau.
2. Perlakuan B terdiri dari 238 g tepung beras ketan, 100 g tepung kacang hijau, dan 12 g tepung daun moringa.
3. Perlakuan C terdiri dari 235 g tepung beras ketan, 100 g tepung kacang hijau, dan 15 g tepung daun moringa.

B. Perumusan Masalah

Bagaimana Daya terima kue akar kelapa dengan substitusi tepung Kacang hijau (*Vigna radiata*) dan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai alternatif camilan sehat?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengevaluasi tingkat penerimaan kue akar kelapa yang dibuat menggunakan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dan daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai alternatif camilan sehat.

2. Tujuan Khusus

- a) Untuk menentukan Jika hanya dilihat dari warnanya, apakah kue akar kelapa yang dibuat menggunakan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dan daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan pilihan camilan yang bergizi?
- b) Untuk menentukan apakah teksturnya, kue akar kelapa yang dibuat menggunakan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan pilihan camilan yang bergizi.
- c) Untuk menentukan apakah aromanya, kue akar kelapa yang dibuat dengan daun kelor (*Moringa oleifera*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) merupakan pilihan camilan yang bergizi.
- d) Untuk menentukan apakah dari segi rasa, kue akar kelapa yang dibuat dengan daun kelor (*Moringa oleifera*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) merupakan pilihan camilan yang bergizi.
- e) Untuk menentukan apakah kue akar kelapa yang dibuat dengan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dan daun moringa (*Moringa oleifera*) merupakan pilihan camilan bergizi.

D. Manfaat Penelitian

Diharapkan bahwa studi ini akan memperluas pemahaman, keahlian, dan pengalaman para peneliti pangan dan gizi, khususnya terkait pengembangan camilan sehat yang terbuat dari bahan pangan lokal dan pengujian penerimaan produk pangan melalui uji organoleptik.