

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Agar tercapainya pangan yang baik atau gizi yang maksimal di masyarakat dimulai dengan pemberian pangan yang cukup. Pangan merupakan kebutuhan pokok yang harus selalu tersedia secara kuantitatif dan kualitatif, terjangkau, bernutrisi dan mudah didapat tergantung daya beli masyarakat (Rahayu et al., 2019). Menurut (Winarno, 2002) salah satu teknik dalam menciptakan pangan yang baik dengan melakukan kombinasi berbagai jenis bahan makanan, sehingga makanan memiliki nilai gizi yang lebih kompleks, yaitu dengan teknik nutrifikasi. Dalam nutrifikasi terdapat beberapa istilah yaitu seperti fortifikasi (*enrichment*), pemulihan Kembali (*restorasi*), suplementasi, komplementasi dan substitusi .

Substitusi adalah suatu proses pengolahan bahan makanan dengan menentukan komposisi bahan baku tertentu yang tepat sehingga memberikan kandungan gizi yang optimal bagi bahan makanan tersebut (Winarno, 2002). Salah satu jenis makanan yang bisa disubstitusi adalah kue klepon.

Klepon sebagai salah satu contoh jajanan tradisional Indonesia yang diolah dengan bahan utama tepung ketan putih dan dibentuk bulat-bulat yang didalamnya diisi gula merah juga dihidangkan bersama parutan kelapa. Bersumber pada Data Komposisi Pangan Indonesia (2018) dalam 100 gr klepon tradisional terdapat 215 kkal, protein 3,7 gram, lemak 3,7 gram, karbohidrat 41,8 gram, dan air 49,6 gram (Murtiasa et al., 2021). (Nugroho & Murtini, 2017) mengemukakan jika disetarakan dengan kue modern, kue klepon mempunyai kekurangan yakni kandungan gizinya masih rendah. Maka supaya kualitas klepon dapat ditingkatkan maka dilakukan upaya menambahkan atau mensubstitusikan bahan pokok maupun bahan tambahan untuk meningkatkan nilai gizi klepon (Murtiasa et al., 2021). Substitusi yang dilakukan dengan memanfaatkan bahan

pangan nan banyak dikenal dikalangan masyarakat luas yaitu kacang hijau dan pewarna dari daun katuk.

Kacang hijau menjadi salah satu pilihan protein nabati, vitamin dan mineral yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat umum. (Barus et al., 2017). Dalam 100 gram kacang hijau diperoleh 56,8 gram karbohidrat, 22,9 gram protein, 1,5 gram lemak, 7,5 gram serat, 7,5 mg zat besi juga mengandung 157 U vitamin A, 0,46 mg vitamin B1, 10 mg vitamin C, dan mengandung 323 kalori (TKPI, 2018). Jika dipadankan dengan jenis polong-polongan lain, kacang hijau berada di urutan ke 3 dalam kandungan protein sesudah kedelai dan kacang tanah. (Hastuti et al., 2018).

Warna hijau klepon biasanya berasal dari daun pandan dan daun suji, bahkan dari pewarna kimia atau buatan yang dimanfaatkan hanya sebagai pewarna dan memberi aroma. Untuk meningkatkan nilai gizi kue klepon maka digunakan daun katuk sebagai pewarna alami. Daun katuk merupakan tumbuhan hijau yang diketahui banyak orang di Indonesia sebagai sayuran. Katuk banyak ditemukan di Asia tenggara. Kandungan gizi dalam 100 gr daun katuk meliputi 11 gram karbohidrat, 4,8 gram protein, 1 gram lemak, juga mengandung 2,7 mg zat besi, 10.370 SI vitamin A, 239 mg vitamin C, 0,1 mg vitamin B1, 204 mg kalsium, 83 mg fosfor, 1,5 gr serat, 81 ml air dan mengandung 59 kalori. (Adawiyah & Abduh, 2019).

Selain dikenal sebagai sayuran daun katuk juga dapat dijadikan sebagai bahan pewarna kue. Nilai gizi yang diperoleh dalam daun katuk juga manfaat yang ada, menggunakan ekstrak daun katuk bukan hanya sebagai pewarna alami dalam pembuatan kue. Akan tetapi, dapat dikonsumsi dengan aman oleh segala usia, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Daun katuk dapat dikembangkan sebagai bahan dasar obat anti kuman, obat anti lemak, obat pelancar air seni. Katuk memiliki efek laktagogum (pelancar asi) dan kadar zat besi dalam daun katuk bisa menjadi alternatif untuk mengobati anemia defisiensi besi. (Saputra, 2015). Oleh karena itu pemanfaatan tepung kacang hijau dan ekstrak

daun katuk dalam pengolahan klepon tidak hanya meningkatkan kandungan gizi kue klepon tetapi juga dapat dijadikan alternatif makanan selingan ibu hamil, ibu menyusui, dan remaja putri.

Mutu dari kue klepon dapat dinilai dari karakteristik fisik, kimia dan mikrobiologis. Penyimpanan kue klepon dalam suhu ruang dapat terjadi penurunan kualitas secara cepat, maka dari itu diperlukan suhu dan lama simpan yang akurat. Umur simpan kue klepon dipengaruhi oleh sejumlah faktor kualitas yang dapat berubah selama penyimpanan hingga jumlah yang dapat dimakan habis. Untuk mengetahui daya simpan kue klepon dapat ditentukan dengan pengujian jumlah mikroba menggunakan metode TPC (*Total Plate Count*).

Pada penelitian Qur'ani (2020) dalam pembuatan klepon dengan substitusi sukun dan tempe dilakukan penambahan *puree* sukun 25%, 50%, dan 75%, hasil yang paling disukai yaitu substitusi sukun sebanyak 25% (11,3 gr) dan tepung ketan 75% (33,7 gr). (Qur'ani et al., 2020). Penelitian lain dari Murtiasa (2021) dalam pembuatan klepon substitusi tepung *mocaf* dan ekstrak daun telang dengan formula penambahan tepung *mocaf* 100%, 80%, 60%, dan 20%, hasil yang didapat sebagai formula yang tepat yaitu substitusi *mocaf* 20% dan tepung ketan 80% (Murtiasa et al., 2021).

Dengan latar belakang tersebut, penulis tertarik melakukan penelitian berjudul **“Analisis Mutu Kue Klepon dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L*) dan Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus L. Merr*)”**.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana analisis mutu kue klepon dengan substitusi tepung kacang hijau (*vigna radiata L*) dan ekstrak daun katuk (*sauropus androgynus L. merr*)?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui mutu fisik, mutu kimia dan mutu mikrobiologi kue klepon dengan substitusi tepung kacang hijau dan ekstrak daun katuk.

2. Tujuan Khusus

- 1) Mengetahui mutu fisik kue klepon yang dibuat menggunakan tepung kacang hijau dan ekstrak daun katuk dengan cara organoleptik meliputi : warna, tekstur, rasa, dan aroma.
- 2) Mengukur kadar protein, zat besi, dan serat kasar kue klepon yang paling disukai.
- 3) Menghitung total mikroba dan mengetahui daya simpan kue klepon yang paling disukai.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Menginformasikan masyarakat spesifiknya ibu rumah tangga mengenai pemanfaatan kacang hijau yang dapat dijadikan sebagai tepung dan daun katuk yang dapat dijadikan sebagai pewarna makanan dan memperkenalkan kue tradisional klepon yang kandungan gizinya lebih kompleks sebagai alternatif makanan selingan ibu hamil, ibu menyusui, dan remaja putri.

2. Bagi penulis

Memperluas wawasan dan pengetahuan peneliti supaya mengaplikasikan dan meluaskan ilmu yang didapat selama di perkuliahan dalam rangka pengembangan pangan yang bermanfaat, berkualitas, diterima, dikonsumsi, dan disukai masyarakat.