

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan tradisional merupakan makanan yang biasa dimakan sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang cocok dengan selera, tidak bertentangan dengan agama dan kepercayaan masyarakat setempat. Makanan tradisional umumnya menggunakan bahan dasar yang mengandung tinggi karbohidrat, rendah protein dan zat gizi lainnya. (Sempati dan L, 2019).

Klepon adalah makanan tradisional yang terbuat dari tepung ketan berbentuk bulat dan berisi gula merah serta biasanya bagian luarnya ditaburi parutan kelapa. Ukuran klepon biasanya sebesar kuning telur serta berwarna hijau muda. Umumnya klepon dibuat dari adonan tepung ketan putih berwarna hijau muda yang telah dicampur dengan bahan – bahan tertentu lalu dibentuk bulat – bulat kecil dan di dalamnya diisi gula merah. Lalu dimasak dengan cara direbus, setelah matang didinginkan kemudian digelindingkan di atas serbuk parutan kelapa lalu dihidangkan (Dewi et al, 2019).

Berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia Tahun 2017 dalam 100 gr klepon mengandung energi 215 kkal, protein 3,7 gr, lemak 3,7 gr, karbohidrat 41,8 gr, serat 1,0 gr, zat besi 3,3 mg dan kalsium 232 mg (Kemenkes, 2017). Dengan penambahan kacang hijau dan bayam merah pada klepon diharapkan kandungan gizi pada kue klepon akan meningkat.

Dan setelah dilakukan penambahan tepung kacang hijau dan bayam merah dapat diketahui kandungan gizi dengan menggunakan aplikasi NutriSurvey Tahun 2007 penggunaan tepung ketan 50 gr, tepung kacang hijau 10 gr dan bayam merah 60 gr mengandung energi 214,3 kkal, protein 6,3 gr, lemak 0,5 gr, karbohidrat 46,2 gr, serat 1,4 gr, zat besi 2,4 mg dan kalsium 133 mg. Setelah dilakukan penambahan maka kandungan protein meningkat sebesar 2,6 gr dan serat meningkat sebesar 0,4 gr. Berdasarkan hasil diatas penggabungan tepung kacang hijau dan

bayam merah dalam pembuatan klepon merupakan kombinasi yang sesuai dalam meningkatkan nilai gizi yaitu protein dan serat. Oleh karena itu, diharapkan agar klepon ini bisa menjadi alternatif makanan remaja putri yang dapat membantu memenuhi kebutuhan hariannya.

Kacang hijau (*Vigna radiata L.*) dalam 100 gr mengandung protein yang cukup tinggi yaitu 22,9 gr (Kemenkes, 2017) yang dapat menambah nilai gizi, karena protein bisa menjadi sumber energi cadangan, protein juga penting untuk metabolisme tubuh serta pertumbuhan (Agustin et al, 2022). Kacang hijau dalam 100 gr memiliki kandungan serat yaitu 7,5 gr (Kemenkes, 2017) bermanfaat untuk mencegah resiko penyakit jantung, diabetes dan membantu memperlancar pencernaan (Dewi et al, 2019).

Kacang hijau dalam 100 gr memiliki kandungan zat besi yaitu 7,5 gr (Kemenkes, 2017) bermanfaat bagi kesehatan ibu hamil dan menyusui, remaja putri, masa pertumbuhan anak serta membantu meningkatkan energi dan metabolisme tubuh (Wenny et al, 2020). Kacang hijau dalam 100 gr juga memiliki kandungan kalsium yang tinggi yaitu 223 gr (Kemenkes, 2017) berfungsi untuk pembentukan tulang serta gigi, mengatur kontraksi otot, termasuk denyut jantung dan berperan dalam proses pembekuan darah (Indah et al, 2022).

Alasan penambahan ekstrak bayam merah selain mengganti penggunaan pewarna kimia atau buatan dalam pembuatan klepon yaitu bertujuan untuk menambah nilai gizi yang terkandung dalam klepon (Purwantoro, 2019). Bayam merah terkenal dengan sayuran sumber zat besi dan kalsium serta mengandung vitamin A dan vitamin C (I Komang et al, 2019).

Bayam merah dalam 100 gr mengandung zat besi sebesar 7,0 mg (Kemenkes, 2017) yang bermanfaat untuk membentuk sel darah merah. Zat besi diperlukan dalam pembentukan darah untuk sintesa hemoglobin. Hal ini terjadi karena remaja putri setiap bulannya mengalami menstruasi yang berdampak kekurangan zat besi dalam darah. Sehingga asupan zat besi pada tubuh harus tercukupi khususnya pada remaja putri (Faridi et al, 2022). Bayam merah dalam 100 gr mengandung kalsium sebesar 520 mg

(Kemenkes, 2017) berfungsi untuk pembentukan tulang dan gigi, mengatur kontraksi otot, termasuk denyut jantung dan berperan dalam proses pembekuan darah (Indah et al, 2022).

Hasil diperoleh dari uji pendahuluan yang dilakukan pada 4 Februari 2023 dengan 25 orang panelis menunjukkan perlakuan yang paling disukai oleh panelis yaitu :

1. Perlakuan A, yaitu tepung ketan 50 gr + tepung kacang hijau 10 gr + bayam merah 60 gr.
2. Perlakuan B, yaitu tepung ketan 40 gr + tepung kacang hijau 20 gr + bayam merah 50 gr.
3. Perlakuan C, yaitu tepung ketan 30 gr + tepung kacang hijau 30 gr + bayam merah 40 gr.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) Dan Ekstrak Bayam Merah (*Amaranthus tricolor*) Terhadap Mutu Fisik dan Mutu Kimia Pada Pembuatan Kue Klepon**”.

B. Perumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan tepung kacang hijau (*Vigna radiata L.*) dan ekstrak bayam merah (*Amaranthus tricolor*) terhadap mutu fisik dan mutu kimia pada pembuatan kue klepon?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh penambahan tepung kacang hijau (*Vigna radiata L.*) dan ekstrak bayam merah (*Amaranthus tricolor*) terhadap mutu fisik dan mutu kimia pada pembuatan kue klepon.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis mutu fisik terhadap warna, tekstur, rasa dan aroma klepon dengan penambahan tepung kacang hijau dan ekstrak bayam merah.

- b. Menganalisis mutu kimia terhadap nilai kandungan gizi protein, serat kasar, zat besi dan kalsium dalam klepon dengan penambahan tepung kacang hijau dan ekstrak bayam merah.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Sebagai salah satu wadah untuk mengembangkan wawasan penulis dalam menyusun Skripsi.

2. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian dapat memberikan informasi kepada semua kalangan masyarakat terutama untuk orang yang mengkonsumsi klepon dengan penambahan tepung kacang hijau dan ekstrak bayam merah.

3. Bagi Penelitian Lanjutan

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan acuan apabila mengadakan penelitian sejenis.

4. Bagi Institusi

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi bahan pembelajaran dan referensi bagi kalangan yang akan melakukan penelitian lebih lanjut.