

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makan selingan adalah makanan yang dikonsumsi di antara waktu makan utama untuk memberikan kesenangan dan menghilangkan rasa lapar untuk sementara waktu. Makan selingan tidak dapat menggantikan sarapan, makan siang, atau makan malam karena rendah kalori. Makanan selingan bermanfaat untuk membantu menjaga energi tubuh sepanjang hari dan mencegah lapar berlebihan. Ini juga membantu memenuhi kebutuhan zat gizi harian, terutama bagi anak-anak, orang tua, atau pasien dengan kondisi medis tertentu (Rahman et al., 2023).

Makan selingan dimaksudkan untuk menjaga kadar gula darah tetap stabil dan menghindari makan berlebihan, dan membantu orang dengan kebutuhan khusus seperti anak-anak, ibu hamil, lansia, atau pasien dalam masa pemulihan memenuhi kebutuhan nutrisi harian mereka. Meskipun jumlah energi dalam makanan selingan biasanya berkisar antara 100 dan 200 kalori per porsi, makanan selingan biasanya mengandung zat gizi seimbang seperti karbohidrat sebagai sumber energi, protein untuk mempertahankan massa otot, lemak sehat sebagai cadangan energi, dan vitamin dan mineral yang penting untuk membantu tubuh bekerja dengan baik. Makan selingan dapat dikonsumsi dua kali sehari dan disarankan untuk memenuhi 10–15% dari kebutuhan harian. Alih-alih membeli makan selingan, orang dapat menyiapkan sendiri dengan produk yang mudah didapat dan memenuhi kebutuhan diet mereka. Udang rebon, dengan rasa gurih alaminya, dapat menjadi bahan pilihan yang tidak hanya bergizi tetapi juga menambah cita rasa pada makanan selingan (Domili et al., 2022).

Protein, kalsium, dan fosfor adalah beberapa nutrisi yang terdapat dalam udang rebon segar. Pengolahan dan pengawetan sangat penting untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan nelayan karena udang rebon merupakan makanan lezat yang mudah rusak, sehingga dapat sampai ke tangan konsumen dalam keadaan baik dan layak dimakan dan dapat diolah menjadi berbagai produk pangan seperti abon, crackers udang, dan tepung udang (Multazam et al., 2023).

Makanan selingan adalah salah satu produk makanan yang dapat digunakan untuk menggunakan tepung udang rebon. Udang rebon jarang dimakan secara langsung, tetapi biasanya dimasak menjadi ebi, terasi, petis, atau dibuat menjadi dendeng atau crackers. Meski berukuran kecil, udang rebon mengandung 16,2 gram protein dan kalsium, menurut Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) (Multidisipliner et al., 2024; Rafika et al., 2023).

Kelor adalah salah satu dari banyak jenis tumbuhan yang dapat membantu kehidupan manusia. Kelor dikenal sebagai pohon ajaib atau pohon ajaib karena merupakan sumber nutrisi dan obat alami. Daun kelor (*Moringa oleifera*) dapat dimanfaatkan sebagai produk makanan fungsional dan sumber antioksidan dengan menggunakan bahan makanan lokal yang kaya nutrisi dan mudah didapat (Marhaeni, 2021).

Setiap komponen tanaman *Moringa* memiliki beragam zat kimia. Daun, biji, dan bunga tanaman ini banyak digunakan untuk memperkuat makanan fungsional, seperti roti, crackers, yoghurt, keju, atau sup. Selain itu, daun kelor sangat kaya akan mineral kalsium dan magnesium serta vitamin C dan E. Bahan kering dengan antioksidan 239.42 ppm memiliki kandungan protein 33.89%, menurut analisis laboratorium dari daun kelor. Menambahkan daun *moringa* ke dalam crackers dapat meningkatkan kandungannya, terutama dalam hal protein, vitamin, dan mineral (Z. Suhaemi et al., 2021).

Selain itu, penggunaan daun *moringa* meningkatkan kualitas makanan yang biasanya dibuat dengan tepung terigu, yang kekurangan mikronutrien. Ini membuat crackers sebagai makanan yang sehat dan penuh energi. Daun kelor juga meningkatkan daya tarik dan penerimaan produk dengan mengubah karakteristiknya, seperti warna yang lebih menarik dan lebih alami, dan cita rasanya.

Crackers sangat cocok untuk dikonsumsi, biasanya dibuat dan disukai oleh masyarakat dibuat dengan metode fermentasi. Crackers memiliki tekstur yang berlapis dan renyah, dan sangat disukai masyarakat karena mudah ditemukan di pasaran dan memiliki berbagai macam bentuk dan rasa. Dengan kemajuan teknologi, crackers telah muncul dengan banyak inovasi baru dalam pengolahannya (Indrawan, 2022).

Tepung terigu, yang terbuat dari gandum, adalah komponen utama crackers. Crackers adalah makan selingan berenergi tinggi yang rendah vitamin, mineral, dan protein. Untuk mengatasi masalah kandungan nutrisi yang buruk, khususnya sumber mikronutrien dalam makan selingan, pengembangan produk dapat menjadi salah satu alternatif (Khuzaimah et al., 2023).

Crackers memiliki potensi sebagai produk pangan komersial yang kandungan proteinnya mencakup sekitar 5–8% dari kebutuhan harian protein hewani (Nalawati et al., 2024).

Pada uji pendahuluan peneliti mencoba mengolah crackers dengan 3 percobaan

- Percobaan pertama menggunakan 100 gr tepung terigu dengan penambahan tepung udang rebon asin 20 gr, baking powder 2 gr, ragi 2 gr, susu full cream cair 40 ml, margarin 20 gr, garam 3 gr, gula 2gr. Menghasilkan crackers yang bentuknya belum sempurna dan rasa yang sangat asin,
- Percobaan kedua 150 gr tepung terigu dengan penambahan tepung udang rebon segar 20 gr, daun kelor cincang , baking powder 2 gr, ragi 2 gr, susu low fat cair 40 ml, margarin 20 gr, garam 3 gr, gula 2gr. menghasilkan crackers yang sangat mengembang dan rasa yang cenderung asin.
- Percobaan ketiga 91 gr tepung terigu dengan penambahan tepung udang rebon segar 9 gr, tepung daun kelor 5 gr, baking powder 1 gr, ragi 1 gr, susu skim 4 gr, margarin 20 gr, garam 0,5 gr, tepung gula 3 gr, air 40 ml, dan wijen 5 gr. menghasilkan crackers yang sesuai dengan SNI 2018.

Peneliti termotivasi untuk melakukan penelitian berdasarkan uraian ini bagaimana Analisis Kandungan Proksimat Dan Kalsium Pada Crackers Acmor Udang Rebon Segar (*Acetes erythraues*) Dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Makanan Selingan.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Analisis Kandungan Proksimat dan Kalsium Pada Crackers Acmor Udang Rebon Segar (*Acetes erythraues*) dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Makanan Selingan.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hasil Analisis Kandungan Proksimat dan Kalsium Pada Crackers Acmor Udang Rebon Segar (*Acetes erythraeus*) dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Makanan Selingan.

2. Tujuan Khusus

- a) Menganalisis kadar air pada crackers Acmor.
- b) Menganalisis kadar abu pada crackers Acmor.
- c) Menganalisis karbohidrat pada crackers Acmor.
- d) Menganalisis protein pada crackers Acmor.
- e) Menganalisis lemak pada crackers Acmor.
- f) Menganalisis kadar kalsium pada crackers Acmor.

D. Manfaat Penelitian

1. Menghasilkan produk crackers sebagai salah satu pangan kaya akan zat gizi terutama kalsium yang dapat diterima dan digemari oleh berbagai kalangan.
2. Menambah informasi mengenai zat gizi crackers kaya akan kalsium.
3. Menghasilkan crackers yang disenangi oleh kalangan tertentu terutama anak-anak sebagai pangan bernilai gizi tinggi.