

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut data *Food and Agriculture Organization* (FAO) Indonesia merupakan negara pengimpor gandum terbesar di dunia. Indonesia sendiri belum mampu menghasilkan gandum mengingat iklim di Indonesia yang tropis sehingga kurang cocok dengan iklim pembudidayaan gandum yang subtropik. Indonesia sebagai negara daerah tropis harus mendatangkan gandum dari luar negeri. Indonesia tercatat mengimpor gandum sebanyak 10,9 juta ton pada tahun 2019 (FAO, 2021), dan berdasarkan Badan Perencanaan Pembangunan Nasional (Bappenas), impor gandum Indonesia menunjuk kenaikan yang signifikan baik dari sisi nilai (35,6 persen) maupun volume (11,5 persen) pada tahun 2021.

Dalam industri makanan di Indonesia, gandum pada umumnya berperan sebagai bahan baku tepung terigu. Tepung terigu dapat diolah lebih lanjut menjadi banyak produk, antara lain menjadi mie, roti, kue, donat, dan berbagai aneka produk makanan lainnya (Alghifari & Azizah, 2021). Produk olahan tepung terigu merupakan produk yang digemari masyarakat, di Indonesia produk olahan gandum merupakan alternatif makanan ataupun makanan pendamping. Meskipun bukan sebagai makanan pokok konsumsi tepung terigu di Indonesia sangat tinggi yaitu mencapai 5,9 juta ton pada tahun 2016, dan cenderung mengalami peningkatan sekitar 5% dari tahun ke tahun (Adawiyah et al., 2019).

Meningkatnya permintaan produk tepung terigu dari tahun ke tahun menyebabkan ketergantungan impor dan pemakaian tepung terigu pada masyarakat sehingga tidak mendukung ketahanan pangan. Untuk meningkatkan ketahanan pangan dilakukan inovasi pengembangan pangan dengan memanfaatkan sumber daya lokal yakni pemanfaatan pangan berbasis tepung lokal. Salah satu tepung lokal yang mulai banyak beredar di pasaran adalah tepung mocaf yang terbuat dari singkong. Tepung mocaf memiliki karakteristik putih, lembut, dan tidak berbau singkong. Dengan karakteristik tersebut tepung mocaf dapat digunakan untuk mengganti produk olahan makanan berbasis tepung tanpa disesuaikan jenis produknya (Rahmawati & Ratnaningsih, 2018).

Saat ini budaya masyarakat Indonesia suka jajanan yang mengikuti *trend* dan berpenampilan menarik. Salah satu produk jajanan berupa *dessert cake* yang sedang banyak diminati saat ini adalah *mille crepes* (Raini & Maimunah, 2022). Kue ini memiliki tampilan yang menarik dengan lapisan kue crepe tipis yang dilengkapi dengan olesan krim. *Mille crepes* yang berbahan dasar tepung terigu ini sangat memungkinkan untuk dilakukan pensubstitusian dengan tepung mocaf. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan Rahmawati dan Ratnaningsih pada tahun 2018 mengenai substitusi tepung mocaf dalam pembuatan *mille crepes*. Dari hasil penelitian didapatkan resep pengembangan terbaik adalah dengan substitusi tepung mocaf sebanyak 60%. Akan tetapi uji penerimaan masyarakat terhadap *mille crepes* tersebut menghasilkan bahwa masyarakat lebih menyukai produk acuan atau tanpa tepung mocaf. Untuk itu diperlukan penelitian atau inovasi baru untuk mendapatkan tingkat penerimaan masyarakat yang lebih tinggi, baik itu dalam hal warna, aroma, rasa, maupun tekstur.

Tanaman kelor dapat tumbuh dengan mudah di Indonesia, namun pemanfaatannya masih belum banyak diketahui, umumnya hanya dikenal sebagai salah satu menu sayuran (Kurniawati & Fitriyya, 2018). Bahkan tidak sedikit yang menjadikan tanaman kelor hanya sebagai tanaman hias yang tumbuh pada teras-teras rumah, bahkan di beberapa wilayah di Indonesia pemanfaatan daun kelor lebih banyak untuk memandikan jenazah, meluruhkan jimat, dan sebagai pakan ternak (Dewi et al., 2016). Padahal kelor sendiri mengandung berbagai zat gizi yang bermanfaat untuk kesehatan. Bahkan WHO telah memperkenalkan kelor sebagai salah satu pangan alternatif untuk mengatasi masalah gizi (malnutrisi) (Sauveur & Broin, 2010). Kelor mengandung banyak nutrisi penting seperti vitamin, mineral, asam amino, beta karoten, antioksidan, nutrien, anti inflamasi, dan asam lemak omega 3 dan 6. Tanaman ini telah dipelajari khasiatnya untuk kesehatan, memiliki antijamur, antioksidan, antibakteri, antiradang, diuretik, dan sebagai hepatoprotektor (Britany & Sumarni, 2020).

Selain dikonsumsi langsung dalam bentuk segar, kelor juga dapat diolah menjadi bentuk tepung atau *powder* yang dapat digunakan sebagai fortifikan untuk mencukupi nutrisi. Tepung daun kelor dapat ditambahkan ke berbagai macam olahan makanan untuk menambah nilai gizi dan dapat juga dijadikan sebagai

pewarna alami. Dengan menambahkan tepung daun kelor pada produk *mille crepes* tepung mocaf dapat membuat daya terima masyarakat terhadap warna pada *mille crepes* meningkat. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk meningkatkan pemanfaatan dan daya konsumsi tepung mocaf dan daun kelor dengan menambahkan tepung daun kelor pada produk *mille crepes* tepung mocaf yang mana saat ini *mille crepes* tengah menjadi *dessert* yang digemari masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah mengetahui bagaimanakah pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap tingkat kesukaan pada *mille crepes* tepung mocaf ?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penambahan tepung daun kelor terhadap tingkat kesukaan pada *mille crepes* tepung mocaf.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap tingkat kesukaan pada warna, tekstur, aroma, dan rasa *mille crepes* tepung mocaf.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Penulis

Manfaat penelitian bagi penulis adalah dapat menjadi sumber informasi serta menambah pengetahuan, pengalaman, dan keterampilan khususnya di bidang Ilmu Teknologi Pangan.

1.4.2 Bagi Masyarakat

Manfaat bagi masyarakat adalah dapat memberikan informasi tentang pemanfaatan tepung mocaf dan daun kelor dalam upaya penganeekaragaman jenis produk olahan.

1.4.3 Bagi Jurusan Gizi

Manfaat bagi jurusan gizi adalah dapat menambah informasi mengenai pemanfaatan tepung mocaf dan tepung daun kelor pada pembuatan *mille crepes* sehingga digunakan sebagai bahan literatur bacaan.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini dibatasi dengan uji hedonik atau uji tingkat kesukaan meliputi rasa, warna, tekstur, dan aroma.