

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Bolu kemojo merupakan makanan khas melayu yang berasal dari Riau, tepatnya Siak. Nama kemojo diambil dari nama bunga kamboja. Bolu kemojo awalnya hanya merupakan makanan para raja dan bangsawan. Bolu kemojo merupakan kue wajib yang tidak pernah ketinggalan saat merayakan acara adat daerah. Masyarakat Riau sering membuat bolu kemojo secara bersama-sama, karena saat ada pesta dibuat dalam jumlah yang banyak. Dengan pembuatan kue kemojo secara bersama-sama, kita bisa melihat kegiatan gotong royong yang diwarisi dari nenek moyang. (Saputra, 2019)

Bolu kemojo mulai populer pada tahun 1998. Awalnya, makanan ini dibuat hanya untuk konsumsi keluarga, tidak untuk dikomersialkan, apalagi sebagai oleh-oleh. Menemukan kue Kemojo saat itu tidaklah mudah. Kemudian, melihat peluang akhirnya ada yang memulai bisnis bolu kemojo yang dikenalkan ke masyarakat. Banyak pengusaha bolu kemojo yang sudah berdiri. Sekarang sangat mudah menemukan bolu kemojo. Bolu kemojo sudah banyak dijual di toko oleh-oleh dan mudah dibeli sebagai oleh-oleh untuk kerabat. (Saputra, 2019)

Daun Kelor (*moringa oleifera*) adalah tanaman yang berasal dari india, namun daun kelor saat ini sudah banyak tersedia di beberapa negara Asia, Eropa, dan Afrika, salah satunya Indonesia. Tanaman daun kelor mampu tumbuh dilingkungan tropis dengan kondisi panas, lembab, kering dan tanah yang kurang subur. Daun kelor disebut tanaman paling ekonomis dan mengandung tanaman palinh ekonomis dan mengandung nilai gizi yang sangat baik sehingga dapat dijadikan sebagai alternatif dalam mengatasi permasalahan gizi (Kou et al., 2018)

Kandungan daun kelor yang dikeringkan dan selanjutnya dibuat menjadi bubuk daun kelor mempunyai kandungan gizi yang lebih banyak dari pada daun kelor segar per 100 gram. Zat gizi daun kelor segar per 100 gram memiliki kandungan 92 kkal, protein 5.1 g, lemak 1.6 g, karbohidrat 14.3 g dan zat besi (Fe) 0.85 mg. Sedangkan dalam bentuk daun kelor kering yang dijadikan bubuk

daun kelor memiliki 205 kkal energi, 23.78 g protein, 2.74 g lemak, 51.66 g karbohidrat dan zat besi (Fe) 28.2 mg.

Penambahan bubuk daun kelor pada bolu kemojo memiliki peningkatan zat besi (Fe), karna salah satu zat gizi daun kelor kering yang paling menonjol dari tanaman kelor ini adalah zat besi (Fe). Penambahan zat besi pada beberapa produk pangan dapat dijadikan sebagai alternatif untuk mengatasi permasalahan anemia. Zat besi (Fe) berperan penting dalam transportasi dan penyimpanan oksigen, serta sebagai fungsi metabolisme dalam pertumbuhan, kekebalan tubuh, aktivitas otot, kekuatan tulang, dan sistem saraf (Blanco-rojo & vaquero, 2019)

Zat besi (Fe) pada daun kelor kering memiliki 28.2 mg per 100 g nya, jika dibandingkan dengan sayuran lainnya seperti daun bayam yang hanya memiliki zat besi (Fe) 3.5 mg per 100 g, kangkung memiliki 2.3 mg zat besi, sawi memiliki 2.9 mg zat besi, daun singkong 1.6 mg zat besi dan daun pandan 35% dari kebutuhan.

Berdasarkan pemaparan mengenai bolu kemojo, serta zat gizi bubuk daun kelor yang sangat bermanfaat bagi tubuh dan sebagai pemanfaatan pangan lokal, peneliti ingin melakukan penelitian mengenai bagaimana uji tingkat kesukaan bolu kemojo dengan penambahan bubuk daun kelor.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian penulis mengenai latar belakang diatas, mengenai penambahan bubuk daun kelor sebagai pemanfaatan tanaman lokal yang memiliki zat gizi yang tinggi. Maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah Bagaimana uji tingkat kesukaan bolu kemojo dengan penambahan bubuk daun kelor.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana pengaruh dari penambahan daun kelor pada tingkat kesukaan bolu kemojo.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

- a. Untuk mengetahui tingkat kesukaan dari penambahan bubuk daun kelor terhadap rasa bolu kemojo

- b. Untuk mengetahui tingkat kesukaan dari penambahan bubuk daun kelor terhadap warna bolu kemojo
- c. Untuk mengetahui tingkat kesukaan dari penambahan bubuk daun kelor terhadap aroma bolu kemojo
- d. Untuk mengetahui tingkat kesukaan dari penambahan bubuk daun kelor terhadap tekstur bolu kemojo

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

##### **1.4.1 Bagi Penulis**

Diharapkan penulis dapat menerapkan ilmu dibidang Ilmu Teknologi Pangan yang telah dipelajari pada pengembangan olahan makanan penambahan bubuk daun kelor terhadap tingkat kesukaan bolu kemojo.

##### **1.4.2 Bagi Masyarakat**

Diharapkan dari penelitian ini dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang penambahan bubuk daun kelor dapat digunakan sebagai olahan produk terhadap bolu kemojo.

##### **1.4.3 Bagi Jurusan Gizi**

Diharapkan dapat menambah informasi tentang pemanfaatan daun kelor pada pembuatan bolu kemojo untuk dijadikan alternatif lain dalam membuat produk baru, serta dapat di jadikan sebagai acuan untuk penelitian selanjutnya, sehingga dapat digunakan untuk bahan bacaan yang bermanfaat di perpustakaan Poltekkes Kemenkes Riau.

#### **1.5 Ruang Lingkup**

Adapun ruang lingkup penelitian ini adalah uji hedonik untuk melihat tingkat kesukaan bolu kemojo meliputi rasa, warna, aroma dan tekstur terhadap bolu kemojo