

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Saat ini, masyarakat semakin peduli terhadap kesehatannya dan semakin mencari jajanan sehat. Banyak variasi jajanan yang telah dikembangkan. *Cupcake* adalah salah satunya, dan banyak penelitian telah dilakukan untuk meningkatkan nilai kesehatan pada cupcake. (Salim Lubis et al., 2021).

Di Indonesia, *cupcake* adalah salah satu makanan selingan atau kudapan yang cukup populer. *Cupcake* menjadi populer setelah orang Indonesia mengenal tentang peradaban asing melalui media cetak atau online. *Cupcake* pertama kali dibuat di Amerika Serikat pada tahun 1828, menurut buku resepsi E. Leslie, dengan menggunakan cangkir untuk mengukur bahan – bahannya. *Cupcake* yang sangat populer di Amerika Serikat berkembang dan meluas ke Indonesia. *Cupcake* menjadi populer di Indonesia sejak tahun 2009. Itu pertama kali muncul di Bandung dan kemudian menyebar ke kota – kota besar lainnya. (Wati & Pangesthi, 2016).

Baik anak – anak maupun orang dewasa sangat menyukai *cupcake*. Saat ini, *cupcake* berbahan dasar tepung terigu yang dijual di pasaran memiliki kandungan gizi yang terbatas (Viani, 2022). Karena itu, *cupcake* yang terbuat dari tepung terigu memiliki kandungan gizi yang rendah dan perlu ditambahkan beberapa bahan pangan untuk menambah kandungannya (Sam et al., 2018).

Saat ini *cupcake* sudah banyak dikenal masyarakat karena sesuai dengan selera masyarakat umum di Indonesia. Namun, semakin banyak variasi resep dasar adonan hingga hiasan *cupcake* semakin kreatif dan inovatif. (Mohammad Andi Abdillah Hakim et al., 2021).

Tanaman kelor (*Moringa oleifera*) dikenal diseluruh dunia karena kandungan dan zat aktif yang meningkatkan kesehatan. Kelor disebut sebagai tanaman serba guna karena setiap bagian tanamannya dapat dimanfaatkan. *World Health Organization* (WHO) dan berbagai organisasi dunia telah

mempromosikan tanaman kelor sebagai untuk mengatasi masalah gizi diberbagai negara.

Bagian tanaman kelor yang umum dimanfaatkan adalah daunnya. Daun kelor kaya akan khasiat sehingga menjadi salah satu olahan yang umum digunakan masyarakat Indonesia sebagai sayur dan obat. Khasiat daun kelor adalah daun kelor tersusun dari komponen kimia senyawa metabolik sekunder seperti flavonoid, fenol, alkaloid, dan minyak atsiri. (Pratiwi, 2019).

Daun kelor (*moringa oliefera*) dikenal mempunyai berbagai macam kandungan gizi. salah satunya adalah zat besi, protein, vitamin A, Vitamin C, kalium dan kalsium. Daun kelor menjadi alternatif untuk mengatasi kondisi anemia karena memiliki kandungan zat besi sebesar 28,2 mg. Daun kelor juga menjadi alternatif untuk pengobatan karena dipercaya mengandung berbagai zat antioksidan. (Fauziandari, 2019).

Zat besi diperlukan untuk pembentukan hemoglobin dan selama kehamilan volume darah meningkat karena perubahan dalam tubuh ibu dan suplai darah ke bayi. Kekurangan zat besi dapat menyebabkan gangguan perkembangan dan hambatan pada janin dan sel tubuh dan otak, kematian janin dalam kandungan keguguran, cacat bawaan, berat badan lahir rendah (BBLR) dan anemia pada bayi. (Soekmawaty Riezqy Arienda et al., 2023).

Masa remaja terjadi sangat cepat sehingga membutuhkan zat gizi yang relatif banyak. Remaja beresiko tinggi mengalami anemia terutama anemia gizi besi. Remaja putri memiliki resiko yang lebih tinggi di bandingkan remaja putra, Penelitian di India juga didapatkan bahwa remaja putri merupakan kelompok rentan mengalami anemia. Hal ini disebabkan karena remaja putri setiap bulannya mengalami haid atau menstruasi. (Hastuty & Nitia, 2022).

Daun kelor bisa dimakan mentah atau disajikan dalam bentuk segar seperti sayuran. Selain itu, daun kelor juga bisa dibuat menjadi tepung atau bubuk, yang bisa digunakan dalam berbagai macam produk pangan. Bubuk daun kelor dapat ditambahkan pada semua jenis makanan sebagai suplemen nutrisi, termasuk zat besi. (Rekayasa & Dan, 2016). Pada daun kelor yang telah dijadikan tepung jauh lebih tinggi yaitu 28,2 mg/100 g (Wetri et al., 2022).

Manfaat yang dapat diberikan dari pembuatan *cupcake* menggunakan tepung daun kelor dapat mengurangi pemakaian tepung terigu serta mengembangkan bahan pangan lokal yang mudah diperoleh serta dapat meningkatkan nilai gizi *cupcake*.

## **1.2 Rumusan Penelitian**

*Cupcake* sudah umum dikenali oleh masyarakat karena cita rasanya yang sesuai dengan selera masyarakat, namun masih kurangnya inovasi dari *cupcake*, serta juga kurang penambahan gizi pada *cupcake*. Daun kelor dapat dijadikan tambahan pangan pada *cupcake* sehingga gizi *cupcake* dapat terpenuhi.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti ingin membuat penelitian tentang Uji Tingkat Kesukaan pada *Cupcake* Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui Tingkat Kesukaan pada *Cupcake* Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

Adapun tujuan khusus dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui Tingkat kesukaan pada warna *cupcake* dengan substitusi tepung daun kelor.
2. Untuk mengetahui Tingkat kesukaan pada aroma *cupcake* dengan substitusi tepung daun kelor.
3. Untuk mengetahui Tingkat kesukaan pada rektur *cupcake* dengan substitusi tepung daun kelor.
4. Untuk mengetahui Tingkat kesukaan pada rasa *cupcake* dengan substitusi tepung daun kelor.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan, pengetahuan dan pemahaman mengenai tepung daun kelor dalam substitusi pembuatan *cupcake*.

### **1.4.2 Manfaat Praktisi**

#### **a. Bagi Penulis**

Peneliti dapat mengetahui daya terima *cupcake* dengan substitusi tepung daun kelor.

#### **b. Bagi Jurusan Gizi**

Peneliti berharap dengan adanya penelitian ini, dapat memberikan informasi mengenai *cupcake* dengan substitusi tepung daun kelor dan dapat dijadikan sebagai referensi untuk dibaca.

#### **c. Bagi Masyarakat**

Peneliti berharap Masyarakat dapat memanfaatkan daun kelor sebagai pengolahan pangan yang lebih bergizi.