

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Bakso merupakan makanan yang banyak digemari masyarakat di Indonesia. Bakso merupakan produk olahan yang umumnya terbuat dari daging sapi, ayam atau ikan yang dilumat dan kemudian dicampur dengan bumbu untuk meningkatkan cita rasa. Selain itu juga ditambahkan dengan tepung tapioka sebagai pengisi dan selanjutnya dibentuk bola-bola dimasukkan ke dalam air mendidih. Bakso selain memiliki kandungan protein yang tinggi juga memiliki cita rasa yang khas dan enak (Cahyaningati, 2020). Bakso dibuat dari daging sapi, ayam dan ikan. Mahalnya harga daging sapi untuk pembuatan bakso, sehingga diperlukan alternatif sumber protein yang murah. Alternatif sumber protein hewani yang saat ini memungkinkan untuk dikembangkan dalam pembuatan bakso adalah ikan (Saadah, 2015).

Ikan adalah salah satu pangan yang menjadi sumber protein hewani. Protein merupakan gizi makro yang berkontribusi dalam transportasi zat besi. Salah satu hasil perikanan yang kaya akan protein adalah ikan lele. Ikan lele merupakan salah satu jenis ikan air tawar. Beberapa orang tidak menyukai ikan lele karena dari bentuk ikan lele itu sendiri. Selain itu masyarakat juga kurang suka mengolah ikan lele karena dagingnya sedikit, sehingga masyarakat sering mengolah ikan lele seperti ikan lele goreng, sambal, pecal, dan lain sebagainya. Ikan lele bisa dikatakan harganya lebih murah dibandingkan dengan ikan air tawar lainnya, produksi ikan lele juga meningkat sehingga ikan lele mudah didapat. Harga ikan lele Rp. 22.000,00 per kilo. Ikan lele mempunyai beberapa keunggulan yaitu rasa yang enak, harga yang murah, pertumbuhan yang cepat dan memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi (Wetri et al., 2022). Ikan lele mengandung kadar air 78,5 g, kalori 90 g, protein 18,7 g, lemak 1,1 g, kalsium (Ca) 15 g, phosphor (P) 260 g, zat besi (Fe) 2 g, natrium 150 g, thiamin 0,10 g, riboflavin 0,05 g, niashin 2,0 g per 100 gram (Apriyana, 2014).

Daun kelor merupakan tanaman khas daerah tropis yang juga mudah tumbuh di Indonesia. Daun kelor sudah dikenal luas di Indonesia khususnya di

daerah pedesaan, tetapi belum banyak dimanfaatkan sebagai produk olahan pangan. Daun kelor bermanfaat untuk mengobati berbagai penyakit diantaranya yaitu demam, radang usus, reumatik, pegal linu, diare, rabun ayam, disentri, diabetes, bronchitis, radang selaput lendir, pencuci perut, meningkatkan air susu ibu (ASI) (Friskilla & Rahmawati, 2018). Kelor juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan karena memiliki nilai gizi yang tinggi, salah satunya yaitu diolah menjadi tepung daun kelor sebagai bahan campuran berbagai olahan. Daun kelor dalam bentuk tepung mengandung beberapa zat hipotensif, antikanker, dan antibakterial antara lain, *niazimicin*, *pterygospermin*. Selain itu daun kelor mengandung zat antioksidan antara lain *sitosterol* dan *Glucopyranoside*. Daun kelor juga merupakan sebagai suplemen nutrisi yang dianggap sebagai suplemen protein dan kalsium. Berbagai penelitian menemukan bahwa pada daun kelor terdapat komposisi vitamin A, B, C, dan kalsium, zat besi dan protein yang tinggi (Sarjono, 2016). Daun kelor dalam bentuk kering mengandung antinutrisi yaitu tanin 0,3%, saponin 6,4%, asam fitat 2,3%, dan total phenol 2,7% dan akan berkurang jika telah diekstrak menjadi tepung (Astuti et al., 2018).

Tepung daun kelor merupakan salah satu bentuk pemanfaatan dari tanaman kelor yang banyak tumbuh di Indonesia. Tanaman kelor merupakan tanaman yang sudah dikenal luas oleh masyarakat Indonesia. Tepung daun kelor dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam bakso guna meningkatkan nilai nutrisi dan rasanya. Tepung kelor kaya akan protein, mineral dan vitamin. Kelebihan dari penambahan tepung kelor ini bisa meningkatkan kualitas dari bakso (Aminah et al., 2015). Karena kelor memiliki kandungan karbohidrat dan protein yang tinggi sehingga dapat meningkatkan kekenyalan pada bakso. Umumnya bakso terbuat dari bahan baku tapioka akan tetapi kandungan gizi tapioka relatif rendah sehingga tepung daun kelor sangat potensial digunakan sebagai penambahan pada bakso ikan lele untuk meningkatkan kandungan gizi bakso. Kandungan gizi tepung daun kelor per 100 gram yaitu kalori 205 g, protein 27.1, lemak 2.3 g, karbohidrat 38.2 g, serat 19.2 g, kalsium 20,3 g. magnesium 368 g, fosfor 204 g, potassium 13.24 g, tembaga 0.57 g, besi 28.2 g, sulphur 8.70 g, vitamin

B1 2.64 mg, vitamin B2 20.5 mg, vitamin B3 8.2 mg, vitamin C 17.3 mg, vitamin E 113 mg (Isnan & M, 2017).

Salah satu keunggulan dari produk bakso ikan lele ini sendiri adalah harganya yang relatif lebih murah dan sehat karena daging ikan mengandung lebih banyak gizi yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan daging sapi (Paksi et al., 2022). Pada pembuatan bakso ikan dilakukan dengan cara menggiling daging ikan beserta bumbu untuk menambah cita rasa serta penambahan bahan lain yang diizinkan. Adanya penambahan dari bahan tambahan tersebut dapat menambah kandungan gizi atau memperbaiki karakteristik bakso. Salah satunya adalah dengan penambahan tepung daun kelor pada bakso ikan lele (Cahyaningati, 2020). Bakso dibuat dengan menggunakan berbagai campuran bahan dan bumbu, seperti tepung tapioka, bawang merah, bawang putih, lada, es batu, gula pasir, garam, dengan bahan utama daging ayam. Perkembangan bakso dari waktu ke waktu mengalami banyak kemajuan, mulai dari bakso asli, ditambah sayuran hingga yang diisi. Selain wortel dan rumput laut yang ditambahkan dalam pembuatan bakso, ada alternatif lain yang bisa ditambahkan dalam pembuatan bakso yaitu daun kelor. Daun kelor banyak mengandung protein, vitamin dan mineral. Selain meningkatkan nilai gizi bakso juga meningkatkan potensi bahan pangan tersebut (Ulfa, 2016).

Hasil penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Wulandari (2019) menunjukkan penambahan daun kelor berpengaruh sangat nyata terhadap tekstur pada bakso ikan lele. Bakso ikan lele dengan penambahan 10% daun kelor memiliki tekstur yang kurang kenyal dan agak kasar, Bakso ikan lele dengan penambahan 15% daun kelor memiliki tekstur yang tidak kenyal dan kasar dibandingkan dengan bakso ikan lele dengan kontrol dan penambahan 5% daun kelor. Tekstur kasar yang dihasilkan pada bakso dengan penambahan 10% dan 15% dikarenakan penghalusan daun kelor tidak merata sehingga masih adanya daun yang masih kasar yang membuat tekstur permukaan bakso tidak halus dan agak kasar. Oleh karena itu peneliti tertarik memodifikasi daun kelor menjadi tepung daun kelor untuk melihat warna, aroma, rasa, dan tekstur, serta mengetahui nilai gizi bakso ikan lele dengan penambahan tepung

daun kelor dengan judul **“Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Tingkat Kesukaan Pada Bakso Ikan Lele”**.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka perumusan masalah dari penelitian ini yaitu bagaimana Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Tingkat Kesukaan Pada Bakso Ikan Lele.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Mengetahui Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Tingkat Kesukaan Pada Bakso Ikan Lele.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap tingkat kesukaan warna pada bakso ikan lele.
2. Mengetahui pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap tingkat kesukaan aroma pada bakso ikan lele.
3. Mengetahui pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap tingkat kesukaan rasa pada bakso ikan lele.
4. Mengetahui pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap tingkat kesukaan tekstur pada bakso ikan lele.
5. Mengetahui nilai gizi bakso ikan lele dengan penambahan tepung daun kelor

## **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi sehingga masyarakat dapat memanfaatkan tepung daun kelor sebaik mungkin dalam upaya diversifikasi makanan yang semakin beragam.
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber referensi dan dapat menambah informasi tentang bakso ikan lele dengan penambahan tepung daun kelor serta mampu memanfaatkan tepung daun kelor sebagai bahan tambahan pembuatan bakso ikan lele dan diversifikasi pengolahan tepung daun kelor yang beragam.