

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

*Snack Bar* merupakan makanan ringan yang berbentuk batangan berbahan dasar sereal atau kacang-kacangan. Salah satu produk *Snack Bar* yang beredar di pasaran berbahan dasar tepung kedelai dan buah-buahan asli yang dikeringkan. *Snack Bar* memiliki kecukupan kalori, protein, lemak dan nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh. *Snack Bar* dengan nutrisi seimbang yang terdiri dari kalori, lemak, karbohidrat, protein, vitamin dan mineral sedang dicari untuk dikembangkan (Pradipta, 2011). Salah satu jenis *Snack Bar* yang ada saat ini adalah *Granola Bar*.



**Gambar 1.1 Granola Bar**  
Sumber: google.com

*Granola Bar* atau sering disebut dengan *Snack Bar* merupakan makanan ringan yang berbentuk batang berbahan dasar sereal atau kacang-kacangan. Salah satu produk *Snack Bar* yang beredar di pasaran berbahan dasar tepung kedelai dan buah-buahan asli yang dikeringkan. *Snack Bar* memiliki kecakupan kalori, protein, lemak dan nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh (Triyanutama, 2011). Di Indonesia popularitas *Granola Bar* mulai berkembang. Hal ini dibuktikan dari banyaknya produk pasaran yang diproduksi oleh perusahaan-perusahaan besar mulai bermunculan salah satu contoh produk komersilnya adalah “*Fitbar*” dan “*Soyjoy*”. Dengan mulai banyaknya produk yang bermunculan maka adanya peluang untuk menciptakan inovasi. Contoh penelitian tentang inovasi adalah *Granola Bar* yang difortifikasi dengan protein daging kerang sebagai snack sehat bagi anak kebutuhan khusus oleh (Srie Rahayu et al., 2018).

Semakin berkembangnya produk *Granola Bar* di pasaran, dengan berbagai varian rasa yang bertujuan agar masyarakat suka terhadap produk *ranola bar*, yang dimana produk tersebut berfungsi sebagai pengganti makanan untuk menunda lapar karena mengandung tinggi karbohidrat yang berasal dari *rolled oats*. Untuk itu, peneliti melakukan inovasi baru yaitu dengan menambahkan daun kelor yang diperkaya dengan berbagai macam manfaat seperti obat dari berbagai penyakit. Kelor adalah salah satu jenis tanaman yang tinggi akan gizi namun masih jarang penggunaannya dalam produk pangan. Selain menjadi tanaman yang memiliki banyak manfaat, tanaman kelor khususnya daun kelor, juga menjadi alternatif pewarna hijau alami selain dari daun suji.

Beberapa wilayah di Indonesia, utamanya Indonesia bagian timur, kelor dikonsumsi sebagai salah satu menu sayuran. Di era saat ini, dengan berbagai inovasi teknologi pengolahan pangan, pemanfaatan kelor tidak hanya sebagai sayuran tetapi dapat diolah menjadi berbagai macam bentuk, diantaranya *pudding*, *cake*, produk fortifikasi (aneka makanan, minuman, dan cemilan), produk farmasi (*capsul*, *tablet*, dan minyak). Serta dapat dikeringkan kemudian di proses menjadi tepung, ekstrak, atau dalam bentuk lain (Marhaeni, 2021).

Tanaman Kelor (*Moringa oleifera lamk*) merupakan pohon berkayu yang tingginya bisa mencapai 6 meter, memiliki daun yang berbentuk bulat dan berwarna hijau. Biji tanaman yang sudah tua ini juga dapat dimanfaatkan sebagai penjernih air sumur yang keruh. Sedangkan daunnya sering digunakan sebagai bahan makanan. Keunggulan daun kelor terletak pada kandungan nutrisinya, terutama golongan mineral dan vitamin (Alegantina et al., 2013).



**Gambar 1.2 Daun Kelor Segar**

Sumber: google.com

Beberapa penelitian telah memanfaatkan daun kelor dalam pembuatan produk makanan. Sebagai contoh penelitian yang dilakukan oleh M. Andi (2020) tentang pengaruh penambahan tepung daun kelor pada pembuatan *cupcake*. Hasilnya adalah satu perlakuan yang paling disukai yaitu 5% untuk ketiga aspek yaitu rasa, aroma dan tekstur, Mazidah (2019) tentang penggunaan tepung daun kelor pada pembuatan *crackers* sumber kalsium. Hasilnya adalah penambahan tepung daun kelor memengaruhi atribut warna, tekstur, rasa dan aroma *crackers*, dan Samsudin (2018) tentang pengaruh penambahan serbuk daun kelor terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori *fruit leather albedo* semangka. Hasilnya adalah perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan P5 yaitu dengan kandungan kadar abu sebesar 0.91%, serat kasar sebesar 7,90%. Pada perlakuan uji organoleptik (tekstur dan rasa) yaitu pada P2.

Daun kelor saat ini di beberapa negara sudah diteliti dan digunakan sebagai campuran atau bahan pembuatan obat-obatan. Secara fungsional, menurut Krisnadi (2015), daun kelor memiliki manfaat yaitu dapat dioleskan pada kening untuk sakit kepala, digunakan untuk kompres demam, jus daun kelor juga diyakini untuk mengontrol kadar glukosa, dan digunakan untuk mengurangi pembengkakan kelenjar. Saat ini, daun kelor juga banyak dimanfaatkan oleh ibu menyusui untuk memperlancar ASI. Maka peneliti ingin mendapatkan produk *Granola Bar* dengan penggunaan daun kelor yang dikeringkan sebagai suatu jenis makanan yang disukai sehingga konsumen dapat menyerap manfaat daun kelor dengan baik.

Kelebihan penggunaan daun kelor kering dibandingkan dengan daun kelor segar adalah memiliki kadar air yang lebih rendah dibandingkan yang segar, hal ini sangat baik digunakan untuk *Granola Bar* yang berasal dari bahan-bahan kering, dan nilai protein yang lebih tinggi pada daun kelor kering dibandingkan pada daun kelor segar (Marhaeni, 2021).

Salah satu inovasi *Granola Bar* yang belum pernah diteliti adalah *Granola Bar* dengan menggunakan daun kelor yang dikeringkan, karena daun kelor yang memiliki berbagai manfaat yang baik untuk tubuh ini, perlu dimanfaatkan sebagai salah satu upaya dalam menggabungkan *Granola Bar*

dengan daun kelor, yang diharapkan sebagai daya tarik tersendiri dengan memanfaatkan kandungan yang terdapat pada *Granola Bar* yaitu memiliki tinggi serat, dan daun kelor yang memiliki berbagai macam kandungan untuk obat. Peneliti berharap hasil yang diperoleh dalam penelitian ini agar produk *Granola Bar* dengan penggunaan daun kelor dapat menjadi daya terima masyarakat dan menumbuhkan rasa suka terhadap daun kelor sehingga merubah stigma yang kurang baik di masyarakat terhadap tanaman ini menjadi suatu produk pangan dengan banyak manfaatnya.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti akan membuat penelitian tentang Pengaruh Penggunaan Daun Kelor dalam Pembuatan *Granola Bar* Terhadap Daya Terima Konsumen.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas, beberapa masalah yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut:

1. Apakah daun kelor dapat diolah untuk makanan cemilan?
2. Apakah daun kelor dapat diproses dengan cara dikeringkan?
3. Apakah daun kelor dapat ditambahkan kedalam *Granola Bar*?
4. Bagaimana proses pembuatan *Granola Bar*?
5. Bagaimana formulasi terbaik *Granola Bar* dengan penggunaan daun kelor?
6. Apakah terdapat pengaruh penggunaan daun kelor dalam pembuatan *Granola Bar* terhadap daya terima konsumen?

## 1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka peneliti akan membatasi masalah yang akan diteliti yaitu Pengaruh Penggunaan Daun Kelor dalam Pembuatan *Granola Bar* Terhadap Daya Terima Konsumen yang meliputi aspek rasa, warna, aroma dan tekstur dan uji kadar air.

#### 1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut: Apakah Terdapat Pengaruh Penggunaan Daun Kelor dalam Pembuatan *Granola Bar* Terhadap Daya Terima Konsumen?

#### 1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis Pengaruh Penggunaan Daun Kelor dalam Pembuatan *Granola Bar* Terhadap Daya Terima Konsumen.

#### 1.6 Kegunaan Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, maka kegunaan yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk peneliti, dapat menambah pengetahuan dan wawasan mengenai bahan pangan yang mengandung nutrisi yang sangat baik.
2. Sebagai pengembangan dalam mata kuliah inovasi makanan dan cipta resep di kampus.
3. Menambah informasi dan referensi bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga dalam hal inovasi makanan menggunakan bahan pangan lokal daun kelor.
4. Untuk dijadikan sebagai penelitian lanjutan oleh Program Studi Pendidikan Tata Boga.
5. Mengoptimalkan penggunaan daun kelor yang memiliki manfaat untuk produk pangan.
6. Memperkenalkan kepada masyarakat tentang produk olahan yang menggunakan daun kelor kering yang diaplikasikan pada *Granola Bar*.