

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Tumbuhan daun kelor merupakan tumbuhan yang memberikan banyak manfaat bagi kehidupan manusia, tumbuhan ini memiliki beragam manfaat bagi kehidupan manusia yang bisa digunakan sebagai bahan pangan. Tumbuhan kelor dikenal sebagai *The Miracle Tree* atau pohon Ajaib karena terbukti sebagai sumber gizi mulai dari daun, buah, bunga, kulit dan akarnya yang memiliki manfaat luar biasa. Daun kelor (*Moringa oleifera*) kaya akan nutrisi penting seperti protein, vitamin (A,B,C, dan E), mineral serta asam amino esensial. Daun kelor dapat mengurangi peradangan dalam tubuh dan meredakan gejala dari berbagai kondisi peradangan. Menurut Utami (2013), manfaat dari daun kelor antara lain sebagai anti peradangan, hepatitis, memperlancar buang air kecil dan anti alergi. Selain itu daun kelor (*Moringa oleifera*) banyak digunakan dan dipercaya sebagai obat infeksi, antibakteri, infeksi saluran urin, luka eksternal, anti-hipersensitif, anti-anemik, diabetes, diare, disentri dan rematik (Fahey 2005).

Pada umumnya daun kelor merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki jumlah produksi cukup besar di Indonesia sehingga sangat berpotensi untuk dikembangkan menjadi beberapa produk olahan makanan (Ainum 2021). Salah satunya adalah cookies (kue kering) yang banyak digemari masyarakat karena bentuk dan rasa cookies (kue kering) yang sangat beragam. Cookies (kue kering) merupakan salah satu jenis biscuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relative renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat (Praptiningrum, 2015). Pada umumnya rasa cookies yang ada di pasaran hanya ada rasa-rasa yang familiar saja, maka dari itu untuk mengatasi masalah tersebut dibuatlah cookies dengan rasa daun kelor sebagai produk inovasi cookies yang memiliki manfaat sangat banyak dan baik bagi tubuh.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kesukaan dan preferensi masyarakat tentang produk cookies daun kelor. Data yang akan diambil merupakan preferensi masyarakat terhadap rasa, tekstur, warna, dan kesukaan. Hasil dari

penelitian ini diharapkan akan memberikan manfaat yang berguna dalam pengembangan ide-ide cookies (kue kering) dengan menggunakan bahan alami.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bedasarkan uraian latar belakang, maka dapat diuraikan sebagai berikut :

1. Bagaimana tekstur cookies dengan penambahan tepung daun kelor ?
2. Bagaimana rasa cookies dengan penambahan tepung daun kelor ?
3. Bagaimana warna cookies dengan penambahan tepung daun kelor ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian dapat diuraikan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui tekstur pada pembuatan cookies dengan penambahan tepung daun kelor
2. Untuk mengetahui rasa pada pembuatan cookies dengan penambahan tepung daun kelor
3. Untuk mengetahui warna pada pembuatan cookies dengan penambahan tepung daun kelor

## **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Manfaat secara Teoritis  
Pengembangan ilmu pengetahuan tentang penggunaan tepung daun kelor yang digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan cookies
2. Manfaat secara Praktis
  - a. Untuk Produsen  
Mendapatkan pengalaman dalam pengembangan produk cookies dengan fomulasi penambahan tepung daun kelor
  - b. Untuk Konsumen  
Sebagai informasi baru terhadap konsumen bahwa tepung daun kelor dapat digunakan dalam pembuatan cookies dan menambah pengetahuan tentang manfaat yang terkandung dalam daun kelor.