

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perubahan gaya hidup masyarakat modern telah mendorong peningkatan konsumsi makanan praktis dan sehat. Granola bar menjadi salah satu pilihan camilan sehat yang populer karena kandungan serat dan nutrisinya. Namun, sebagian besar granola bar yang beredar di pasaran belum memanfaatkan bahan lokal yang memiliki nilai gizi tinggi, seperti daun kelor (*Moringa oleifera*) diteliti oleh dinas kesehatan Bandung.

Daun kelor (*Moringa oleifera*) dikenal luas sebagai salah satu tanaman dengan potensi gizi yang luar biasa dan sering dijuluki sebagai “*superfood*.”(lemon 8 app) Hal ini disebabkan oleh kandungan nutrisinya yang melimpah, termasuk vitamin A, C, dan E yang berperan sebagai antioksidan alami, serta mineral seperti kalsium, zat besi, magnesium, dan protein esensial. Selain itu, daun kelor juga mengandung senyawa bioaktif seperti flavonoid, polifenol, dan asam fenolat yang memberikan efek fungsional bagi tubuh dalam mencegah stres oksidatif dan peradangan (Peñalver et al., 2022)

Penelitian terbaru menunjukkan bahwa aplikasi daun kelor dalam produk pangan tidak hanya menambah nilai gizi tetapi juga dapat meningkatkan stabilitas produk terhadap oksidasi, yang merupakan tantangan umum dalam makanan olahan seperti granola bar. Dalam studi oleh Coello et al. (2022), penggunaan bubuk daun kelor dalam formulasi camilan sehat terbukti tidak memengaruhi secara signifikan aspek sensorik seperti rasa, tekstur, dan aroma. Artinya, konsumen tetap menerima produk yang diperkaya dengan moringa tanpa mengalami penurunan kualitas organoleptik yang berarti.

Selanjutnya integrasi daun kelor ke dalam produk seperti granola bar bukan hanya meningkatkan densitas gizi, tetapi juga memberikan nilai tambah dari sisi fungsionalitas. Kandungan protein nabati dari kelor sangat relevan dalam tren diet modern yang lebih berorientasi pada sumber pangan berkelanjutan dan nabati. Hal ini membuka peluang besar dalam pengembangan pangan fungsional yang tidak hanya menjawab kebutuhan gizi masyarakat modern, tetapi juga mendukung keberlanjutan pangan lokal.

Namun demikian, meskipun manfaat gizi dari daun kelor sangat potensial, penerapan dalam produk siap konsumsi tetap perlu mempertimbangkan faktor persepsi dan preferensi konsumen. Rasa khas daun kelor yang cenderung pahit dan beraroma herbal dapat menjadi tantangan dalam penerimaan produk oleh konsumen umum. Menurut Rodrigues et al. (2023), keberhasilan sebuah produk berbasis *Moringa oleifera* sangat bergantung pada formulasi yang mampu menyeimbangkan antara manfaat fungsional dan cita rasa yang disukai konsumen.

Dalam studi tersebut, diketahui bahwa konsumen memiliki kecenderungan lebih tinggi untuk menerima produk yang diklaim sehat jika tidak terjadi kompromi signifikan terhadap rasa. Hal ini diperkuat oleh temuan Sogari et al. (2021) yang menyatakan bahwa persepsi terhadap makanan sehat sering kali dibentuk oleh kombinasi antara label gizi, klaim kesehatan, dan pengalaman sensorik. Maka dari itu, dalam mengembangkan granola bar berbasis daun kelor, sangat penting untuk melakukan pendekatan inovatif dalam hal *flavoring*, tekstur, dan visual produk agar tetap menarik dan diterima oleh target pasar yang lebih luas.

Selain itu, tren global menunjukkan bahwa konsumen semakin menyukai produk yang bersifat lokal, alami, dan berkelanjutan, apalagi bila produk tersebut memiliki cerita nilai tambah seperti manfaat kesehatan atau kontribusi terhadap pengurangan limbah dan kemiskinan lokal (Pérez-Cueto et al., 2020). Dalam konteks Indonesia, penggunaan daun kelor yang mudah tumbuh di berbagai daerah tropis sangat relevan untuk mendukung ketahanan pangan nasional sekaligus mendorong pemberdayaan petani lokal melalui diversifikasi hasil pertanian.

Dengan demikian, pengembangan granola bar berbahan dasar daun kelor memiliki potensi besar tidak hanya dari segi kandungan nutrisi, tetapi juga sebagai produk inovatif yang dapat memenuhi preferensi pasar modern—asal diformulasikan dengan tepat dan diposisikan secara strategis melalui edukasi konsumen dan branding yang kuat.

Selain itu, penelitian oleh Rodrigues et al. (2023) menunjukkan bahwa klaim kesehatan pada produk berbahan dasar daun kelor meningkatkan persepsi positif konsumen, meskipun rasa herbal yang kuat dapat mempengaruhi preferensi. Dengan memanfaatkan daun kelor dalam pembuatan granola bar, diharapkan tercipta inovasi camilan sehat yang tidak hanya bergizi tinggi tetapi juga

mendukung pemanfaatan bahan pangan lokal. Hal ini sejalan dengan upaya diversifikasi pangan dan peningkatan ketahanan pangan nasional.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas dapat dirauikan rumusan masalah, maka rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana minat masyarakat terhadap produk granola bar daun kelor?
2. Apa saja faktor yang memengaruhi minat masyarakat dalam mengonsumsi granola bar daun kelor (misalnya: harga ,kandungan gizi ?
3. Apakah terdapat perbedaan minat konsumsi granola bar daun kelor berdasarkan usia, jenis kelamin pada masyarakat?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui beberapa faktor dan minat masyarakat dalam mengonsumsi daun kelor berikut tujuannya:

1. Untuk mengetahui minat masyarakat terhadap produk granola bar daun kelor.
2. Untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi minat masyarakat untuk mengonsumsi granola bar daun kelor.
3. Untuk mengetahui perbedaan minat konsumsi pada masyarakat berdasarkan usia dan jenis kelamin.

1.4 Manfaat Penelitian

Beberapa manfaat penelitian ini sebagai berikut:

1. Secara Teoritis:
 - a. Memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan di bidang pangan fungsional, khususnya terkait pemanfaatan daun kelor dalam bentuk produk olahan seperti granola bar.
 - b. Menjadi referensi bagi penelitian sejenis mengenai pengaruh persepsi dan preferensi konsumen terhadap produk berbahan dasar tanaman lokal.

2. Secara Praktis:

- a. Memberikan informasi bagi pelaku usaha atau UMKM mengenai potensi pasar granola bar daun kelor berdasarkan minat dan preferensi masyarakat.
- b. Menjadi bahan pertimbangan dalam pengembangan produk granola bar yang sesuai dengan selera dan kebutuhan konsumen.
- c. Memberikan rekomendasi strategi pemasaran yang efektif untuk meningkatkan daya tarik dan penjualan produk granola bar daun kelor.
- d. Mendorong pemanfaatan daun kelor sebagai bahan pangan lokal yang bernilai gizi tinggi dan mendukung ketahanan pangan masyarakat.