

I. PENGANTAR

A. Latar Belakang

Tanaman kelor (*Moringa oleifera*) adalah salah satu tanaman yang luar biasa yang pernah ditemukan, dimana kelor secara ilmiah adalah sumber gizi berkhasiat obat yang kandungannya diluar kebiasaan kandungan tanaman pada umumnya, sehingga kelor diyakini memiliki potensi untuk mengakhiri kekurangan gizi, kelaparan, serta mencegah dan menyembuhkan berbagai penyakit (Krisnadi, 2010). Di dunia internasional, budidaya daun kelor adalah suatu program yang sedang dijalankan. Pohon kelor mempunyai banyak julukan diantaranya *The Miracle Tree*, *Tree For Life*, dan *Amazing Tree*. Julukan tersebut muncul karena bagian pohon kelor mulai dari daun, buah, biji, bunga, kulit, batang, hingga akar memiliki manfaat yang luar biasa. Tanaman kelor mampu hidup di berbagai jenis tanah, tidak memerlukan perawatan yang intensif, tahan pada musim kemarau, dan mudah dikembangbiakkan (Hardiyanthi, 2015).

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, anti bakteri, infeksi saluran urin, luka eksternal, anti-hipersensitif, anti-anemik, diabetes, *colitis*, diare, disentri, dan rematik.

Salah satu yang paling menonjol dari kandungan tanaman kelor adalah antioksidan terutama pada bagian daunnya yang mengandung antioksidan paling

tinggi. Antioksidan yang terdapat dalam daun kelor diantaranya tanin, steroid, triterpenoid, flavonoid, saponin, antarquinon, dan alkaloid (Hardiyanthi, 2015).

Tanaman kelor dapat menjadi alternatif sumber protein yang berpotensi untuk dijadikan tepung dan juga dapat dijadikan sebagai suplemen herbal. Daun kelor kering per 100 g mengandung air 7,5%, kalori 205 g, karbohidrat 38,2 g, protein 27,1 g, lemak 2,3 g, serat 19,2 g, kalsium 2003 mg, magnesium 368 mg, fosfor 204 mg, tembaga 0,6 mg, besi 28,2 mg, sulfur 870 mg, dan potassium 1324 mg (Haryadi, 2011).

Pengolahan daun kelor secara luas belum banyak dilakukan di Indonesia, hal tersebut dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat dalam melakukan pemanfaatan daun kelor. Untuk itu, penganekaragaman pangan pada daun kelor perlu ditingkatkan yang dapat dijadikan sebagai sumber gizi pada produk pangan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah pada pembuatan sagon bakar yang dapat bersifat fungsional dengan ditambahkan daun kelor yang dapat memberikan efek positif bagi kesehatan tubuh.

Sagon adalah salah satu jenis makanan tradisional Indonesia namun tidak ditemukan dalam catatan sejarah, daerah mana yang terlebih dulu membuat kue ini. Selain itu tidak ada pula keterangan kenapa kue ini diberi nama 'sagon'. Kue sagon banyak dijumpai sebagai oleh-oleh panganan khas di beberapa kota di Indonesia. Sagon bakar adalah produk pangan olahan yang dibuat dari tepung sagu, kelapa muda parut, dan gula pasir. Pada proses pengolahannya, sagu digiling menjadi tepung kemudian disangrai. Demikian pula kelapa muda disangrai dan dicampurkan dengan tepung sagu sangrai dan gula pasir. Selanjutnya campuran

tersebut dicetak dan dipanggang dalam oven. Saat ini, kue sagon semakin banyak dikreasikan dengan menciptakan varian rasa dari sagon seperti penambahan *essence* coklat, keju atau kismis. Bahan sagon dengan campuran daun kelor (*Moringa oleifera*) adalah inovasi terbaru dalam pembuatan bahan makanan yang mampu meningkatkan kualitas gizi pada sagon tersebut.

Daun kelor yang akan dijadikan bahan tambahan dalam adonan sagon harus melalui proses pengeringan, yang mengakibatkan kadar air berkurang, sehingga dapat memperpanjang masa simpan dan mempermudah penggunaannya. Pengeringan dapat dilakukan dengan bantuan sinar matahari dan alat pengering. Pengeringan menggunakan sinar matahari memerlukan waktu yang lama dan suhu tidak dapat diatur, sedangkan pengeringan menggunakan alat pengering dapat dipersingkat dan suhu terbaik untuk pengeringan sebaiknya tidak melebihi 60°C (Departemen Kesehatan RI, 1995).

B. Identifikasi Masalah

Belum diketahui formulasi campuran yang tepat pada pembuatan sagon panggang daun kelor. Formulasi campuran yang dimaksud adalah formula daun kelor yang ditambahkan dan lamanya waktu pemanggangan agar dihasilkan sagon panggang daun kelor yang disukai panelis.

C. Kerangka Berfikir

Di Indonesia terdapat banyak sekali makanan khas daerah, salah satunya adalah kue sagon yang digemari oleh masyarakat. Sagon adalah makanan yang dapat dinikmati kapan saja dan dimana saja, karena ciri khas rasa serta aroma

khusus yang hanya dimiliki oleh kue sagon. Salah satu jenis tanaman yang belum banyak dimanfaatkan tetapi memiliki kandungan antioksidan, protein dan vitamin yang tinggi adalah tanaman kelor khususnya daun kelor. Daun kelor dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam adonan sagon bakar bersama bahan-bahan lainnya. Untuk mengantisipasi timbulnya *after taste* dari daun kelor, maka dilakukan perlakuan *blanching*, dengan cara merebus terlebih daun kelor selama 5 menit baru kemudian dicacah kasar lalu ditambahkan ke dalam adonan sagon. *Blanching* bertujuan untuk *inaktivasi* enzim yang ada pada daun kelor sehingga menghambat timbulnya rasa pahit dari daun kelor. Dalam penelitian ini adonan sagon bakar yang telah ditambahkan cacahan daun kelor dan dibentuk, kemudian panggang menggunakan oven. Waktu yang dibutuhkan untuk memanggang kue sagon selama 18-20 menit dengan suhu 180°C (Sutomo, 2008) hingga terbentuk permukaan kue yang kuning kecoklatan tanda bahwa kue sudah matang.

Uji organoleptik dan uji kimia dilakukan untuk menilai mutu kue sagon. Uji organoleptik terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa sagon bakar dengan bahan tambahan daun kelor, kemudian hasil terbaik dari uji organoleptik dilakukan uji kimia meliputi uji kadar air, kadar abu, uji protein, dan serat kasar untuk melihat pengaruh penambahan daun kelor dan lama pemanggangan sagon bakar pada sifat karakteristiknya.

D. Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud dari penelitian ini adalah menambah zat nutrisi yang ada pada daun kelor sebagai pembeda sagon bakar tradisional pada umumnya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memperoleh konsentrasi daun kelor dan waktu

pemanggangan terbaik pada proses pembuatan sagon panggang daun kelor dan dihasilkan produk yang bernutrisi dan disukai oleh panelis.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah memberikan informasi mengenai optimalisasi penggunaan konsentrasi daun kelor dan lama waktu pemanggangan pada proses pembuatan sagon panggang daun kelor.

F. Hipotesis

Konsentrasi daun kelor dan waktu pemanggangan sagon bakar daun kelor berpengaruh pada daya terima panelis.