

INOVASI KERUPUK DAUN KELOR RASA COTO SEBAGAI CAMILAN SEHAT BERNUTRISI

Jelita Chahyani AR¹, Nahriana², Gawarti³

¹Universitas Negeri Makassar
PKK FT UNM (Makassar,Indonesia)
nic.titha@yahoo.com

²Universitas Negeri Makassar
nahrianaftunm@yahoo.com
PKK FT UNM (Makassar,Indonesia)

³Universitas Negeri Makassar
PKK FT UNM (Makassar,Indonesia)

ABSTRAK. Penelitian ini adalah penelitian pengembangan dengan menggunakan metode eksperimen. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui: proses pembuatan kerupuk daun kelor rasa coto, penerimaan panelis, serta kandungan gizi yang terkandung dalam kerupuk daun kelor rasa coto. Tempat penelitian dilaksanakan di Laboratorium Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar dan Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah dokumentasi dan angket atau *score sheet* dengan menggunakan analisis deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pembuatan kerupuk daun kelor rasa coto dimulai dari penimbangan bahan, pembersihan, pembuatan bumbu, pembuatan *puree* daun kelor, pembuatan adonan kerupuk, pencetakan, pengukusan, pendinginan, pemotongan, pengejemuran, pengorengan dan pengemasan. Dengan dua formula yaitu formula A dan formula B. Hasil uji organoleptik yang menunjukkan hasil terbaik adalah formula B dengan atribut warna hijau gelap, aroma harum khas kelor dan bumbu coto, tekstur renyah, rasa yang enak, dan *over all* mutu baik, yang disebabkan karna adanya penambahan bumbu coto kedalam adonan kerupuk daun kelor. Untuk hasil uji kandungan gizi kerupuk daun kelor rasa coto dengan lima parameter yaitu lemak 32,19 %, protein 6,11 %, karbohidrat 35,06 %, kadar air 5,68%, dan vitamin A 0,086 %

Kata Kunci: Bumbu coto, Daun kelor, Inovasi, Kerupuk

ABSTRACT. This research is development research using experimental method. The purpose of this study was to determine: the process of making coto-flavored Moringa leaf crackers, panelists acceptance, and the nutritional content contained in coto-flavored Moringa leaf crackers. The place of research was carried out at the Family Welfare Education Laboratory (PKK) Faculty of Engineering, Makassar State University and the Makassar Health Laboratory Center. Data collection techniques used are documentation and questionnaires or score sheets using descriptive analysis. The results showed that the process of making coto-flavored Moringa leaf crackers started from weighing the ingredients, cleaning, making

spices, making Moringa leaf puree, making cracker dough, printing, steaming, cooling, cutting, drying, frying and packaging. With two formulas, namely formula A and formula B. The organoleptic test results that showed the best results were formula B with attributes of dark green color, distinctive aroma of Moringa and coto seasoning, crunchy texture, good taste, and good quality over all, caused by the addition of coto seasoning into the mixture of Moringa leaf crackers. For the test results of the nutritional content of coto-flavored Moringa leaf crackers with five parameters, namely 32.19% fat, 6.11% protein, 35.06% carbohydrates, 5.68% water content, and 0.086 % vitamin A.

Keywords: Coto seasoning, Moringa leaves, Innovation, Crackers

PENDAHULUAN

Daun kelor mengandung vitamin A, vitamin C, Vitamin B6, kalsium, kalium, zat besi, dan protein. Jika dibandingkan dengan makanan lainnya, daun kelor memiliki kandungan nutrisi yang tinggi (A Dudi Krisnadi, 2015). Daun kelor dapat dimasak dan digunakan seperti bayam, daun kelor dapat diolah menjadi aneka lauk pauk. Meski daun kelor memiliki banyak kandungan gizi dan dapat diolah menjadi aneka lauk pauk akan tetapi, masyarakat banyak yang tidak menyukainya dikarenakan daun kelor memiliki bau khas yang diakibatkan adanya kandungan tannin didalam daun kelor. Tannin dapat menyebabkan rasa sepat karena pada saat dikonsumsi akan terbentuk ikatan silang antara tannin dan protein atau *glikoprotein* dirongga mulut sehingga menimbulkan perasaan kering dan berkerut atau sepat (Rika Yulianti 2008). Karena bau dan rasa khas daun kelor yang kurang diminati sehingga peneliti memiliki ide untuk menambahkan bumbu coto Makassar sebagai inovasi. Bumbu coto Makassar yang terbuat dari berbagai macam rempah seperti bawang putih, lada, ketumbar, jintan, dan lain-lain dinilai akan menetralsir rasa sepat dari daun kelor dan memberikan cita rasa khas coto Makassar.

Olahan daun kelor yang dibuat oleh peneliti dengan penambahan bumbu coto Makassar adalah makanan ringan berupa kerupuk. Kerupuk adalah makanan kering yang terbuat dari bahan dasar tepung tapioka atau tanpa bahan tambahan lain yang diizinkan, harus disiapkan dengan cara menggoreng atau memanggang terlebih dahulu sebelum disajikan” (SNI 0272/1991).

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen, penelitian eksperimen ini pada umumnya dilakukan pada laboratorium. Penelitian eksperimen adalah penelitian yang

dilakukan untuk mencari pengaruh variabel tertentu terhadap variabel yang lain dalam kondisi yang terkontrol secara ketat (Sugiyono, 2016:7).

WAKTU DAN TEMPAT

Penelitian ini dilaksanakan di Labotorium Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar untuk standarisasi resep, formulasi resep dan kegiatan uji organoleptik. Analisis kandungan gizi dilaksanakan di Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar. Waktu penelitian ini dilakukan selama bulan September sampai dengan bulan November 2020.

HASIL DAN PEMBAHASAN

PROSES PEMBUATAN

Proses pembuatan Kerupuk Daun Kelor Rasa Coto terdiri dari beberapa tahapan yaitu : menyiapkan bahan dan alat yang akan diggunakan, selanjutnya bahan yang akan digunakan dibersihkan dari debu dan kotoran yang menempel, bahan yang sudah dibersihkan akan ditimbang sesuai dengan resep, dalam penelitian ini bahan yang digunakan dipisah menjadi dua bagian, pertama bahan untuk membuat bumbu coto yang terdiri dari rempah-rempah yaitu: lengkuas, jahe, serai, bawang merah, bawang putih, jintan dan kemiri yang sudah disangrai kemudian bahan bumbu akan dihaluskan menggunakan blender. Bahan kedua adalah bahan kerupuk yang terdiri dari, *puree* daun kelor, tapioka, terigu, telur, air dan bahan tambahan pengembang , kemudian kedua bahan tersebut akan dicampur menjadi adonan kerupuk daun kelor rasa coto. Adonan akan dicetak menggunakan cetakan kue berukuran 19 cm x 14 cm dengan berat adonan 50 gr ditiap cetakan, adonan yang telah di cetak akan dikukus menggunakan api sedang selam kurang lebih 5 menit hingga adonan matang yang ditandai dengan adonan menjadi bening dan bertekstur kenyal. Kerupuk yang telah matang akan diangin-anginkan selama 5 jam bertujuan agar mempermudah proses pemotongan, kerupuk dipotong dengan ukuran 4 cm x 2,5 cm dengan ketebalan 2 mm pemotongan

kerupuk menggunakan gunting, kerupuk yang sudah dipotong kemudian akan ditata di atas nampan dan dijemur secara manual atau menggunakan sinar matahari selama kurang lebih 2-3 hari tergantung cuaca. Kerupuk yang sudah kering akan digoreng menggunakan minyak goreng. Kerupuk akan dikemas dalam plastik agar tidak melempem.

Tingkat penerimaan panelis terhadap kerupuk daun kelor rasa coto, untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis makan dilakukan uji organoleptik yang terdiri dari uji mutu hedonik meliputi warna, aroma tekstur, rasa dan *over all* dan uji hedonik uji kesukaan oleh 20 panelis. Dan yang terpilih adalah formula B

No	Mutu hedonik dan uji hedonik	Formula B
1.	Warna	45 %
2.	Aroma	75 %
3.	Tekstur	45 %
4.	Rasa	60 %
5.	<i>Over all</i>	70 %
6.	Uji hedonik	55 %

WARNA :

Penentuan mutu suatu bahan pangan pada umumnya tergantung pada warna karna mata adalah indra pertama yang digunakan pada saat melakukan uji organoleptik (Rakhmah 2012). Warna merupakan komponen yang menentukan kualitas atau derajat penerimaan dari suatu bahan pangan, warna yang menarik akan meningkatkan derajat penerimaan nilai suatu bahan pangan. Berdasarkan penilaian uji mutu hedonik menunjukan warna dari kerupuk daun kelor untuk formula B adalah 45 % .

AROMA :

Menurut Fitri Electrika Dewi Surawan (2012) aroma didefinisikan sebagai sesuatu yang diamati menggunakan indra penciuman, aroma dianggap sangat penting karena dengan cepat akan dapat menghasilkan penelitian terhadap suatu produk, apakah produk itu diterima atau tidak, aroma kerupuk daun kelor menunjukkan peningkatan yang cukup signifikan

TEKSTUR :

Tekstur merupakan aspek ketiga dalam menentukan baik tidaknya suatu produk, air merupakan salah satu factor yang dapat mempengaruhi tekstur dari kerupuk, dalam penelitian yang dilakukan oleh Jamaluddin dkk (2011) mengatakan bahwa semakin rendah kadar air maka semakin renyah tekstur produk yang dihasilkan. Untuk standar air pada kerupuk menurut SNI adalah maksimal 11 % sedangkan hasil dari uji kandungan air untuk kerupuk daun kelor rasa coto di Balai Besar kesehatan Makassar adalah 5,86 % yang artinya kandungan air pada kerupuk daun kelor yang terpilih telah memenuhi standar SNI, dengan kandungan air yang dimiliki kerupuk daun kelor rasa coto memiliki tekstur yang renyah.

RASA :

Rasa memegang peranan penting dalam diterima atau tidaknya suatu makanan oleh konsumen, meski dari segi penampilan suatu makanan dinilai menarik jika rasanya tidak enak maka makanan itu akan dianggap tidak layak untuk dikonsumsi. Tingkat mutu pada rasa kerupuk daun kelor rasa coto mengalami peningkatan.

OVER ALL :

Over all merupakan penilaian secara keseluruhan dari mutu hedonik, berdasarkan *over all* kerupuk daun kelor rasa coto dengan dua formula mengalami peningkatan yang artinya semakin sedikit daun kelor maka *over all* kerupuk daun kelor rasa coto yang dihasilkan semakin baik.

UJI HEDONIK :

Hasil uji hedonik pada kerupuk daun kelor rasa coto mengalami kenaikan, hal ini menandakan bahwa penambahan bumbu coto tingkat penerimaan panelis semakin meningkat, dengan dilakukannya uji hedonik maka terpilihlah formula B sebagai kerupuk yang paling disukai oleh panelis sebanyak 11 orang atau 55% dengan kategori sangat suka.

NILAI GIZI :

Analisis gizi merupakan proses atau bentuk pengujian kimia untuk mengetahui kandungan-kandungan gizi yang terdapat pada makanan. formula yang terpilih adalah formula B yang akan diuji dengan beberapa parameter nilai gizi yaitu : lemak, protein, karbohidrat, kadar air dan vitamin A, pengujian ini dilakukan di Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar.

formula	Satuan	Parameter				
		Lemak	Protein	karbohidrat	Kadar air	Vit. A
B	%	32,19	6,11	35,06	5,68	0,086

Sumber : Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar.

DAFTAR PUSTAKA :

A Dudi, Krisnadi. *Kelor super nutrisi*. Edisi revisi Maret 2015. Ebook. (Di akses pada 18 Februari 2020).

Fitri, Electrika Dewi Surawan. 2012. Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fish Nugget Ikan Tuna. Bengkulu: Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu

Jamaluddin, Budi Raharjo, Pudji Hastuti & Rochmadi. 2011. Model Matematika Optimasi Untuk Perbaikan Proses Penggorengan Vakum Terhadap Tektur Keripik Buah. *Jurnal Teknik Industri*. Vol 12 (1): 82-89

Rakhmah. 2012. Studi pembuatan bolu gulung dari tepung ubi jalar (*Ipomea batatas L.*) Universitas Hasanuddin, Makassar

Rika, Yulianti, 2008. *Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (Moringa Oleivera) Sebagai Sumber Vitamin-C dan β -Karoten*. Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Institut Pertanian Bogor.

SNI Standar Nasional Indonesia. 1991. SNI 0272/1991. *Syarat Mutu Kerupuk*. Badan Standarisasi Nasional.

Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: Alfabet