

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*) adalah salah satu tanaman yang banyak dimanfaatkan sebagai obat untuk berbagai penyakit, Beberapa penelitian melaporkan Tentang khasiat mengkudu naik biji, buah, daun dan kulit akarnya antara lain sebagai antidislipidemi menurut (Saf-ur *et al.*,2010), antioksidan (Brett *et al.*,2010), antioksidan dengan kandungan Flavonoid dan senyawa fenoliknya (Rao dan Subramanian,2009). Buah mengkudu (*Morinda citrifolia L.*) merupakan salah satu tanaman mempunyai khasiat meningkatkan daya tahan tubuh menurunkan tekanan darah, menurunkan glukosa darah, dan sebagai anti bakteri. Mengkudu merupakan tanaman tropis yang tingginya bisa mencapai 4-6 meter, karena penampilanya selalu hijau sepanjang tahun, tanaman mengkudu tergolong tumbuhan *evergreen*. Permukaan buah seperti terbagi dalam sel-sel *polygonal* (persegi banyak) yang berbintik-bintik dan berkulit, mula-mula buah berwarna Hijau, menjelang masak menjadi putih Kekuningan, daging buah tersusun dari buah-buahan berbentuk pyramid, berwarna coklat merah. Mengkudu dikenal sebagai bahan pengobatan yang sangat populer dikawasan Asia Tenggara, Kepulauan pasifik, dan Karibia. Semua bagian mengkudu digunakan secara luh untuk pengobatan (Bangun dan Sarwono,2002).

Buah mengkudu dibedakan menjadi beberapa tingkat kematangan yang dipresentasikan dari sisi Warna dan tekstur (Hakim, Mutrofin,& Ratnasari,2016). tingkat kematangan buah diklasifikasi berguna untuk mengetahui ketepatan buah mengkudu yang layak ekspors dan yang layak konsumsi,dimana dengan ini akan menghemat waktu yang digunakan. Walaupun memiliki beribu khasiat, hanya sebagian kecil dari masyarakat yang memanfaatkan mengkudu. Penyebab kurangnya peminat mengkudu secara langsung adalah dikarenakan bau mengkudu yang tidak sedap. Asam decanoic dan asam dekanoat dalam buah mengkudu menyebabkan bau busuk dan tajam menyengat, terutama pada buah matang. Oleh karenanya diperlukan teknologi pengolahan buah mengkudu baik menjadi produk antara

ataupun produk pangan jadi seperti tepung mengkudu yang dapat diolah lebih lanjut menjadi berbagai produk pangan (Dian, Heni, Drupadi & Feni, 2016). Indonesia adalah negeri dengan sejuta keanekaragaman baik suku, agama, budaya, dan adat istiadat, hal ini juga akan memberikan berbagai macam keanekaragaman jenis makanan diberbagai daerah di Indonesia. Olahan makanan dapat dihasilkan dari resep turun-temurun warisan nenek moyang, Olahan makanan hasil warisan nenek moyang tersebut berkembang menjadi makanan tradisional yang menjadi ciri khas suatu daerah tertentu yang belum tentu juga ada didaerah lainnya. Keanekaragaman olahan makanan Indonesia juga didukung dengan keadaan alam Indonesia yang menyediakan berbagai bahan untuk diolah menjadi makanan, Olahan tradisional merupakan wujud upaya manusia dalam mengembangkan bahan pangan disekitarnya menjadi makanan yang siap konsumsi agar bisa berkelanjutan hidup (Muwardijati Gardjito, 2017.)

Salah satu contoh makanan tradisional yakni klepon, Klepon merupakan salah satu jenis jajanan tradisional dan termasuk kategori kue basah yang berbentuk bulat sebesar kelereng dan berwarna hijau, klepon berbahan dasar tepung ketan dengan isian gula cair (setyorini, 2018.). menurut Nimpuno (2016:56) klepon yang kenyal dengan isi gula mempunyai makna bahwa sesuatu yang alot akan terasa manis dikemudian hari sesuai dengan usaha yang dilakukan. Kue klepon memiliki tekstur yang kenyal padat, manis dan tidak memiliki daya simpan yang lama. Makanan ini terbuat dari tepung ketan putih yang diberi pewarna hijau dari daun suji ataupun daun pandan yang dicampur oleh santan kemudian dibentuk bulat bulat diberi isian gula merah dan direbus didalam air mendidih. (qdt.in sari, 2014:1). Pada umumnya klepon dibuat dari bahan tepung beras ketan, garam, pewarna hijau dari daun suji, air hangat gula merah, kelapa parut, untuk menciptakan daya tarik masyarakat dan untuk menambah keanekaragaman olahan Indonesia dengan modernisasi dengan mengutamakan Bentuk, Rasa, dan Warna maka klepon ini akan ditambahkan dengan buah mengkudu, untuk menciptakan bentuk olahan jajanan pasar yang baru sekaligus untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat bahwa buah mengkudu bisa diolah dijadikan jajanan,

bukan hanya sebagai jamu saja. Karena buah mengkudu yang banyak akan kandungan gizi Masih kurangnya pengetahuan bahwa buah mengkudu yang bisa diolah menjadi olahan pangan yang bisa diminati tanpa harus merasakan seperti minum jamu, dengan ini penelitian Pengolahan buah mengkudu yang ditambahkan dalam pembuatan kue tradisional seperti Klepon merupakan salah satu bentuk pengembangan dalam pengolahan jajanan kue tradisional yang diharapkan dapat menambah keanekaragam olahan indonesia. Berdasarkan latar belakang diatas, mendorong peneliti untuk mengangkat permasalahan tersebut dalam bentuk skripsi dengan judul

“DAYA TERIMA MASYARKAT TERHADAHAP PENAMBAHAN BUAH MENGGKUDU (*Morinda citrifolia* L.) PADA JAJANAN INDONESIA KLEPON DALAM KEANEKARAGAMAN MAKANAN INDONESIA”

B. Batasan Masalah

Peneliti hanya membahas tentang pengaruh penambahan buah mengkudu (*Morinda citrifolia* L.), dalam pembuatan klepon dengan substitusi 30%, 50%, 70%, dan 90% dan mengetahui daya Terima/tingkay kesukaan masyarakat tentang kelson buah mengkudu.

C. Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang akan diteliti adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh substitusi buah mengkudu dalam pembuatan klepon 30%, 50%, 70%, dan 90% ?
2. Kue Klepon hasil Subtitusi buah mengkudu manakah yang memiliki kualitas terbaik? 30%, 50%, 70%, dan 90%!
3. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap kue klepon dengan penambahan buah mengkudu ?

D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian adalah sebagai berikut :

1. Mendiskripsikan pengaruh substitusi buah mengkudu dalam pembuatan kue klepon.
2. Mengetahui Kue klepon hasil substitusi buah mengkudu yang memiliki kualitas terbaik
3. Mendiskripsikan tingkat kesukaan masyarakat terhadap kue klepon dengan penambahan buah mengkudu.

E. Hipotesis

1. Ada pengaruh penambahan jumlah buah mengkudu dengan prosentase 30%, 50%, 70% dan 90% terhadap pembuatan *Kue klepon* ditinjau dari segi rasa, aroma, warna, tektstur.
2. Kue klepon mengkudu dengan kualitas terbaik yaitu pada penambahan jumlah mengkudu sebanyak 50%

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Universitas :

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan Masiswa tata boga 2018,2019 tentang pemanfaatan Buah Mengkudu sebagai bahan pangan tambahan untuk menambah keanekaragam makanan nusantara khususnya kue indonesia, sehingga dalam pembuatan kue Klepon dengan menambahkan buah Mengkudu baik dalam bentuk bahan dasar pengolahan yang ditinjau dari substitusi buah mengkudu dan organoleptik.

2. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan bagi masyarakat rt 06/02 Desa Nglongsor kecamatan Tugu Kabupaten Trenggalek tentang manfaat buah mengkudu untuk dijadikan bahan substitusi dalam pembuatan kue klepon serta dapat memanfaatkan buah mengkudu dengan diolah menjadi kue klepon yang sangat digemari masyarakat.