

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daun kelor (*Moringa Oleifera*) merupakan jenis tanaman yang sering diolah menjadi masakan di Indonesia. Selain untuk dijadikan masakan, daun kelor ini juga bisa diolah menjadi berbagai alternatif olahan. Salah satunya tepung daun kelor yang berguna sebagai bahan tambahan pada berbagai olahan pangan. Di dalam daun kelor ini memiliki banyak kandungan nutrisi yang tentunya sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh, seperti tannin, steroid, triterpenoid, flavonoid, saponin, antrakuinon dan alkaloid. Senyawa-senyawa tersebut sebagai antibiotik, antiinflamasi, detoksifikasi dan antibakteri (Mardiana dan Lina, 2013).

Olahan daun kelor menjadi tepung daun kelor digunakan sebagai fortifikan untuk mencukupi nutrisi. Tepung daun kelor dapat ditambahkan pada setiap jenis makanan sebagai suplemen gizi (Prajapati *et al.*, 2003). Menurut Sauveur dan Broin (2010) terdapat tiga cara yang dapat dilakukan untuk mengolah daun kelor menjadi tepung daun kelor yaitu pengeringan di dalam ruangan, pengeringan dengan cahaya matahari dan menggunakan mesin pengering yang bertujuan untuk mengurangi kadar air dan mencegah reaksi enzimatis yang terdapat pada tanaman. Tepung daun kelor memiliki kandungan serat kasar sebesar 3,67%. Serat kasar yang terdapat pada daun kelor dapat menurunkan kolestrol dan mengurangi nafsu makan. Serat menyerap banyak air yang menyebabkan rasa kenyang. Semakin banyak lemak yang terbakar, maka semakin banyak juga berat badan yang hilang (Nashita, 2017). Tepung daun kelor juga memiliki kandungan Fe dan senyawa mineral yang cukup tinggi. Zat besi (Fe) tidak rusak oleh pemanasan (kecuali heme iron), radiasi cahaya, oksigen maupun keasaman, tetapi dapat hilang dengan perlakuan fisik (Desti dkk., 2012). Kandungan mineral yang cukup tinggi pada tepung daun kelor juga dapat dimanfaatkan sebagai perenyah pada olahan pangan seperti kue kering.

Menurut Bey (2010) daun kelor (*Moringa Oleifera*) memiliki julukan “*never die*” karena mampu tumbuh dalam keadaan yang kering dan cuaca yang panas. Pada daun kelor juga mengandung vitamin A, vitamin C, kalsium, zat besi dan protein. Kandungan nutrisi yang banyak pada daun kelor membuat tanaman ini juga memiliki julukan “*the miracle tree*”. Pemanfaatan daun kelor saat ini masih kurang beragam. Upaya penganeekaragaman pemanfaatan daun kelor dapat dilakukan dengan mengolah daun kelor yang ditambahkan pada adonan kue lidah kucing.

Kue kering atau biasa disebut dengan *cookies* merupakan kue yang memiliki tekstur renyah atau mudah hancur di mulut saat kita mengkonsumsinya (Marsiti 2005:100). Kue kering merupakan salah satu jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, kadar lemak yang tinggi dan rasa yang cenderung manis (Murdopo, 2014). Lidah kucing merupakan salah satu jenis kue kering dengan karakteristik ringan dan renyah. Lidah kucing juga memiliki rasa yang cenderung manis dan *creamy*. Lidah kucing terbuat dari bahan dasar tepung terigu dan terdapat bahan lainnya yaitu margarin, *butter*, putih telur, gula halus, tepung pati jagung atau maizena, susu bubuk, garam dan *vanilla extract*. Lidah kucing menjadi kue yang disukai banyak orang karena rasanya yang *creamy* dan teksturnya yang renyah, selain itu lidah kucing juga cocok untuk dijadikan *hampers* pada saat momen-momen tertentu. Terdapat inovasi baru pada pembuatan lidah kucing yaitu dengan ditambahkan daun kelor (*Moringa Oleifera*) dengan cara dikeringkan dan dijadikan bubuk kelor terlebih dahulu.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan dapat menjadi rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Bagaimana proses produksi kue kering lidah kucing dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa Oleifera*) yang baik dan benar?
2. Bagaimana perhitungan analisa dan kelayakan usaha pada kue kering lidah kucing dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa Oleifera*)?
3. Bagaimana strategi pemasaran pada produk kue kering lidah kucing dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa Oleifera*) yang efektif?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui proses produksi kue kering lidah kucing dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa Oleifera*) yang baik dan benar.
2. Mengetahui perhitungan analisa dan kelayakan usaha pada kue kering lidah kucing dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa Oleifera*).
3. Mengetahui strategi pemasaran pada produk kue kering lidah kucing dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa Oleifera*) yang efektif.

1.4 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Menghasilkan inovasi baru produk kue kering lidah kucing dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa Oleifera*).
2. Meningkatkan nilai ekonomis *Moringa Oleifera* sebagai bahan baku produksi kue kering lidah kucing.
3. Membuka peluang usaha dalam produksi kue kering lidah kucing dengan berskala rumah tangga hingga industri berskala besar.