

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara beriklim tropis yang berpotensi memiliki komoditas pertanian yang cukup besar, salah satunya umbi-umbian. (Wuryantoro dan Arifin, 2017). Ubi kayu atau singkong merupakan umbi-umbian yang dapat tumbuh subur dalam kondisi apapun. Salah satu bentuk upaya untuk pengembangan singkong yaitu modifikasi dengan proses fermentasi pada struktur kandungan pati yang terdapat pada singkong di bagian amilopektin maupun amilosanya dengan menjadikannya mocaf (Amini, 2014). Menurut Cahyadi (2018) tepung mocaf merupakan singkatan dari “*modified cassava flour*” yang cocok di konsumsi oleh orang yang menghindari gluten. Mocaf memiliki karakteristik fisik tepung yang berwarna putih dan tidak beraroma.

Pewarna alami yang digunakan untuk menambah nilai gizi pada meses yaitu daun kelor (*Moringa Oleifera*), karena ketersediaanya sangat melimpah, dan mengandung klorofil sehingga sangat aman jika digunakan sebagai pewarna alami. Daun kelor memiliki potensi sebagai bahan baku tepung, pengolahan daun kelor menjadi tepung akan dapat meningkatkan nilai kalori, kandungan protein, kalsium, zat besi dan vitamin A. Hal ini dapat terjadi karena pada saat proses pengolahan daun kelor menjadi tepung akan terjadi pengurangan kadar air yang terdapat dalam daun kelor (Dewi dkk, 2016). Tepung daun kelor memiliki karakteristik yaitu aroma yang agak langu dengan tekstur halus, rasa yang pahit dan berwarna hijau.

Proses pembuatan meses berbahan mocaf dan tepung daun kelor yaitu dengan metode ekstrusi. Metode ekstrusi merupakan proses dengan cara kerja bahan yang digunakan dipaksa mengalir dibawah pengaruh satu atau lebih kondisi operasi seperti pencampuran, pemanasan dan pemotongan melalui suatu cetakan yang dirancang untuk membentuk hasil ekstrusi. Keuntungan proses esktrusi yaitu bentuk pada produk yang dihasilkan sangat beragam seperti beras analog, snack ekstruder dan meses dengan nilai produktivitas yang tinggi dan biaya produksi yang rendah (Mariyanto, 2016).

Masyarakat di Indonesia sangat menyukai meses yang biasanya ditambahkan pada makanan sebagai *topping*. Menurut Sholihah (2015) meses merupakan butiran lonjong cokelat dengan rasa manis yang biasanya digunakan sebagai teman makan roti, penghias dan penambah rasa pada roti tawar, terang bulan, kue bolu, donat dan es krim. Umumnya meses pada roti biasa memiliki warna coklat kehitaman dengan bentuk garis lurus, sedangkan pada meses *fairy bread* memiliki warna yang beragam dan berbentuk bulat. Meses di Indonesia terbuat dari bahan yang banyak mengandung gula dimana hal tersebut akan memiliki pengaruh yang tidak baik bagi kesehatan jika dikonsumsi terus menerus sehingga untuk menambah nilai gizi meses tersebut maka perlu adanya penambahan tepung mocaf dan tepung tepung daun kelor. Berdasarkan penjelasan diatas maka dilakukan penelitian tentang “Karakteristik Fisik dan Sensoris Meses Berbahan Dasar Mocaf dan Tepung Daun Kelor”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan diatas, maka susunan rumusan masalah dalam rancangan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh perbandingan konsentrasi mocaf dan tepung daun kelor terhadap karakteristik fisik meses yang meliputi kekerasan, densitas kamba, dan daya patah?
2. Bagaimana pengaruh perbandingan konsentrasi mocaf dan tepung daun kelor terhadap karakteristik sensoris meses yang meliputi aroma, warna, tekstur, rasa, dan *aftertaste*?
3. Perlakuan terbaik manakah dalam pembuatan meses berbahan dasar mocaf dan tepung daun kelor yang disukai panelis?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian dari rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh perbandingan konsentrasi mocaf dan tepung daun kelor terhadap karakteristik fisik meses yang meliputi kekerasan, densitas Kamba, dan daya patah.
2. Mengetahui pengaruh perbandingan konsentrasi mocaf dan tepung daun kelor terhadap karakteristik sensoris meses yang meliputi aroma, warna, tekstur, rasa, dan *aftertaste*.
3. Mengetahui perlakuan terbaik terhadap parameter yang disukai oleh panelis.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian pada tugas akhir ini, diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Dapat mengetahui informasi mengenai pengaruh variasi konsentrasi mocaf dan tepung daun kelor sebagai bahan utama dalam pembuatan meses terhadap karakteristik fisik dan sensoris.
2. Dapat mengetahui perlakuan terbaik dari keenam formula meses yang digunakan