



IINNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 3 Nomor 2 Tahun 2023 Page 1761-1767

E-ISSN 2807-4238 and P-ISSN 2807-42468

Website: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

Pengaruh Penggunaan Bubuk Daun Kelor dan Gula Palem Pada Cookies

Wahyu Ratnasari^{1✉}, Elang Dendy Primansyah²

Akademi Kuliner Monas Pasifik Surabaya

Email: wratnasari81@yahoo.com^{1✉}

Abstrak

Daun kelor memiliki banyak fungsi dan manfaat untuk tubuh manusia diantaranya yaitu mengandung nutrisi, mengandung antioksidan, menurunkan kadar gula darah, mengurangi peradangan atau inflamasi dalam tubuh, memelihara fungsi dan kesehatan otak, mengontrol tekanan darah, membantu menghambat tumbuhnya sel kanker. Dari hal tersebut maka peneliti berinovasi menjadikan daun kelor sebagai bahan campuran pembuatan cookies. Cookies merupakan kue kering/biskuit yang di gemari oleh semua usia, sehingga cookies ini bisa dijadikan alternatif untuk ditambahkan daun kelor. Selain daun kelor dalam cookies ini di tambahkan gula palem yang berfungsi sebagai pengawet dan menurunkan kadar gula darah. Hasil tes organoleptik dari cookies tersebut adalah tidak ada pengaruh yang signifikan pada penampilan cookies bubuk daun kelor dan gula palem, hanya saja penampakan warnanya sedikit lebih gelap dari pada cookies pada umumnya karena efek dari penggunaan gula palem pada campuran adonan cookies ini. Namun tetap dapat diterima oleh masyarakat.

Kata Kunci: *Penggunaan, Bubuk Daun Kelor, Gula Palem, Cookies*

Abstract

Moringa leaves have many functions and benefits for the human body including containing nutrients, containing antioxidants, lowering blood sugar levels, reducing inflammation or inflammation in the body, maintaining brain function and health, controlling blood pressure, helping to inhibit the growth of cancer cells. From this, the researchers innovated to make kelur leaves as a mixture for making cookies. Cookies are pastries/biscuits that are enjoyed by all ages, so these cookies can be used as an alternative to adding Moringa leaves. In addition to Moringa leaves, palm sugar is added to these cookies, which functions as a preservative and lowers blood sugar levels. The results of the organoleptic tests of the cookies showed that there was no significant effect on the appearance of the Moringa leaf powder and palm sugar cookies, it's just that the color appearance was slightly darker than cookies in general due to the effect of using palm sugar in this cookie dough mixture. But still acceptable by society.

Keyword: *Usage, Moringa Leaf Powder, Palm Sugar, Cookies.*

PENDAHULUAN

Diabetes tidak hanya menyebabkan kematian di seluruh dunia. Beberapa penyakit seperti kebutaan, penyakit jantung, dan gagal ginjal juga diakibatkan diabetes. Menurut Kemenkes (2020), Organisasi Internasional Diabetes Federation (IDF) memperkirakan sedikitnya terdapat 463 juta orang di usia 20-79 tahun menderita diabetes (Kemenkes RI, 2020). Setidaknya ada 1 tiap 5 detik manusia mati karena diabetes. Diabetes dapat dicegah dengan menjaga dan memilih makanan yang akan dikonsumsi. Salah satunya dengan mengonsumsi daun kelor dan juga gula palem.

Terdapat 14 kalori dan nutrisi berupa karbohidrat, protein, zat besi, kalium, magnesium, vitamin C, vitamin A, kalsium, dan asam folat. Juga terdapat serat, vitamin B, fosfor, tembaga, zink, dan selenium. Serta kandungan antioksidan dalam daun kelor salah satunya adalah polifenol. Semua itu terkandung dalam 2 gram daun kelor saja. Daun kelor sendiri bermanfaat untuk menangkal radikal bebas,, menurunkan kadar gula darah, mengurangi peradangan atau inflamasi dalam tubuh, memelihara fungsi dan kesehatan otak, mengontrol tekanan darah, membantu menghambat tumbuhnya sel kanker.

Gula palem diolah dengan cara yang relatif sederhana dan tanpa penambahan bahan pengawet, sehingga nutrisi didalamnya tetap terjaga dengan baik.gula palem memiliki Indeks Glisemik (IG) yang sangat rendah yaitu IG 35, artinya penyerapan glukosa berlangsung lambat sehingga menurunkan kadar gula darah pada penderita diabetes, tidak menyebabkan obesitas atau kegemukan, proses pengolahannya tidak menggunakan bahan kimia sehingga lebih aman untuk dikonsumsi dan mengandung unsur farmakologi yang

bermanfaat seperti riboflavin, thiamin, niacin, asam askorbat, kalsium dan lain-lain(Rahim et al., 2015).

Maka dari 2 penjelasan sebelumnya daun kelor dan gula palem yang dapat membantu menjaga kadar gula darah. Peneliti mencoba untuk membuat cookies yang dicampur dengan bubuk daun kelor dan juga mengganti gula pada cookies dengan gula palem yang dimaksudkan untuk membuat camilan ringan untuk semua kalangan terutama orang dengan penyakit diabetes. Hasil dari penelitian cookies ini diharapkan mempunyai ciri-ciri yang sama, yaitu rasa, tekstur dan aroma cookies.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan bubuk daun kelor dan juga gula palem terhadap hasil (penampilan, tekstur, aroma, dan rasa) cookies dibandingkan dengan cookies original.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini bersifat eksperimental. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analitik; yaitu mencari tahu ada tidaknya pengaruh penggunaan bubuk daun kelor dan gula palem terhadap penampilan, tekstur, aroma, dan rasa pada cookies dibandingkan dengan cookies original.

Populasi dan sampel dalam penelitian ini adalah 20 masyarakat yang dianggap memiliki passion/ahli dalam bakery & pastry (termasuk 11 mahasiswa Akademi Kuliner Monas Pacific Surabaya dengan minat bakery dan pastry dengan pertimbangan sudah mendapatkan materi tentang cookies) dan 10 masyarakat umum yang tidak memiliki passion/ahli dalam bidang pastry & bakery. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket/kuesioner. Angket atau kuesioner telah disiapkan dalam bentuk google form dan dibagikan kepada responden yang memenuhi kriteria sampel. Pengisian kuesioner ini berdasarkan penilaian sampel secara organoleptik atau dengan panca indra. Panca indra yang dipakai adalah mulut untuk rasa dan tekstur, hidung untuk aroma, peraba untuk tekstur, dan mata untuk penampilan. Lalu data yang diperoleh dari kuesioner akan disimpulkan dengan menggunakan persentase dan diperkuat dengan analisis peneliti.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Uji organoleptik terhadap penampilan cookies daun kelor dan gula palem

Cookies pada umumnya mendapatkan penampilannya bergantung pada bahan dan juga pada saat pengovenan. Nilai yang diberikan sampel terhadap penampilan cookies bubuk daun kelor dan gula palem dapat dilihat pada diagram lingkaran berikut :

Penampilan cookies daun kelor dan gula palem

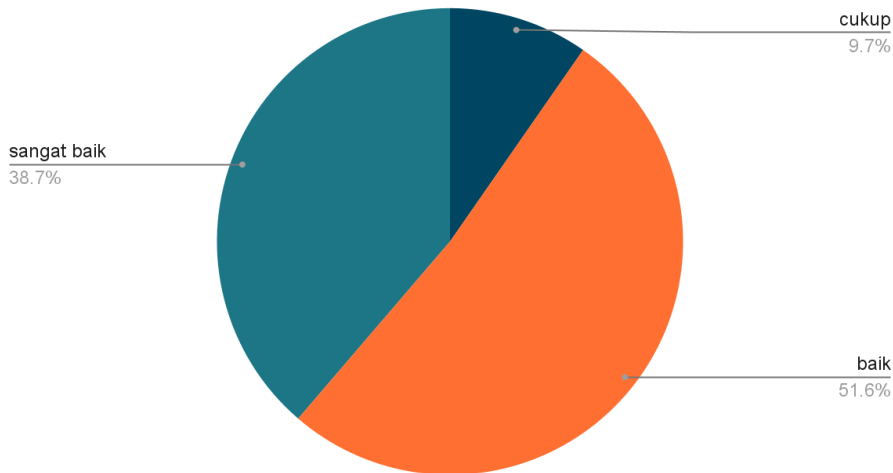


Diagram 1. Uji organoleptik terhadap penampilan cookies daun kelor dan gula palem

Dari hasil uji organoleptik terhadap penampilan cookies bubuk daun kelor dan gula palem sebanyak 9,7% responden memberikan nilai cukup untuk penampilan cookies bubuk daun kelor dan gula palem, sebanyak 61,6% responden memberikan nilai baik pada cookies bubuk daun kelor dan gula palem, sebanyak 38,7% responden memberikan nilai sangat baik pada cookies bubuk daun kelor dan gula palem. Maka dari itu dapat disimpulkan bahwa dengan adanya 61,6% yang memberi nilai baik dan 38,7% yang memberikan nilai sangat baik maka penampilan pada cookies bubuk daun kelor dan gula palem dapat diterima oleh masyarakat.

2. Uji organoleptik terhadap tekstur cookies daun kelor dan gula palem

Pada umumnya cookies akan bertekstur garing dan renyah. Tekstur yang diperoleh cookies bergantung pada bahan yang digunakan, teknik pencampuran dan proses pengovenan dengan suhu tertentu. Uji organoleptik terhadap tekstur merupakan penilaian dari sampel tentang pengaruh pencampuran bubuk daun kelor dan gula palem pada cookies. Dapat dilihat pada diagram lingkaran berikut :

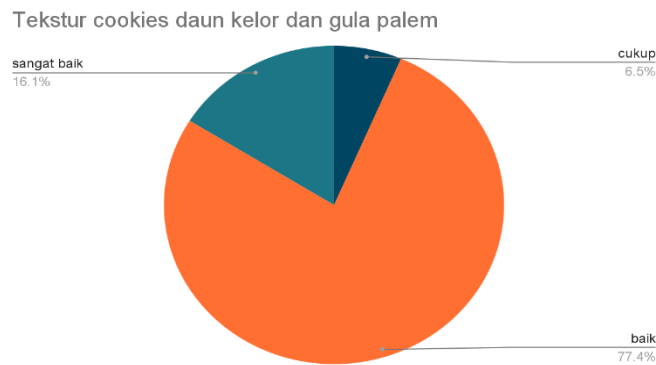


Diagram 2. Hasil uji organoleptik terhadap tekstur cookies daun kelor dan gula palem

Dari diagram diatas, terlihat bahwa hasil uji organoleptik terhadap tekstur cookies daun kelor dan gula palem adalah sebanyak 6,5% responden menyatakan tekstur cookies daun kelor dan gula palem cukup, 77,4% menyatakan tekstur pada cookies daun kelor dan gula palem baik, 16,1% menyatakan tekstur pada cookies daun kelor dan gula palem sangat baik. Dengan adanya 93,5% responden yang menyatakan bahwa tekstur pada cookies baik maka dapat disimpulkan bahwa cookies daun kelor dan gula palem ini dapat diterima oleh masyarakat dilihat dari segi tekstur.

3. Uji organoleptik terhadap aroma cookies daun kelor dan gula palem

Aroma cookies biasanya gurih yang disebabkan oleh penggunaan fat pada campuran adonan cookies dan juga bahan lainnya. Dengan adanya pencampuran bubuk daun dan gula palem ini diharapkan dapat memberikan dampak yang baik dan bisa diterima oleh masyarakat. Nilai yang diberikan sampel terhadap cookies bubuk daun kelor dan gula palem dapat dilihat pada diagram lingkaran berikut :

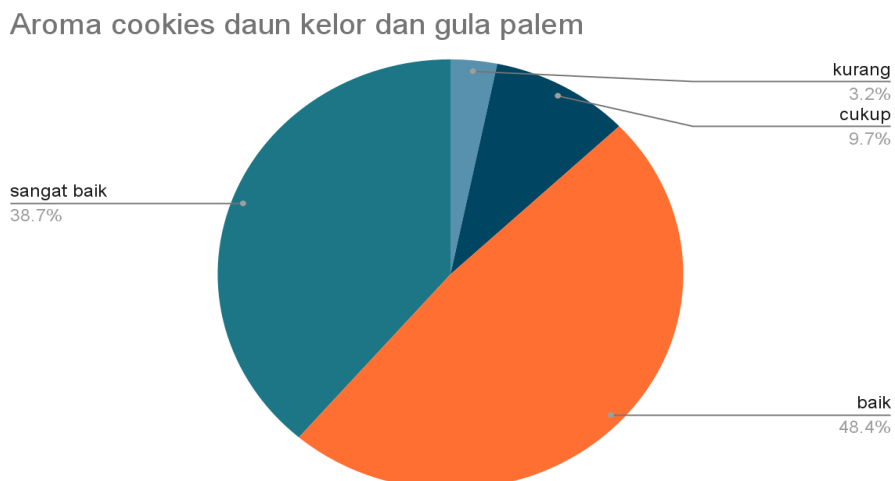


Diagram 3. Uji organoleptik terhadap aroma cookies daun kelor dan gula palem

Dari diagram diatas, terlihat bahwa hasil uji organoleptik terhadap aroma cookies bubuk daun kelor dan gula palem adalah sebanyak 3,2% responden memberikan nilai kurang, sebanyak 9,7% responden memberikan nilai cukup, sebanyak 48,4% responden memberikan nilai baik dan sebanyak 38,7% responden memberikan nilai sangat baik pada aroma cookies bubuk daun kelor dan gula palem. Maka dengan adanya sebanyak 87,1% responden yang memberikan nilai baik dan sangat baik dapat disimpulkan bahwa cookies bubuk daun kelor dan gula palem dapat diterima oleh masyarakat.

4. Uji organoleptik terhadap rasa cookies daun kelor dan gula palem

Rasa pada cookies umumnya adalah manis. Hal ini karena bahan yang terkandung pada cookies sebagian besar adalah gula. Penggunaan gula palem pada cookies ini diharapkan dapat mendapatkan rasa yang baik. Hasil dari uji organoleptik yang diberikan sampel pada cookies bubuk daun kelor dan gula palem dapat dilihat pada diagram berikut :



Diagram 4. Uji organoleptik terhadap rasa cookies daun kelor dan gula palem

Dari diagram diatas, terlihat bahwa hasil uji organoleptik terhadap rasa cookies bubuk daun kelor dan gula palem adalah sebanyak 9,7% responden memberikan nilai cukup, sebanyak 48,4% responden memberikan nilai baik dan sebanyak 41,9% responden memberikan nilai sangat baik pada aroma cookies bubuk daun kelor dan gula palem. Maka cookies bubuk daun kelor dan gula palem yang mendapatkan persentase 48,4% baik dan 41,9% sangat baik dapat disimpulkan bawa cookies bubuk daun kelor dan gula palem dapat diterima oleh masyarakat.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan uji organoleptik yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa penggunaan bubuk daun kelor dan gula palem pada cookies tidak memberikan pengaruh yang signifikan pada penampilan cookies, hanya saja penampakan warnanya sedikit lebih gelap dari pada cookies pada umumnya karena efek dari penggunaan gula palem pada campuran adonan cookies ini. Namun, tetap dapat diterima oleh masyarakat. Tekstur yang dihasilkan pada cookies bubuk daun kelor dan gula palem tetap garing dan renyah seperti cookies pada umumnya. Jadi pencampuran bubuk daun kelor dan gula palem ini tidak memberikan pengaruh pada cookies sehingga dapat diterima oleh masyarakat. Sebagian besar responden menyatakan aroma dari cookies bubuk daun kelor dan gula palem dapat diterima dengan baik, namun untuk sebagian responden aroma dari cookies ini kurang diterima, hal itu dapat disebabkan oleh aroma khas dari daun kelor yang langu. Pengaruh penggunaan bubuk daun kelor dan gula palem terhadap rasa cookies ini banyak disukai oleh responden, karena rasa manis dari gula palem dan bubuk daun kelor tidak memberikan pengaruh pada rasa cookies ini. Sehingga dapat diterima oleh masyarakat dengan baik. Dari hasil uji organoleptik, sebanyak 77,4% responden menyatakan cookies bubuk daun kelor dan gula palem bertekstur baik seperti cookies pada umumnya. Untuk penampilan pada cookies bubuk daun kelor dan gula palem, sebanyak 51,6% menyatakan bahwa cookies ini berpenampilan baik. Dan sebanyak 48,4% responden menyatakan cookies bubuk daun kelor dan gula palem memiliki rasa dan aroma yang baik. Dapat dinyatakan cookies daun kelor dan gula palem ini dapat diterima masyarakat dengan baik dari segi penampilan, tekstur, aroma, serta rasa.

DAFTAR PUSTAKA

- Arieni Syama, Andi Indrawati, Andi Auliyah Warsyidah. (2018). Pemberian Rebusan Daun Kelor Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Penderita Diabetes Mellitus (DM).
- Hamid, A.(2019). Peningkatan produktivitas dan kualitas palm sugar dari nira aren di kecamatan Nokilalaki kabupaten Sigi.
- Kementrian Kesehatan RI. (2020). Infodatin-2020-Diabetes-Melitus.Rahim, A., Lamusa, A., S Yasaroh, W Christijanti, Lisdiana, R S Iswari. (2021). Efek Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Diabetes Induksi Alokani.