

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan tanaman yang berasal dari India, Namun saat ini sudah banyak tersedia di beberapa Negara di Asia, Eropa, dan Afrika salah satunya Indonesia. Tanaman ini mampu tumbuh di lingkungan tropis dengan kondisi panas, lembab, kering tanah yang kurang subur. Kelor disebut sebagai tanaman paling ekonomis dan mengandung nilai gizi yang sangat baik sehingga dapat dijadikan sebagai alternatif dalam mengatasi permasalahan gizi (Kou *et al* 2018). Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu bagian tanaman yang dapat dimanfaatkan menjadi sesuatu yang berguna, dimulai dari makanan, obat, kosmetik, bahkan pemurni air (biji kelor). Tanaman ini juga dapat tumbuh di berbagai iklim. Tanaman kelor dapat tumbuh dengan cepat, sangat bertoleransi dengan iklim yang ekstrim serta buah dan daunnya dapat disimpan sebagai bahan pangan bergizi ketika makanan yang tersedia sangat terbatas Small, (2012). Daun tanaman kelor kaya akan protein, vitamin A, vitamin B, C, dan mineral. dengan mengkonsumsi atau menggunakan suplemen dengan bahan dasar tanaman kelor.

Tanaman kelor dapat menjadi alternatif sumber protein yang berpotensi untuk dijadikan tepung dan juga dapat dijadikan sebagai suplemen herbal (Janah, 2013 dalam Alkham, 2014), dimana dalam 100 gram tepung daun kelor memiliki kandungan protein sebesar 28,25% (Zakaria, *et al*, 2012).

Namun, hingga saat ini belum ada penelitian terkait penggunaan tepung daun kelor sebagai sumber protein yang ditambahkan ke dalam proses pembuatan tepung bubur jagung sehingga menghasilkan sifat fisik, kimia dan organoleptik terbaik.

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) Indonesia Pada tahun 2016 produksi jagung mengalami peningkatan dengan capaian produksi sebesar 23,6 juta ton dan puncaknya pada tahun 2017 produksi jagung sudah mencapai 28,9 juta ton. Dari total produksi tersebut, hampir 59,2 % berasal dari luar

jawa dan 40,8% berasal dari jawa. Provinsi penghasil jagung terbesar adalah Lampung, Sulawesi selatan, dan NTB.

Tanaman jagung merupakan salah satu komoditi utama Nusa Tenggara Timur (NTT). Tanaman tersebut memiliki prospek utama untuk dikembangkan di NTT, karena dapat beradaptasi lahan berkapur dengan curah hujan yang relative rendah (lahan kurang air) dan salinitas tinggi. Tanaman jagung juga merupakan salah satu tanaman yang bisa dioalh menjadi sebuah produk yang bermanfaat bagi masyarakat, seperti pembuatan tepung jagung.

Tepung jagung merupakan tepung yang dihasilkan dari biji jagung kuning yang kering melalui proses penggilingan, yang berbentuk bubuk, berwarna cerah, mudah larut dalam air dan biasa digunakan sebagai pemerkaya serat pada produk pangan, menambah daya serap air dan lemak, serta membuat tekstur makanan lebih baik (Budiman, 2012:47). Pemanfaatan tepung jagung dalam olahan pangan di masyarakat masih terbatas produk pabrikan seperti , chiki dan emping jagung (Moeljaningsih, 2011) . Untuk itu perlu dilakukan inovasi untuk meningkatkan mutu tepung jagung dengan mengolah tepung jagung menjadi bubur jagung yang dapat diterima oleh konsumen.

Bubur jagung merupakan pangan alternatif yang dijadikan sebagai pengganti bubur beras pada saat sarapan maupun di waktu - waktu tertentu. Konsumen bubur ini lebih didominasi oleh orang dewasa bahkan manula karena teksturnya yang lembut. Selain itu olahan jagung dapat juga dijadikan sebagai pangan alternatif yang baik untuk kesehatan terutama bagi masyarakat yang memiliki potensi kelebihan gula darah (Diabetes mellitus). Seperti halnya produk hasil olahan pangan lainnya, bubur jagung juga relatif murah di kalangan masyarakat, bubur jagung memiliki nilai gizi yang bermanfaat untuk kesehatan akan tetapi nilai gizi tersebut masih terbatas dan didominasi oleh komponen karbohidrat 74,20%, air 10,09%, abu 2,01%, protein 8,78%, lemak 4,92%, dan 3,12% serat kasar menurut (Suarni dan Firmansyah, 2005). Oleh sebab itu, perlu dilakukan suatu bentuk teknologi dan inovasi untuk memperkaya komponen gizi bubur jagung tersebut dengan komponen gizi lainnya.

Dari penelitian ini diharapkan dapat diketahui konsentrasi penggunaan tepung jagung dan tepung kelor dalam pembuatan bubur jagung sehingga menghasilkan nilai gizi bubur jagung yang dapat di terima oleh konsumen.

1.2. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

Jagung adalah tanaman lokal yang mempunyai sumber energi yang baik tapi memiliki kelemahan yaitu waktu pemasakan membutuhkan proses yang lama.

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah :

Untuk mengetahui karakteristik mutu organoleptik bubur jagung dengan penambahan tepung kelor

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dalam penelitian ini adalah :

1. Menghasilkan produk berupa bubur jagung yang memberikan nutrisi yang lebih baik.
2. Memberikan informasi mengenai sifat kimia dan organoleptik bubur jagung terhadap penambahan tepung daun kelor .