

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jagung merupakan salah satu komoditas pangan sumber karbohidrat dan protein yang cukup tinggi sehingga membuat komoditas ini banyak diminati sebagai bahan baku bermacam produk pangan, baik produk siap konsumsi maupun produk setengah jadi. Tingginya permintaan jagung di tingkat masyarakat dan industri memicu produksi jagung yang tinggi pula, terbukti dengan adanya kenaikan jumlah produksi jagung tiap tahunnya, pada tahun 2011 produksi jagung nasional mencapai angka 17,6 juta ton dan meningkat menjadi 19,6 juta ton pada tahun 2015. Berdasarkan data Kementerian Pertanian produksi jagung tingkat nasional pada tahun 2015 mencapai 19.612.435 ton (BPS 2016). Menurut Etikawati tahun 2007, kadar protein pada tepung jagung sebesar 6,32%. Jagung banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan berbagai macam produk pangan baik produk siap konsumsi seperti *pop corn* dan lain-lain . Selain produk *pop corn* tepung jagung juga dapat dimanfaatkan dalam pembuatan tortilla.

Tortilla merupakan salah satu produk olahan, berupa sejenis keripik yang berbentuk bundar gepeng dengan ukuran ketebalan yang berbeda – beda , karena belum ada standar khusus untuk produk tortilla. Kualitas tortilla ditentukan oleh proses gelatinisasi, yaitu perubahan granula pati yang mengembang luar biasa, tetapi tidak dapat kembali pada kondisi semula. Saat ini tortilla umumnya dibuat hanya menggunakan bahan dasar jagung dan sedikit bahan tambahan untuk menambah cita rasa, jagung yang merupakan bahan dasar dalam pembuatan tortilla mempunyai kandungan protein yang rendah, dibandingkan kadar karbohidratnya (Andriyani dkk., 2017). Oleh sebab itu diperlukan penambahan protein untuk meningkatkan kualitas dari tortilla . Salah satu

yang dapat dilakukan untuk menambah kadar protein dari tortilla adalah dengan menambahkan bahan pangan yang kaya akan sumber protein yaitu tepung daun kelor.

Tanaman Kelor adalah sejenis tumbuhan dari suku *Moringaceae*, tanaman dengan nama latin *Moringa Oleifera* ini merupakan tanaman tahunan yang biasa disebut juga sebagai 'Miracel Tree' si pohon ajaib, dikarenakan kandungan gizi dan khasiatnya yang luar biasa, dulu tanaman ini dipercaya untuk pengobatan penyakit atau sesuatu yang berhubungan dengan hal-hal mistis, tapi sekarang sudah mulai banyak masyarakat yang mengkonsumsinya dalam kehidupan sehari-hari sebagai sayuran atau dijadikan teh, dikarenakan mereka sudah mulai tau betapa banyaknya kandungan gizi didalam daun kelor. Tanaman kelor memiliki peranan penting terhadap pencegahan penyakit metabolik dan beberapa penyakit infeksi karena berpotensi sebagai sumber utama beberapa zat gizi dan elemen terapeutik, termasuk anti inflamasi, antibiotik, dan memacu sistem imun mengingat kandungan zat besi dan proteinnya cukup tinggi yang memiliki potensi terapi suplementasi untuk anak-anak malnutrisi (Fuglie, 2001).

Daun kelor dapat dibuat menjadi tepung yang dapat dimanfaatkan untuk campuran dalam produk makan dan dapat menambah nilai gizinya. Setiap 100 gram tepung daun kelor memiliki nilai gizi berupa energi 358 kkal, protein 26,3%, lemak 6,57%, karbohidrat 48,4%, dan serat pangan 31,4%¹. Pangan dikatakan tinggi serat pangan apabila mengandung serat pangan 3-6%, sehingga serat pangan yang terkandung pada daun kelor tergolong sangat tinggi karena telah lebih dari 6%².

Tepung daun kelor mudah ditemukan dimana-mana dan harganya terjangkau murah namun perlu dikembangkan melalui pengolahan lebih lanjut. Penambahan tepung daun kelor dalam pembuatan sebuah produk diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi yang dapat diterima oleh panelis dan berpengaruh terhadap sifat kimia produk yang dihasilkan (Nurlaila dkk., 2016). Bagaimana pengaruh fortifikasi terhadap krakter tortila

sehingga perlu dicari yang optimal. Oleh sebab itu untuk mengetahui hasil yang optimal perlu melakukan penelitian tentang **“FORTIFIKASI TEPUNG DAUN KELOR PADA TEPUNG JAGUNG UNTUK MENINGKATKAN NILAI GIZI DALAM PEMBUATAN TORTILA”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut **Bagaimana pengaruh fortifikasi tepung kelor pada tepung jagung dalam meningkatkan kandungan gizi tortillass**

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh fortifikasi tepung kelor pada tepung jagung dalam meningkatkan kandungan gizi tortilla.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat mencari fortifikasi yang baik dalam ilmu pengetahuan tentang peningkatan kualitas produk tortilla yang selama ini hanya menggunakan tepung jagung yang masih kekurangan zat gizi seperti protein.