

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan tanaman yang tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Berdasarkan sejarah, tanaman kelor berasal dari kaki gunung Himalaya atau India Utara kemudian menyebar ke Afrika dan Negara-negara tropika, hingga ke subtropis termasuk Indonesia. Saat ini masyarakat Indonesia semakin mengenal kelor dan banyak menanamnya baik di pekarangan maupun di lahan terbuka, apalagi kelor memiliki segudang manfaat bagi kehidupan manusia. Di Indonesia kelor mampu tumbuh dengan baik pada daerah seperti Riau dan Sumatera Barat, hingga pada wilayah semi arid seperti NTT dan NTB. Hal ini membuktikan bahwa peluang untuk membudi dayakan kelor di Indonesia dalam rangka mendapatkan varietas terbaik atau unggul masih sangat terbuka lebar.

Tanaman kelor asal Kupang Nusa Tenggara Timur memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan tanaman kelor asal daerah lain yaitu diantaranya adalah cepat dipanen, mudah tumbuh dilahan yang minim air, dapat ditanam di lahan yang terhampar luas, serta tetap berbuah walaupun daunnya sering diambil. Pengerigan merupakan penghilangan dari suatu bahan, proses utama yang terjadi pasca proses pengerigan adalah penguapan, penguapan terjadi apabila panas diberikan kepada bahan tersebut, panas ini

dapat di berikan melalui berbagai sumber seperti: kayu api, minyak, gas, arang baru ataupun tenaga surya dan matahari. Faktor-faktor pada pengeringan akan mempengaruhi mutu bahan adalah luas permukaan bahan pangan, suhu pengeringan, tekanan uap air, sumber energi yang digunakan dan jenis bahan yang dikeringkan. Pengeringan akan menyebabkan terjadinya perubahan warna, tekstur, dan aroma bahan pangan, juga menyebabkan kadar air bahan pangan menjadi rendah yang juga akan menyebabkan zat-zat yang terdapat pada bahan pangan seperti protein, lemak, karbohidrat dan mineral akan lebih terkonsentrasi. Pada dasarnya pengeringan dapat dibagi menjadi dua golongan yaitu pengeringan alami (natural drying) dan pengeringan buatan (artificial drying) atau pengeringan mekanis (mechanical drying).

Daun kelor dikeringkan dengan menggunakan sinar matahari langsung, pengeringan dengan sinar matahari langsung dilakukan dengan cara mengeringkan daun kelor di bawah naungan paranet untuk menghindarkan dari sinar matahari langsung. Salah satu proses pengolahan yang banyak dilakukan adalah proses pengeringan daun kelor. Proses pengeringan ini bertujuan untuk mengurangi kadar air yang terdapat dalam daun kelor sehingga daun kelor lebih awet dan dapat disimpan dalam waktu yang lama, sehingga dapat mengatasi kelebihan saat musim panen tiba. Keuntungan lain dari pengolahan produk setengah jadi yaitu, bahan baku yang fleksibel untuk industri pengolahan lanjutan, aman dalam

distribusi, serta menghemat ruangan dan biaya penyimpanan. Kekurangan yang sering ditemukan dalam proses ini adalah lamanya proses pengeringan. Proses pengeringan juga bergantung pada cuaca jika cuaca hujan akan mengakibatkan proses pengeringan yang lebih lama.

Bahan pangan alami merupakan sistem hayati yang cepat rusak sesudah panen atau mengalami pemotongan. Kebutuhan manusia akan makanan biasanya tidak terjadi pada waktu yang bersamaan dengan saat panen, maka bahan pangan tersebut perlu diawetkan melalui pengolahan, salah satunya yaitu melalui proses pengeringan. Pengeringan bertujuan untuk mengurangi kadar air dari bahan sampai kadar air yang dikehendaki yang berarti mengurangi ketersediaan air untuk mempertahankan diri dari serangan mikroba dan aktivitas enzim (Winarno, 1984). Pembuatan tepung berkaitan dengan proses pengeringan karena tepung merupakan bahan pangan yang memiliki kadar air yang sangat rendah jika dibandingkan dengan bahan dasarnya.

Tepung daun kelor memiliki kandungan protein (asam amino) yang tinggi. Tepung daun kelor ini mengandung 18 asam amino yang terdiri dari semua (delapan) asam amino esensial dan 10 asam amino nonesensial. Asam amino non esensial terdiri dari alanin, arginine, asam aspartat, sistein, glutamin, glycine, histidine, proline, serine, dan tyrosine. Asam amino ini berperan penting

dalam tubuh manusia sebagai zat pembangun, menjaga sistem saraf yang sehat, dan sintesis enzim dan hormon (Krisnadi, 2015).

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Lama Waktu Pengerigan Daun Kelor Terhadap Kualitas Tepung Daun Kelor”**

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang diatas, maka penulis berusaha mengemukakan beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apakah ada pengaruh lama waktu pengerigan terhadap kualitas tepung daun kelor ?
2. Berapa lama waktu pengerigan daun kelor yang terbaik terhadap kualitas tepung daun kelor?

3.2. Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan oleh penulis, maka tujuan yang ingin ditelitian adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh lama waktu pengerigan daun kelor terhadap kualitas tepung daun kelor.
2. Untuk mengetahui lama waktu pengerigan daun kelor yang terbaik terhadap kualitas tepung daun kelor.

3.1. Manfaat

Ada pun manfaat penelitian ini sebagai berikut

1. Meningkatkan pemanfaatan dan nilai ekonomis daun kelor.
2. Menjadikan daun kelor sebagai teknik penanganan pasca panen daun kelor.