

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan Sumber Daya Alam (SDA) yang sangat melimpah. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya tumbuhan yang tumbuh di lingkungan sekitar, mulai dari tumbuhan yang dianggap bermanfaat hingga tumbuhan yang dianggap gulma. Gulma umumnya diartikan sebagai tumbuhan pengganggu yang tumbuh secara liar pada lahan yang dipakai untuk membudidayakan tanaman. Gangguan ini umumnya berkaitan dengan menurunnya produksi tanaman (Rahayu dan Siagian, 1991). Lebih dari 30.000 jenis tumbuhan telah didefinisikan sebagai gulma dan 80 jenis telah diketahui menurunkan hasil tanaman budidaya (Sauerborn, 1999). Salah satu tumbuhan yang dianggap gulma bagi masyarakat adalah tumbuhan krokot (*Portulaca oleracea* L.).

Tumbuhan krokot (*Portulaca oleracea* L.) adalah tumbuhan yang tumbuh liar di lapangan dan dapat tumbuh di daerah yang berpasir dan tanah liat. Krokot (*Portulaca oleracea* L.) atau yang kita kenal dengan nama daerah Timor So'e (kleo), Kupang (Bunga pukul sembilan) Sumba (katarn jala), Sunda dan Sumatera (gelang) dan Cina (ma chi xian) merupakan tanaman dari suku portulacaceae dengan lebih dari 120 spesies yang berbeda. Penggunaan tanaman ini sebagai sayur-sayuran, rempah-rempah dan obat-obatan telah dikenal sejak zaman Mesir kuno dan populer di Inggris (Azuka *et al.* 2014). Di Nusa Tenggara Timur (NTT) masyarakat menggunakan tumbuhan ini sebagai makanan ternak.

Krokot (*Portulaca oleracea* L.) merupakan salah satu jenis bahan makanan yang memiliki kandungan gizi cukup baik. Salah satu komponen kimia di dalam tumbuhan krokot adalah omega 3. Sebagian besar masyarakat menganggap kandungan omega 3 hanya diperoleh dari hewan akan tetapi ada beberapa tumbuhan yang mengandung omega 3, salah satu tumbuhan yang mengandung omega 3 adalah tumbuhan krokot (Almatsier, S. 2006). Omega 3 juga berfungsi sebagai daya tahan tubuh, meningkatkan kecerdasan dan sebagai antioksidan yang dapat mencegah pertumbuhan sel kanker. Selain kandungan omega 3, juga ada kandungan gizi yang lain nya yaitu protein (sekitar 2-2,5%), asam linoleat yang mampu menurunkan kolesterol darah, serta vitamin A, B, dan C (Setyo Sri Raharjo, 2011).

Tepung krokot merupakan hasil olahan dari bahan dasar tumbuhan krokot yaitu dari daun krokot dengan proses pembuatan yang sederhana, dan dengan bahan yang mudah didapat. Cara pembuatan tepung krokot yaitu daun krokot yang diambil, dibersihkan menggunakan air hingga bersih lalu dijemur sampai kering selanjutnya diblender hingga halus. Sesuai hasil analisa, penggunaan tepung krokot dapat digunakan sebagai bahan penambahan tepung terigu pada pembuatan brownies (Manafe, 2017)

Brownies merupakan kue bertekstur lembut dan padat, berwarna coklat kehitaman dan memiliki rasa khas coklat (Suhardjito, 2006). Olahan makanan yang satu ini banyak digemari oleh masyarakat, baik dari kalangan anak-anak, remaja, maupun orang tua dikarenakan dominan rasa coklatnya yang lezat dan teksturnya yang lembut. Brownies merupakan olahan kue yang berbahan dasar tepung terigu, gula pasir, susu, backing

powder, coklat batang, mentega dan pengembang atau sp.

Untuk mengoptimalkan bahan dasar dalam pembuatan brownies, maka dimunculkan pembuatan brownies dengan substitusi tepung krokot, dengan satu harapan dapat mengurangi penggunaan tepung terigu yang komoditas besar masih impor, dan juga tepung krokot yang memiliki nilai gizi tinggi ( Manafe, 2017).

Berdasarkan uraian latar belakang di atas peneliti melakukan penelitian yang berjudul “ **Pemanfaatan Tumbuhan Krokot (*Portulaca oleracea* L. ) pada Pembuatan Brownies Kukus**

## **B. Batasan Masalah**

Batasan masalah pada penelitian ini adalah ”Bagaimanakah Pemanfaatan Tumbuhan Krokot (*Portulaca oleracea* L.) pada Pembuatan Brownies Kukus.

## **C. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana kualitas organoleptik brownies kukus dari tepung krokot meliputi Warna, Aroma, Rasa, dan Tekstur ?

## **D. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui kualitas organoleptik brownies kukus dari tepung krokot

## **E. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Menambah pengetahuan masyarakat tentang manfaat dan kandungan tumbuhan krokot sehingga meningkatkan minat konsumsi.
2. Hasil penelitian dapat dikembangkan sebagai sentra usaha kecil yang dapat menambahkan pendapatan masyarakat.