

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kelor atau yang dalam bahasa latin dikenal dengan nama *Moringa oleifera* merupakan jenis tanaman tropis yang sangat mudah dikenali dari ukuran daunnya yang kecil. Tidak hanya itu, pohon kelor juga sangat mudah bertumbuh pada tanah yang bisa dikatakan tidak terlalu subur. Sejak dahulu kelor sudah digunakan baik untuk pengobatan tradisional, jamu maupun dalam ritual yang berbau mistis. Faktanya daun kelor memang banyak mengandung zat yang sangat baik untuk tubuh. Tak heran organisasi WHO menobatkan pohon kelor sebagai miracle tree, setelah menemukan manfaat penting daun kelor. Lebih dari 1.300 studi, artikel dan laporan telah menjelaskan tentang manfaat kelor dan kemampuan dalam penyembuhan penyakit yang penting dalam menghadapi permasalahan wabah penyakit dan masalah kekurangan gizi. Penelitian menunjukkan bahwa hampir setiap bagian dari tanaman kelor memiliki khasiat penting, yang dapat dimanfaatkan dalam beberapa cara.

Pengolahan tanaman kelor khususnya daun kelor belum tersebar luas di negara Indonesia. Hal tersebut diakibatkan karena masih kurangnya informasi tentang penggunaan daun kelor serta pemanfaatannya. Oleh karena itu diharapkan masyarakat dapat mengkonsumsi daun kelor tidak hanya sebagai sayur, tapi bahkan sebagai campuran dalam aneka masakan atau minuman apa saja yang dikonsumsi, mengingat manfaat daun kelor untuk tubuh. Contoh upaya yang bisa dilakukan ialah menjadikannya tepung daun kelor sebagai tambahan makanan fungsional kaya nutrisi. Apabila dilakukan pengolahan menjadi bentuk kering atau tepung, maka kandungan utama dari daun kelor akan semakin maksimal dan tinggi. Hal ini tentunya dapat memberikan inovasi dalam bidang pangan. Metode pengeringan daun kelor yang dikenal adalah pengeringan sinar matahari langsung dan pengeringan mekanis pengering. Namun memiliki kelemahan yaitu pengeringan di bawah sinar matahari langsung sangat dipengaruhi oleh cuaca. Selain itu, kualitas serbuk daun kelor kering yang dihasilkan tidak dapat dikontrol. Pengeringan di bawah sinar matahari dapat diatasi dengan menggunakan mesin/ alat pengering. Pengeringan menggunakan alat/ mesin pengering keunggulannya yaitu dapat berjalan lebih baik dan cepat serta lama dan suhu pengeringan bisa dikontrol jadi mutu dari produk akhirnya juga bisa terkontrol.

Selain itu, bubuk dari daun kelor yang diinginkan dengan mutu baik, penggunaan suhu dan lama pengeringan. Pengeringan menggunakan suhu tinggi mempercepat keseluruhan proses pengeringan, tetapi dapat menimbulkan rusaknya kandungan gizi bubuk daun kelor yang dikeringkan. Pengeringan menggunakan suhu yang rendah menyebabkan proses pengeringan akan membutuhkan waktu yang lama. Pengaruh suhu terhadap kandungan vitamin C Berdasarkan uraian tersebut, dilakukan penelitian yaitu pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap sifat kimia kandungan vitamin C, kadar air serta sifat organoleptik bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai tambahan makanan fungsional sehingga dapat diketahui suhu dan lama pengeringan yang terbaik untuk mendapatkan mutu tepung daun kelor yang terbaik pula. Dengan adanya tepung kelor yang mempunyai kandungan vitamin C yang tinggi, maka diharapkan dapat digunakan dalam industri pengolahan makanan sebagai sumber gizi dan nutrisi untuk campuran bahan pangan baik makanan, minuman dan obat-obatan. Tujuan Penelitian Tujuan dari penelitian ini ialah untuk mengetahui suhu pengeringan dan lama pengeringan yang terbaik yang digunakan pada proses produksi tepung daun kelor berdasarkan sifat kimia dari tepung daun kelor; untuk mengetahui sifat organoleptik bubuk daun kelor berdasarkan suhu dan lama pengeringan yang berbeda.

Daun Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu sayuran yang disebut sebagai “a miracle tree” atau tanaman ajaib karena setiap bagian tanaman ini memiliki manfaat dan potensi yang dapat digunakan untuk tujuan yang berbeda-beda (Falowo et al., 2018). Kelor dikenal sebagai salah satu tanaman yang bernilai ekonomis, terutama bagi industri pangan di beberapa negara berkembang (Leone et al., 2015). Kelor mengandung zat gizi yang melimpah yang berperan penting dalam memenuhi kebutuhan gizi manusia. Bagian daun pada tanaman kelor ini biasanya digunakan dalam bahan makanan karena nilai gizinya yang tinggi. dibandingkan dengan tanaman lain yang biasa dikonsumsi sebagai sayuran atau buah-buahan, Kandungan gizi yang tinggi pada daun kelor adalah protein

Kenapa penelitian ini perlu di lakukan, karna belum cukup informasi pengeringan menggunakan dehidrator, untuk itu penelitian ini perlu di laksanakan

1.2 masalah penelitian

Semakin tinggi suhu maka kandungan vitamin C semakin besar ,yang dapat menghasilkan bubuk daun kelor dengan kadar vitamin C tertinggi

1.3 Tujuan penelitian

Untuk mengetahui masalah pengeringan daun kelor segar menggunakan dehidrator terhadap vitamin C bubuk daun kelor ,dan untuk memperoleh suhu pengeringan maksimum yang menghasilkan bubuk daun kelor dengan kadar vitamin C Tertinggi.

1.4 Manfaat

1. Menambah pengetahuan dan membuka wawasan bagi mahasiswa tentang penggunaan pembuatan tepung kelor
2. Untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan teknologi yang telah diperoleh dalam kegiatan pembelajaran.
3. Sebagai sumber informasi bagi masyarakat tepung daun kelor juga bisa dapat di gunakan dalam pembuatan kue.