

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Negara Indonesia merupakan negara *megadiversity*, termasuk dalam kekayaan flora (tumbuhan) yang menempatkan Indonesia dalam urutan kelima di dunia. Sehingga Indonesia merupakan salah satu negara penghasil komoditas hortikultura yang cukup penting (Alamendah, 2012). Komoditas hortikultura di Indonesia merupakan salah satu komoditas hasil pertanian yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Salah satu pemanfaatannya yaitu dijadikan sebagai bahan pangan untuk memenuhi sumber gizi yang dibutuhkan manusia.

Menurut Peraturan Pemerintah RI nomor 28 tahun 2004, pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia. Pengembangan produk pangan melalui aneka bentuk olahan merupakan salah satu cara untuk menambah nilai ekonomi produk pangan (Lumba, 2012).

Tanaman kelor (*Moringa oleifera*) dikatakan sebagai *World's most valuable multipurpose trees* dan *miracle tree* dalam Small (2012). Seluruh bagian dari tanaman ini dapat dimanfaatkan menjadi sesuatu hal yang berguna, dimulai dari makanan, obat-obatan, kosmetik, bahkan pemurni air (biji). Tanaman ini juga dapat tumbuh di berbagai iklim, meskipun termasuk dalam tanaman tropis. Afrika sebagai daerah yang menderita masalah kelaparan, merupakan negara dengan iklim yang tidak bersahabat dengan pertanian atau perkebunan. Akan tetapi, pohon ini dapat tumbuh di daerah tersebut dan menjadi salah satu solusi inovasi untuk mengurangi berbagai permasalahan disana.

Saat ini penelitian dan uji klinis tentang fungsi kelor sebagai obat mulai berkembang meskipun manfaat dan khasiatnya belum banyak diketahui oleh masyarakat. Oleh karena itu kelor berpotensi sebagai minuman probiotik untuk minuman kesehatan, atau ditambahkan dalam pangan sebagai fortifikan untuk memperkaya nilai gizinya.

Tanaman kelor dapat tumbuh dengan cepat, sangat bertoleransi dengan iklim yang ekstrim serta buah dan daunnya dapat disimpan sebagai bahan pangan bergizi

pada odd-season ketika makanan yang tersedia sangat terbatas (Small 2012). Offor dkk. (2014) mengatakan bahwa diperkirakan terdapat paling tidak 300 penyakit yang dapat disembuhkan dengan mengonsumsi atau menggunakan suplemen dengan bahan dasar tanaman kelor, selain itu daun tanaman kelor kaya akan protein, vitamin A, vitamin B, C, dan mineral.

Hal ini disebabkan karena daun kelor mengandung unsur zat gizi mikro yang sangat dibutuhkan oleh ibu hamil, seperti *beta carotene*, thiamin (B1), Riboflavin (B2), niacin (B3), kalsium, zat besi, fosfor, magnesium, seng, vitamin C, sebagai alternatif untuk meningkatkan status gizi ibu hamil. Sebagai pangan fungsional, bagian daun, kulit batang, biji hingga akar dari tanaman kelor tidak hanya sebagai sumber nutrisi tetapi juga berfungsi sebagai herbal buat kesehatan yang sangat berkhasiat (Simbolan dkk., 2007).

Salah satu minuman yang sering diminum oleh masyarakat Indonesia adalah minuman dawet. Dawet adalah produk asli Indonesia yang terbuat dari tepung beras dan daun pandan ditambah gula merah, gula pasir, dan santan sebagai minumannya. Daun pandan bisa diganti dengan daun kelor sebagai pewarna alami dan penambah nilai gizi bagi dawet, sehingga minuman dawet tidak hanya enak tapi juga bergizi serta mampu menjaga kesehatan tubuh. Melalui penambahan nilai gizi pada dawet diharapkan masyarakat Indonesia yang gemar mengonsumsinya tidak hanya merasakan kenikmatan dari dawet tetapi dapat menikmati khasiat kesehatannya juga.

Sebagai upaya untuk memaksimalkan potensi pemanfaatan daun kelor sebagai produk dawet, perlu adanya penelitian mengenai kandungan gizi dawet yang dibuat dengan tepung beras dan daun kelor. Melalui fungsi dan manfaat kelor yang sangat banyak dan sangat baik untuk pangan, obat-obatan, maupun lingkungan maka sangat perlu pengembangan dan pengolahan yang tepat sesuai dengan karakteristik fisik dan kimia sehingga menghasilkan produk yang kompetitif dan bernilai jual tinggi.

1.2. Perumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Bagaimana hasil uji organoleptik pada produk dawet ?
- b. Berapakah kandungan nilai protein, karbohidrat, lemak, serta vitamin c pada dawet?
- c. Apakah terdapat antioksidan pada produk dawet sebagai penangkal radikal bebas ?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Menganalisis hasil uji organoleptik pada produk dawet.
- b. Menganalisis jumlah kandungan protein, lemak, dan vitamin c pada produk dawet.
- c. Menganalisis kandungan antioksidan pada produk dawet.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian yang dilakukan adalah sebagai berikut :

- a. Dapat mengembangkan inovasi produk dawet, sehingga diminati di kalangan mahasiswa maupun masyarakat.
- b. Sebagai acuan penelitian lebih lanjut bagi mahasiswa jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Sriwijaya.
- c. Dapat memberikan informasi bagi masyarakat luas tentang pembuatan dawet dengan penambahan tepung daun kelor.