

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Selai merupakan salah satu produk pangan yang praktis dan dikonsumsi sebagai bahan olesan atau makanan pelengkap. Selai berfungsi sebagai pelengkap pada hidangan roti, campuran pada pembuatan kue, es krim, dan lain-lain. Proses pembuatan selai sangat sederhana dengan peralatan yang lazim di jumpai di rumah tangga sehingga keberadaan selai sangat mudah ditemui dari tingkat pedesaan sampai ketinggian perkotaan dalam bentuk industri rumah tangga (Sari, 2013).

Selai adalah makanan berbentuk pasta yang diperoleh dari pemasakan bubur buah, gula dan dapat ditambahkan asam serta bahan pengental. Proporsinya adalah 45% bagian berat buah dan 55% bagian berat gula. Campuran yang dihasilkan kemudian dikentalkan sehingga hasil akhirnya mengandung total padatan terlarut minimum 65% (Fachruddin, 1997). Pemanfaatan buah menjadi produk selai dapat mendatangkan keuntungan. Selai yang dihasilkan juga dapat disimpan dalam waktu yang relatif lama (Yenrina, dkk., 2009).

Di Indonesia sebagian besar selai dibuat dari buah-buahan tropis seperti pepaya, nanas, srikaya, jambu biji, ceremai, dan lain sebagainya. Pada penelitian ini, peneliti mengganti bahan baku selai yang biasanya terbuat dari bahan baku buah dengan bahan baku sayuran. Tujuan pemilihan bahan baku sayuran adalah untuk mengatasi permasalahan sebagian masyarakat yang tidak menyukai sayuran untuk dimakan langsung. Selain itu pemanfaatan sayur sebagai selai juga bertujuan untuk menganeekaragamkan hasil olahan pangan agar memiliki

keberagaman komposisi gizi sehingga mampu menjamin peningkatan kualitas gizi masyarakat. Dalam penelitian ini sayur yang peneliti pilih adalah daun kelor, karena daun kelor memiliki potensi zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh terutama serat dan antioksidan.

Potensi zat gizi yang terkandung dalam daun kelor diantaranya adalah tinggi kandungan protein, β -karoten, vitamin C, mineral terutama zat besi dan kalsium. Menurut Fuglie (2001), di Afrika dan Asia daun kelor direkomendasikan sebagai suplemen yang kaya zat gizi untuk ibu menyusui dan anak pada masa pertumbuhan. Selain itu salah satu yang paling menonjol dari kandungan tanaman kelor adalah antioksidan, terutama pada daunnya yang mengandung antioksidan yang tinggi. Berdasarkan uji fitokimia, daun kelor (*Moringa oleifera*) mengandung tannin, steroid dan triterpenoid, flavonoid, saponin, antarquinon, dan alkaloid, dimana semuanya merupakan antioksidan (Kasolo, dkk., 2010). Menurut hasil penelitian, dalam daun kelor segar memiliki kekuatan antioksidan 7 kali lebih banyak dibandingkan vitamin C (Fuglie, 2001). Salah satu grup flavonoid yang dimiliki kelor yaitu kuersetin, dimana kuersetin memiliki kekuatan antioksidan 4-5 kali lebih tinggi dibandingkan vitamin C dan vitamin E (Sutrisno, 2011).

Di dunia internasional budidaya daun kelor merupakan suatu program yang sedang digalakan. Terdapat beberapa julukan untuk pohon kelor, diantaranya *The Miracle Tree*, *Tree for Life*, dan *Amazing Tree*. Julukan tersebut muncul karena bagian pohon kelor mulai dari daun, buah, biji, bunga, kulit batang, hingga akar memiliki manfaat yang luar biasa. Tanaman kelor mampu

hidup di berbagai jenis tanah, tidak memerlukan perawatan yang intensif, tahan terhadap musim kemarau, dan mudah dikembangbiakan (Simbolan, dkk., 2007).

Dalam pembuatan selai daun kelor perlu adanya penambahan pektin karena di dalam daun kelor tidak terdapat pektin, dimana pektin merupakan salah satu syarat dalam pembuatan selai. Dalam pembuatan selai daun kelor peneliti menambahkan buah nanas sebagai sumber pektin. Nanas memiliki kandungan pektin 0,06-0,16 g/100 g bahan. Buah yang belum matang banyak mengandung pektin dalam bentuk protopektin, sedangkan buah matang banyak mengandung soluble pektin yang banyak dimanfaatkan dalam pembuatan selai. Pektin dapat membentuk gel dengan gula apabila lebih dari 5% gugus karboksil telah termetilasi (derajat metilasi 50%). Semakin besar konsentrasi pektin maka gel yang terbentuk semakin keras. Konsentrasi 1% telah menghasilkan kekerasan yang cukup baik (Winarno, 1997). Selain berfungsi sebagai pektin pada pembuatan selai ini nanas juga berfungsi sebagai pemberi aroma, warna dan rasa. Nanas yang telah matang berwarna kuning dan memiliki rasa yang manis serta aroma yang harum dan khas akan membuat warna dari selai daun kelor yang dihasilkan lebih cerah serta aroma yang harum.

Dengan pemanfaatan daun kelor sebagai selai daun kelor, diharapkan masyarakat dapat menerima selai daun kelor sebagai produk siap saji berupa selai dari bahan dasar sayuran yang tinggi serat dan kapasitas antioksidan serta dapat menambah nilai ekonomis dari daun kelor.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka rumusan masalah yang ingin dijawab penelitian ini adalah:

1. Berapakah konsentrasi penambahan bubur daun kelor dengan bubur nanas agar mendapatkan kekentalan dan tekstur yang pas pada pembuatan selai daun kelor?
2. Apakah selai daun kelor dapat diterima secara organoleptik oleh masyarakat sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis daun kelor?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum
 - a. Menentukan konsentrasi bubur nanas dan daun kelor yang tepat pada pembuatan selai daun kelor.
 - b. Selai daun kelor dapat diterima secara organoleptik oleh masyarakat sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis daun kelor.
2. Tujuan Khusus
 - a. Menganalisis mutu organoleptik dari pembuatan selai daun kelor.
 - b. Menganalisis kadar serat kasar pada selai daun kelor.
 - c. Menganalisis kapasitas antioksidan pada selai daun kelor.
 - d. Menentukan pH selai daun kelor.
 - e. Menentukan total padatan terlarut dari selai daun kelor.

D. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini yaitu:

1 Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai cara dan proses pembuatan selai daun kelor serta kandungan zat gizi selai daun kelor.

2 Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan daun kelor sebagai selai bukan hanya sebagai sayur saja.