

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki banyak sumber daya alam terutama pada tanaman herbal salah satunya adalah tanaman kelor. Tanaman kelor ini dapat dikonsumsi sehari-hari dan dapat dibudidayakan di lahan pekarangan. Bagian tanaman kelor yang paling banyak dimanfaatkan masyarakat adalah bagian daunnya sebagai obat (Isnain dan Muin, 2017). Tanaman kelor memiliki julukan *Miracle tree*, *Tree for life* dan *Amazing tree* (Febby, 2015).

Daun kelor memiliki kandungan antioksidan terbaik (Diantoro, dkk 2015). Daun kelor dijadikan dalam bentuk serbuk untuk mempermudah pemanfaatannya sebagai pangan fungsional (Rahmawati dan Adi, 2016). Daun kelor akan mengalami peningkatan gizi apabila dalam bentuk serbuk (Nurchayati, 2014). Daun kelor memiliki kandungan vitamin C lebih banyak dibanding jeruk (Ayu, 2017).

Pada penelitian sebelumnya menurut Nuril (2018) penambahan volume ekstrak jeruk manis pada permen *jelly* daun kelor memiliki pengaruh terhadap kadar vitamin C. Penelitian permen karamel susu dengan penambahan daun kelor dan stroberi yang dilakukan Imroatul (2018) terdapat pengaruh terhadap aroma, tekstur, warna, dan rasa yang dihasilkan. Salah satu alternatif untuk memperbaiki aroma serta untuk meningkatkan cita rasa dari permen *jelly* daun kelor ini yaitu dengan menambahkan ekstrak jeruk nipis dan stroberi. Permen *jelly* merupakan

produk pangan yang disukai oleh semua orang (Laurensia, 2018). Hal ini karena permen *jelly* dapat di konsumsi kapanpun dan dimanapun.

Ekstrak buah jeruk nipis dapat dimanfaatkan sebagai penyedap makanan dan penyegar minuman (Dewi, 2012). Penambahan ekstrak jeruk nipis menghasilkan kadar vitamin C lebih tinggi dibandingkan ekstrak lemon pada permen *jelly* lidah buaya (Firdha, 2019). Penambahan sari stroberi digunakan untuk meningkatkan cita rasa dan membantu memperbaiki aroma dari permen *jelly* daun kelor (Atine, 2018). Penambahan ekstrak buah stroberi pada permen *jelly* lidah buaya menghasilkan daya terima dan kadar vitamin C tertinggi (Marisca, 2017). Penelitian permen *jelly* yang telah dilakukan hanya menambahkan satu jenis buah belum ditemukan penelitian permen *jelly* daun kelor dengan penambahan kombinasi ekstrak buah dua sekaligus. Penelitian lanjutan mengenai permen *jelly* ekstrak daun kelor dengan kombinasi ekstrak jeruk nipis dan stroberi perlu dilakukan untuk mencari pengaruh kombinasi kedua ekstrak buah jeruk nipis dan stroberi terhadap kadar air, warna dan vitamin C. Berdasar pada uraian tersebut, maka penelitian tentang “Pengaruh Kombinasi Ekstrak Jeruk Nipis dan Ekstrak Stroberi Pada Permen *Jelly* Daun Kelor Terhadap Warna, Kadar Air, Kandungan Vitamin C” perlu dilakukan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi ekstrak jeruk nipis (20% dan 30%) dan stroberi (20% dan 30%) terhadap karakteristik fisik (warna) pada permen *jelly* daun kelor?

2. Bagaimana pengaruh konsentrasi variasi ekstrak buah jeruk nipis (20% dan 30%) dan ekstrak stroberi (20% dan 30%) terhadap karakteristik kimia (vitamin C dan kadar air) pada permen *jelly* daun kelor?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi ekstrak jeruk nipis (20% dan 30%) dan stroberi (20% dan 30%) terhadap karakteristik fisik (warna) pada permen *jelly* daun kelor.
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi variasi ekstrak buah jeruk nipis (20% dan 30%) dan ekstrak stroberi (20% dan 30%) terhadap karakteristik kimia (vitamin C dan kadar air) pada permen *jelly* daun kelor.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat penelitian secara teoritis

Hasil penelitian diharapkan dapat menambah wawasan pengetahuan tentang potensi kelor (*Moringa oleifera*) dapat digunakan sebagai bahan baku permen *jelly* dan pengaruh penambahan sari jeruk nipis (*Citrus aurantium*) dan buah stroberi (*Fragaria x ananassa*) terhadap nilai gizi. Sehingga memperoleh ilmu dalam mengolah pangan dan cara memperoleh kualitas mutu pangan yang baik.

2. Manfaat penelitian secara praktis

- a) Manfaat bagi peneliti

- 1) Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengalaman peneliti dalam mengolah kelor sebagai permen *jelly*

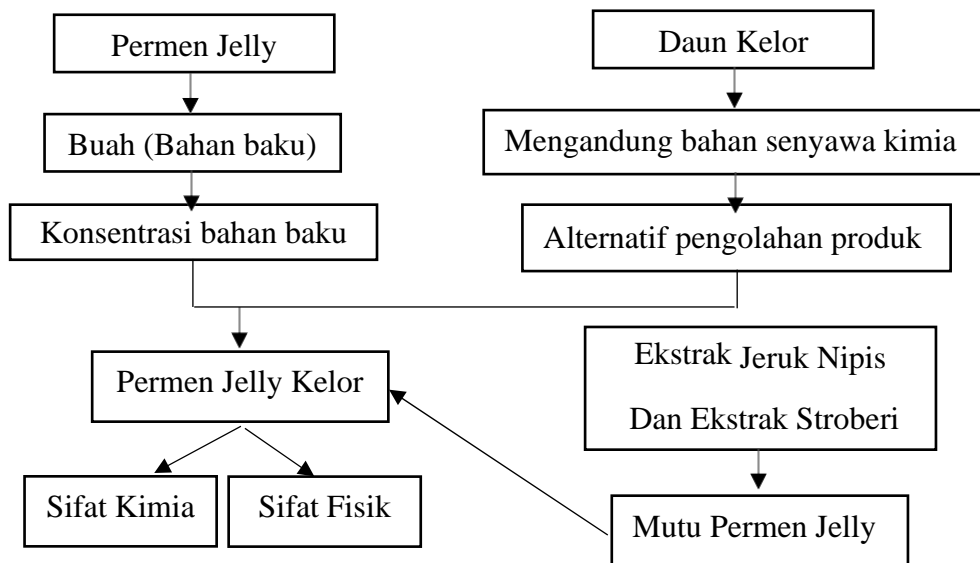
serta pengaruh pemberian sari jeruk nipis dan stroberi terhadap nilai gizi permen *jelly* tersebut.

- 2) Dapat mengetahui proporsi yang tepat dalam pembuatan permen *jelly* daun kelor sehingga diperoleh permen *jelly* dengan mutu yang baik dan disukai konsumen.

b) Manfaat bagi masyarakat

- 1) Hasil penelitian ini diharapkan dalam memberikan informasi kepada masyarakat bahwa tanaman kelor dapat dijadikan produk baru yaitu permen *jelly* dengan tambahan jeruk nipis dan stroberi yang memiliki gizi yang tinggi.
- 2) Memberikan informasi pengaruh permen *jelly* daun kelor dengan penambahan sari buah mendapat produk permen *jelly* yang bermutu baik dan disukai masyarakat.

1.5 Kerangka Berpikir



Gambar 1.1 Digaram alir kerangka berpikir

1.6 Hipotesa

1. Diduga ada pengaruh penambahan konsentrasi ekstrak jeruk nipis dan ekstrak stroberi terhadap sifat fisik (warna) dan sifat kimia (kadar air dan kandungan vitamin C).
2. Diduga tidak ada pengaruh penambahan konsentrasi ekstrak jeruk nipis dan ekstrak stroberi terhadap sifat fisik (warna) dan sifat kimia (kadar air dan kandungan vitamin C).