

# 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki beragam jenis sumber sayuran yang tumbuh subur di dalamnya. Untuk memenuhi gizi yang seimbang maka tubuh setiap harinya membutuhkan konsumsi sayur. Namun sayuran terkadang kurang menjadi perhatian karena rasanya yang tidak terlalu disukai. Oleh karena itu dibutuhkan inovasi baru terhadap sayuran sehingga menjadi produk olahan yang disukai dan bernilai gizi tinggi. Salah satu dari sekian banyak sayuran yang memiliki nilai gizi tinggi namun belum dimanfaatkan menjadi produk olahan yang beragam adalah tanaman kelor (*Moringa oleifera* L).

Kelor telah diakui di dunia sebagai tanaman bergizi dan WHO (*World Health Organization*) telah merekomendasikan kelor sebagai salah satu pangan alternatif untuk mengatasi masalah gizi (malnutrisi) selain mengkonsumsi kelor tidak memberikan efek samping. Di beberapa Negara seperti Afrika dan Asia menganjurkan untuk mengkonsumsi kelor sebagai suplemen yang kaya zat gizi terlebih kandungan kalsium untuk ibu menyusui dan anak pada masa pertumbuhan (Winarno, 2018).

Masyarakat Indonesia telah mengolah tanaman kelor menjadi beberapa produk pangan, seperti *cookies*, *mie*, *nugget*, puding, bubur, dan olahan lainnya. Namun di Sumatera Barat tanaman kelor belum dimanfaatkan secara maksimal karena belum banyak masyarakat yang mengenalnya, hanya di beberapa daerah yang telah mengonsumsi tanaman kelor. Salah satu usaha pemanfaatan daun kelor juga dapat dibuat menjadi suatu bahan dalam pembuatan permen.

Permen merupakan salah satu olahan pangan yang banyak disukai oleh semua masyarakat. Agar pemanfaatan daun kelor bisa dinikmati oleh semua umur maka bisa dilakukan pengolahan dalam bentuk permen. Menurut SNI 3547.1:2008, permen yaitu jenis makanan selingan berbentuk padat dibuat dari gula atau pemanis lain dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

Permen dibuat dengan mencairkan gula di dalam air. Permen yang beredar di tengah masyarakat terdiri dari dua jenis yaitu *hard candy* dan *soft candy*. Perbedaan tersebut didasarkan pada tekstur permen. *Hard candy* adalah permen yang padat teksturnya, sementara *soft candy* ditandai dengan teksturnya yang lunak (Jumri, Yusmarini, dan Herawati N, 2015). Menurut Koswara (2009), keistimewaan permen adalah karena menyenangkan untuk dimakan, memiliki cita rasa yang disukai, mengandung gula yang tinggi, cepat dicerna, memberikan sumber energi yang cepat, penyedia gula darah dan dapat juga digunakan sebagai *snack*.

Tingginya kandungan antioksidan dan kalsium yang terdapat pada daun kelor serta populernya permen dikalangan masyarakat menjadikan dua bahan ini berpeluang untuk dikombinasikan dalam upaya diversifikasi produk olahan kelor. Berdasarkan pra-penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti sendiri didapatkan perbandingan dengan menggunakan gula dan penambahan sari daun kelor sebanyak 4%, 8%, 12%, 16%, 20% dari berat total diperoleh hasil semakin tinggi konsentrasi sari daun kelor yang ditambahkan maka penampakan permen semakin gelap serta rasa khas daun kelor semakin pekat. Apabila penambahan sari daun kelor terlalu banyak maka rasa khas daun kelor pada permen akan semakin kuat namun pada kisaran tersebut permen sudah terbentuk. Oleh sebab itu penulis menambahkan daun kelor dengan konsentrasi 4%, 8%, 12%, 16% dan 20%.

Dari uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui sifat fisik, kimia dan organoleptik dari permen keras (*hard candy*) yang dihasilkan. Oleh karena itu penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbedaan Penambahan Konsentrasi Sari Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Karakteristik Permen Keras”**

## 1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh perbedaan penambahan sari daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap karakteristik, kimia, fisik dan organoleptik permen keras (*hard candy*).
2. Untuk mengetahui penambahan sari daun kelor (*Moringa oleifera*) yang tepat sehingga menghasilkan *hard candy* dengan karakteristik yang terbaik dan disukai oleh panelis.

## 1.3 Manfaat Penelitian

1. Diversifikasi produk permen keras (*hard candy*) dari sari daun kelor (*Moringa oleifera*).
2. Untuk meningkatkan pemanfaatan daun kelor.

