

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanaman kelor merupakan salah satu tanaman yang banyak dimanfaatkan sebagai sumber pangan dan suplemen kesehatan karena kandungan nutrisinya yang lengkap dan memiliki khasiat obat (Torpiah dkk., 2014). Tanaman kelor mengandung protein yang tinggi, lemak, karbohidrat, serat, mineral dan vitamin yang lengkap. Dalam daun kelor segar diperkirakan mengandung kasar protein sekitar 6,7 %, lemak 1,7 %, karbohidrat 12,5%, dan serat 0,9%. Mineral daun kelor berupa kalsium, magnesium, phosphor, potassium, dan besi masing-masing 440, 42, 70, 259, dan 0,85 mg/100 g bahan (Gopalakrishnan *et al.*, 2016). Namun, daun kelor yang sudah dipetik dari batangnya rentan mengalami kerusakan, untuk meningkatkan masa simpannya perlu dilakukan pengeringan pada daun kelor. Pengeringan dapat dilakukan secara alami dengan menggunakan sinar matahari (penjemuran) atau menggunakan alat pengering (Kurniawati & Fitriyya, 2018).

Pengeringan bahan pangan pada prinsipnya dimaksudkan untuk mengurangi kadar air bahan sehingga aktivitas biologis seperti reaksi enzimatik dapat dihentikan (Gopalakrishnan *et al.*, 2016). Pengeringan secara umum akan memperpanjang *shelf life* atau daya simpan bahan pangan dan memperbaiki tampilan fisik bahan (Kurniawati & Fitriyya, 2018). Tahapan pengeringan berguna untuk mempermudah penggunaannya dalam pangan karena daun kelor kering biasanya akan diolah menjadi sediaan pangan berupa tepung (Paramita dkk., 2021)

Daun kelor yang dirubah menjadi tepung dimaksudkan untuk pengawetan dan mudah disimpan, selain itu fungsi penepungan pada daun kelor juga sebagai fortifikan untuk memperkaya kandungan nutrisi bahan pangan (Syarifah, 2015). Tepung kelor memiliki kegunaan yang beragam, seperti dijadikan obat tradisional dalam sediaan kapsul, kemudian minuman sebagai teh, olahan-olahan ini semuanya dalam bentuk sediaan tepung bukan dalam bentuk daun segar (Gopalakrishnan, *et al.*, 2016).

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti akan melakukan penelitian dengan judul **“PENGARUH BERBAGAI CARA PENGERINGAN TERHADAP MUTU DAUN DAN TEPUNG KELOR (*Moringa Oleifera Lam.*)”**

B. Perumusan Masalah

1. Apakah berbagai cara pengeringan berpengaruh pada mutu daun dan tepung kelor?
2. Cara pengeringan manakah yang dapat menghasilkan mutu terbaik pada daun dan tepung kelor?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh berbagai cara pengeringan terhadap mutu daun dan tepung kelor.
2. Mengetahui cara pengeringan yang menghasilkan mutu terbaik pada daun dan tepung kelor.