

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang kaya akan keanekaragaman hayati. Berbagai jenis tumbuhan yang tumbuh berpotensi memberikan manfaat bagi kehidupan manusia, salah satunya yaitu daun kelor. Daun kelor memiliki berbagai manfaat untuk kesehatan, akan tetapi daun kelor masih jarang dikonsumsi oleh masyarakat umum.

Daun kelor mengandung berbagai jenis nutrisi, diantaranya kalsium, besi, protein, vitamin A, dan vitamin B. Daun kelor juga terdapat kandungan berbagai macam asam amino, antara lain asam amino yang terbentuk asam aspartate, asam glutamat, alanine, valin, leusin, isoleusin, histidih, lisin, arginine, venillanin, triftopan, sistein, dan methionine (Marhaeni, 2021).

Di Indonesia daun kelor masih digunakan sebagai tanaman obat-obatan. Daun kelor dikonsumsi hanya saat sakit dan dimanfaatkan hanya sebatas menjadi obat-obatan seperti kapsul dan teh. Oleh karena itu peneliti ingin membuat produk yang bisa dikonsumsi secara masif oleh masyarakat yaitu berupa bon kelor berbasis daun kelor.

Bon berasal dari kata “Abon” yang merujuk suatu jenis makanan kering berbentuk khas dibuat dari daging yang direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres (SNI, 1992). Abon adalah olahan daging yang biasanya dibuat dari daging sapi, daging ayam, daging kerbau, domba, dan ikan serta ada pengembangan

abon dari sayuran seperti abon dari bahan dasar cabe yang terkenal dengan merek dagang “Bon Cabe” (Reringga et al., 2019). Abon atau Bon merupakan jenis makan yang praktis dan daya simpan cukup lama, berdasarkan hal tersebut maka pembuatan “Bon Kelor” berbasis daun kelor sebagai alternative agar kelor yang memiliki banyak kandungan nutrisi dapat dikonsumsi secara masif oleh masyarakat umum.

Daun kelor memiliki banyak nutrisi namun memiliki kekurangan yaitu aroma langu. Aroma langu disebabkan oleh beberapa komponen metabolit sekunder yang ada pada daun kelor yaitu saponin, tannin dan asam pitat. Saponin menyebabkan rasa pahit, memiliki karakteristik berupa buih dan sangat mudah larut dalam air. Rasa pahit dan aroma yang ditimbulkan oleh saponin mempengaruhi tingkat penerimaan konsumen terhadap produk olahan pangan yang difortifikasi dengan ekstrak daun kelor. Oleh karena daun kelor sebelum dilakukan pengolahan perlu dilakukan *blanching*. *Blanching* merupakan perlakuan pemanasan pada buah dan sayuran sebelum dilakukan pengolahan dengan suhu dan waktu tertentu. Tujuan daripada *blanching* sendiri adalah mempertahankan warna, menginaktifkan enzim penyebab perubahan warna dan bau (Medho & Muhamad, 2019).

Ebi adalah hasil olahan dari udang segar yang diolah menjadi udang kering dan biasanya dapat diolah lebih lanjut menjadi bumbu masak. Penggunaan ebi pada berbagai menu masakan adalah untuk memperoleh aroma udang dan sebagai penyedap rasa masakan. Ebi sebagai pengganti untuk udang segar karena udang kering memiliki kandungan protein sebesar 62 g/100 gram bahan (Yasmin, 2017).

Dari permasalahan diatas maka pada pembuatan bon kelor berbasis daun kelor perlu dilakukan *blancing* sebelum pengolahan untuk menghilangkan bau langu dan mempertahankan warna dari daun kelor dan penambahan ebi untuk menutupi bau langu, menambah cita rasa, serta menambah nutrisi kalsium dan protein pada pembuatan bon kelor berbasis daun kelor. Harapan dari penelitian ini menghasilkan produk yang bisa diterima oleh masyarakat umum dengan kata lain produk “Bon Kelor berbasis daun kelor” dapat dikonsumsi secara masif oleh masyarakat umum baik orang dewasa maupun anak-anak.

**B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh waktu *blanching* terhadap nilai gizi dan organoleptik Bon kelor?
2. Bagaimana pengaruh penambahan ebi terhadap nilai gizi dan organoleptik Bon kelor?
3. Manakah formulasi pembuatan Bon Kelor yang disukai oleh panelis?

**C. Tujuan**

1. Untuk mengetahui pengaruh waktu blanching terhadap nilai gizi dan organoleptic Bon kelor.
2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan Ebi terhadap nilai gizi dan organoleptic Bon kelor?
3. Untuk mengetahui formulasi pembuatan Bon Kelor yang disukai oleh panelis.

**D. Manfaat**

1. Dari hasil penelitian ini diharapkan sebagai pengembangan ilmu tentang pengolahan hasil pertanian dapat dimanfaatkan sebagai sumber informasi tentang pengolahan Bon kelor.
2. Dari hasil penelitian ini diharapkan diperoleh produk Bon kelor dengan penambahan Ebi sebagai penyedap rasa sehingga meningkatkan minat masyarakat dalam mengkonsumsi daun kelor.