

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

*Sesbania grandiflora* banyak ditanam di pekarangan dan oleh masyarakat lebih dikenal sebagai tanaman turi, berfungsi sebagai tanaman hias, dimanfaatkan sebagai tanaman obat dan juga sayuran (Joshi et al., 2016; Kumar et al., 2008). Salah satu kandungan antioksidan yang tinggi dari tanaman turi adalah tanin dan flavonoid (Panda et al., 2013). Flavonoid adalah komponen penting yang terdapat pada bunga turi, berperan dalam aktivitas penghambatan mikroba (Arunabha dan Satish, 2015), selain itu bunga turi juga mengandung tanin dan beberapa nutrisi serta astringent alami (Vinothini et al., 2017). Bagian tumbuhan turi yang memiliki potensi bioaktivitas yang besar yakni bunganya.

Selama ini masyarakat hanya mengonsumsi dan mengolah bunga turi dengan cara direbus bersama sayuran lain, dikonsumsi sebagai lalapan atau salad (Saifudin et al., 2016). Padahal kandungan gizi yang terdapat dalam bunga turi sangat banyak sekali. Seperti kandungan senyawa selenium di dalamnya yang berfungsi sebagai antioksidan, Kandungan senyawa folat yang baik bagi perkembangan janin dalam rahim. Bunga turi dapat mengatasi dan mencegah munculnya sariawan karena kandungan vitamin C yang tinggi, asam pada vitamin C dapat membunuh bakteri pada mulut yang menjadi penyebab munculnya penyakit sariawan. Tidak hanya itu, bunga turi memiliki senyawa serat yang bermanfaat dalam menjaga kesehatan organ pencernaan. Hal ini dikarenakan kandungan senyawa serat yang baik untuk pencernaan terutama dalam mengatasi sembelit atau susah buang air besar. Senyawa serat akan berperan dalam melunakkan feses dan merangsang usus untuk berkontraksi yang akan berakibat munculnya rasa ingin buang air besar. Selain itu, serat merupakan senyawa yang baik bagi asupan makanan untuk bakteri baik di dalam usus (IDN Medis, 2022).

Walaupun mempunyai peranan fisiologis untuk kesehatan serta banyak kandungan gizi, bunga turi kurang disukai karena memiliki rasa pahit yang khas. Hal ini dikarenakan kandungan senyawa alkaloid di dalamnya. Sehingga diperlukan cara pengolahan yang baik agar rasa pahit dapat diminimalisir dan pemanfaatan bunga turi dapat optimal. Pengolahan yang dilakukan yakni dengan cara mengambil kelopak bunganya saja untuk dihaluskan, yang kemudian di *blanching* dan diperas untuk diambil ekstrak bunga turinya saja. Proses *blanching* dapat mengurangi kandungan senyawa alkaloid karena alkaloid memiliki sifat tidak tahan panas (Lantah et al, 2017).

Ekstrak bunga turi dijadikan bahan tambahan dalam pembuatan kue kering. Kue kering adalah hasil olahan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi, dan merupakan salah satu jenis cemilan dengan bahan baku utamanya adalah tepung terigu (Esti, 2012). Pada umumnya kue kering yang beredar di masyarakat hanya memiliki banyak inovasi terhadap rasa dan bentuk, oleh sebab itu pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini dilakukan pengkayaan nilai gizi terhadap kue kering melalui penambahan ekstrak bunga turi. Hal ini dapat menjadikan nilai tambah tersendiri untuk produk kue kering ini, sehingga konsumen mendapat banyak manfaat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan kue kering yang baik dengan penambahan ekstrak bunga turi?
2. Bagaimana produk kue kering dengan penambahan ekstrak bunga turi dapat di terima oleh para konsumen?
3. Bagaimana produk kue kering dengan penambahan ekstrak bunga turi dapat layak di pasarkan?

### **1.3 Tujuan**

Adapun tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui proses pembuatan kue kering yang baik dengan penambahan ekstrak bunga turi.
2. Mengetahui produk kue kering dengan penambahan ekstrak bunga turi dapat di terima oleh para konsumen.
3. Mengetahui hasil studi kelayakan usaha produk kue kering dengan penambahan ekstrak bunga turi sehingga layak untuk di pasarkan.

### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat yang diharapkan dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Masyarakat dapat mengetahui proses pembuatan kue kering yang baik dengan penambahan ekstrak bunga turi.
2. Masyarakat dapat hidup lebih sehat dengan mengonsumsi makanan yang kaya akan zat gizi.