BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daun kelor sering dimanfaatkan untuk berbagai olahan seperti makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik, dan teh. Selain itu daun kelor dapat diolah sebagai tepung untuk alternatif salah satu bahan yang digunakan seperti pembuatan mie. Dalam pembuatan tepung daun kelor tidak lepas dari proses pengeringan. Proses pengeringan tepung daun kelor bertujuan untuk mendapatkan karakteristik yang sesuai dengan standard SNI 9228:2023.

Kualitas tepung daun kelor dipengaruhi oleh metode pengeringan yang dilakukan. Metode pengeringan secara umum dibagi menjadi dua seperti pengeringan dengan menjemur dibawah sinar matahari dan pengeringan mekanis. Pengeringan ini bertujuan untuk mengurangi kadar air pada bahan agar mendapatkan tepung yang sesuai dengan standard, dapat meningkatkan daya simpan bahan, dan mencegah pertumbuhan jamur.

Metode pengeringan dengan menjemur dibawah sinar matahari memiliki kekurangan diantaranya menjemur bahan harus sesuai dengan kondisi cuaca, dan waktu yang dibutuhkan agak lama. Sedangkan pengeringan mekanis memiliki kekurangan seperti menggunakan suhu yang tinggi diatas 55°C , suhu yang terlalu tinggi akan memberikan dampak negatif seperti penurunan kadar protein, warna tepung menjadi gelap, teksturnya keras, dan permukaan dari tepungnya tidak halus, serta menyebabkan kualitas bahannya menurun. Selain dipengaruhi oleh pengeringan yang dilakukan juga dipengaruhi oleh pemilihan daun kelor. Pengering *dehumidifier* telah dibuat guna mengatasi akibat suhu tinggi dan lama pengeringan. Berdasarkan latar belakang tersebut maka perlu diuji bagaimana mutu tepung daun kelor setelah dikeringkan menggunakan pengering *dehumidifier*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas terdapat beberapa rumusan masalah yang muncul sebagai berikut :

- a. Bagaimana mutu fisik tepung daun kelor meliputi rendemen, densitas kamba, dan warna ?
- b. Bagaimana mutu kimia tepung daun kelor meliputi kadar air, aktivitas antioksidan, dan protein ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang didapat, bisa disimpulkan tujuannya sebagai berikut:

- a. Mengetahui mutu fisik dari tepung daun kelor meliputi rendemen, densitas kamba
- b. Mengetahui mutu kimia dari tepung daun kelor meliputi kadar air, aktivitas antioksidan, dan protein.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan dari rumusan masalah dan tujuan, adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

- a. Mendukung industri pangan atau UMKM dalam memproduksi tepung daun kelor yang kompetitif di pasar.
- b. Membantu petani dan pelaku usaha memaksimalkan potensi daun kelor dengan menghasilkan produk yang lebih tahan lama dan bernilai jual tinggi.
- c. Memastikan tepung daun kelor kaya nutrisi dan senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi masyarakat.