

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pulau Madura memiliki empat kabupaten yang pendapatannya masih tergolong di bawah rata-rata. Salah satu kabupatennya yakni Bangkalan dengan pendapatan sebesar 4.261.894. Nur dan Nuraini (2011) menyatakan bahwa rendahnya pendapatan ekonomi di Madura akibat kurangnya pengelolaan dan pemanfaatan potensi sumberdaya alam yang kurang maksimal salah satunya yakni alor.

Alor (*Suaeda maritima*) merupakan tumbuhan yang banyak ditemukan di daerah berlumpur, rawa-rawa hingga tanah yang berpasir, sering ditemukan di wilayah yang dekat dengan tambak garam dan hampir ditemukan di seluruh kabupaten yang ada di Madura salah satunya di wilayah pesisir Kabupaten Bangkalan. Kusmana *et al* (2013) menyatakan bahwa alor berdaun seperti duri tajam berwarna hijau hingga keunguan dan berbentuk semak. Alor dinilai memiliki rasa yang enak dan memiliki kandungan gizi yang tinggi. Alor dapat dikonsumsi dalam bentuk olahan maupun segar. Ravikumar *et al* (2011) menyatakan bahwa alor juga memiliki khasiat untuk mencegah hepatitis. Suhariyadi *et al* (2020) menyatakan terdapat kandungan vitamin A pada alor segar sebesar 182,64 dan pada alor serbuk mendapatkan nilai terendah sebesar 4,02. Sudjaroen (2015) terdapat kandungan antioksidan pada alor kering. Oleh karenanya tanaman alor sangat berpotensi untuk dijadikan bagian dari bahan pangan yang mendukung ketahanan pangan daerah.

Bahan pangan terutama yang dibutuhkan dalam jumlah yang banyak, maka perlu sekali dilakukan penanganan dalam proses penyimpanan. Salah satunya, yaitu melalui proses pengeringan. Pengeringan termasuk salah satu cara yang bisa dilakukan untuk mengusahkan bahan menjadi tahan lama. Tujuan utama dilakukan pengeringan adalah mengurangi kadar air bahan sampai batas perkembangan mikroorganisme dan kegiatan enzim yang dapat menyebabkan pembusukan bisa terhambat. Pengeringan yang terjadi akan mengurangi volume bahan dan bahan akan menjadi lebih kecil, sehingga dapat mempermudah penyimpanan, menghemat ruang, mempermudah dalam pengiriman.

Suhariyadi *et al* (2020) sebatas meneliti tentang kandungan vitamin A yang ada pada alor segar. Sudjaroen (2015) sebatas meneliti tentang kandungan

antioksidan yang ada pada alor kering. Patra *et al* (2011) sebatas meneliti tentang bioaktivitas dan fitokimia pada alor, Informasi serta penelitian ilmiah yang masih terbatas, terkait analisis proksimat alor menggunakan metode pengeringan menjadi alasan kuat penelitian ini dilakukan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis merumuskan masalah yaitu berapa kandungan proksimat alor (*Suaeda maritima*) berdasarkan perbedaan waktu pengeringan.

1.3 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hasil kandungan proksimat alor (*Suaeda maritima*) berdasarkan perbedaan waktu pengeringan.

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai kandungan proksimat dari tumbuhan alor (*Suaeda maritima*) berdasarkan perbedaan waktu pengeringan.

1.5 Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi dengan melakukan pengujian untuk mengetahui hasil kandungan proksimat alor (*Suaeda maritima*) yang berada di Tajungan Kecamatan Kamal Kabupaten Bangkalan. Pengujian ini meliputi kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein dan kadar karbohidrat.