

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kelor banyak tumbuh di Indonesia begitu pula dengan pulau Madura. Kelor di daerah Madura khususnya di daerah Sumenep, tidak banyak dimanfaatkan dan memiliki nilai ekonomis yang sangat rendah. Daun kelor hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak atau hanya digunakan sebatas penambah sayuran. Menurut Kusnandi (2015) daun kelor dapat tumbuh di dataran rendah maupun di dataran tinggi. Kandungan gizi daun kelor cukup tinggi, termasuk vitamin C, vitamin B, vitamin E, vitamin K, vitamin A, vitamin D dan zat besi. Kelor juga memiliki banyak manfaat di antaranya penyembuhan alami, menetralkan racun dari dalam tubuh, memurnikan hati dari endapan racun.

Pisang merupakan tanaman buah yang banyak tumbuh di Indonesia dan paling tinggi tingkat produksinya. Pada tahun 2011 produksi pisang sebesar 6.132.695 ton dan tahun 2012 mencapai 6.189.052 ton setiap tahun mengalami peningkatan. Namun dengan terjadinya peningkatan produksi buah pisang tidak sebanding dengan yang dikonsumsi masyarakat. Hanya sekitar 70% yang dikonsumsi manusia dan sisanya di bunga atau dibuat pakan ternak dikarenakan pisang menjadi busuk selama penyimpanan (Fauziah *et al*, 2015). Menurut Palupi (2012) buah pisang bisa dimakan langsung tanpa diolah terlebih dahulu, namun pisang gampang rusak dan cepat busuk jika cara penyimpanannya salah. Untuk memperpanjang daya simpan pisang, pisang yang sudah matang bisa disimpan di lemari pendingin namun tidak akan lama dibandingkan diolah menjadi fruit leather atau pun makanan lain, harga dari pisang kepek kuning sangat murah. Pisang kepek kuning tinggi akan kandung protein dan pektin. Pektin mempunyai sifat koloid serta dapat membentuk gel yang berfungsi sebagai perekat pada fruit leather (Wusnah 2015).

Fruit leather merupakan produk olahan makanan yang umumnya berbahan baku dari buah-buahan. Produk ini tidak menggunakan kulit buah melainkan hanya dagingnya saja. Daya simpannya juga cukup lama hingga mencapai 12 bulan dengan tempat penyimpanan di tempat sejuk. Produk ini berbentuk lembaran tipis dengan ketebalan 2-3 mm dengan kadar air 10-25%, dan memiliki

rasa manis yang khas dari buah yang dipakai. Di Indonesia, belum ada yang memproduksi secara komersial (Safitri, 2012).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh komposisi dan suhu pada kualitas warna dan tekstur tentang *fruit leather* pisang kelor. *fruit leather* pisang kelor dipilih karena memiliki manfaat bagi kesehatan manusia dan untuk meningkatkan nilai ekonomis dan daya simpan terhadap pisang dan kelor selain itu proses pembuatan *fruit leather* juga cukup mudah dan praktis, serta bahan-bahan yang mudah didapatkan dan murah.

1.2. Rumusan Masalah

Fruit leather kelor yang dihasilkan diharapkan dapat diterima baik oleh masyarakat. Maka ada beberapa rumusan masalah yang harus diketahui antara lain:

1. Bagaimana pengaruh komposisi, suhu dan pisang kepok kuning terhadap warna (L, b, dan a) dan tekstur (kuat tarik dan elongasi) pada *fruit leather* kelor pisang?
2. Bagaimana pengaruh komposisi, suhu dan pisang kepok kuning terhadap penilaian sensoris (rasa, aroma, tekstur dimulut dan kesukaan keseluruhan)?

1.3. Batasan Penelitian

Daun kelor diambil dari daerah Socah. Pisang yang digunakan adalah pisang kepok kuning yang ada di pasar daerah Kamal.

1.4. Tujuan

1. Mengkaji pengaruh komposisi, suhu dan pisang kepok kuning terhadap warna (L, b, dan a) dan tekstur (kuat tarik dan elongasi) pada *fruit leather* kelor pisang.
2. Mengkaji pengaruh komposisi, suhu dan pisang kepok kuning terhadap penilaian sensoris (rasa, aroma, tekstur dimulut dan kesukaan keseluruhan).

1.5. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Manfaat penelitian ini berguna untuk meningkatkan nilai ekonomis dari daun kelor.

2. Meningkatkan kesehatan masyarakat melalui konsumsi *fruit leather* kelor pisang.
3. Memberikan inovasi baru pada produk *fruit leather* berbahan kelor dan pisang.

1.6. Rancangan Penelitian

Penelitian ini menggunakan uji waran, uji tekstur, dan sensoris. *Fruir leather* kelor pisang.