

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daun kelor (*Moringa oleifera*) adalah tanaman tropis yang dikenal karena kandungan gizinya yang tinggi dan berbagai manfaat kesehatannya. Daunnya kaya akan vitamin, mineral, antioksidan, serta memiliki sifat antiinflamasi dan antibakteri. Karena potensi tersebut, kelor banyak digunakan dalam bidang pangan, kesehatan, dan pengobatan tradisional. Daun kelor juga mengandung vitamin C sebesar 220 mg/10 gram, kalium 1324 mg/100gram, vitamin A 6,78 mg/10 gram, kalium 1324 mg/100gram, vitamin A 6,78 mg/100 gram, kalsium 440 mg/100 gram, dan protein 6,7%/100 gram (Augustin dkk., 2017). Daun kelor memiliki kandungan gizi yang baik bagi tubuh diantaranya mengandung vitamin (A, B, C kompleks), mineral yaitu kalsium dan zat besi. Konsumsi daun kelor dapat membantu meningkatkan imunitas, menurunkan kolesterol, dan mengontrol gula darah. Daun kelor sering dijadikan bahan tambahan dalam makanan dan minuman seperti bubur, mie, dan biskuit. Namun, pemanfaatan daun kelor sebagai bahan pangan masih terbatas pada bentuk serbuk atau teh, yang kurang menarik bagi konsumen.

Di sisi lain, tren minuman latte berbasis susu dan kopi semakin populer, terutama dikalangan generasi muda. Latte biasanya dikaitkan dengan cita rasa creamy dan praktis, sehingga menjadi peluang untuk memadukannya dengan ekstrak daun kelor guna menciptakan produk minuman fungsional yang sehat dan enak. Substitusi bubuk daun kelor dapat menjadi alternatif minuman yang sehat mengandung antioksidan tinggi sekaligus mendukung gaya hidup sehat.

Latte adalah minuman yang biasanya dibuat dari campuran susu, bahan perasa seperti kopi, coklat, atau teh, serta bahan tambahan lain seperti gula dan pengemulsi. Penelitian ini didasari oleh pemanfaatan kandungan gizi dan antioksidan yang tinggi pada daun kelor, menyebabkan potensi pemanfaatan kandungan gizi dan antioksidan yang tinggi berpotensi untuk dimanfaatkan menjadi minuman, salah satunya latte.

Berbeda dengan penelitian tersebut, penelitian ini mengembangkan produk kelor latte dalam bentuk sachet instan yang lebih praktis dan memiliki nilai aplikatif lebih tinggi bagi konsumen. Dengan demikian, penelitian ini memberikan kontribusi baru yang membedakannya dari penelitian sebelumnya, yaitu dalam hal bentuk produk (sachet instan), kemudahan konsumsi, uji kelarutan, serta stabilitas fisik minuman, disamping tetap menekankan pada aspek substitusi daun kelor terhadap susu dalam formulasi latte. Dengan kelebihan tersebut, kemasan sachet sangat sesuai digunakan pada produk minuman bubuk instan seperti latte kelor, karena dapat menjaga kualitas produk sekaligus memberikan kenyamanan bagi konsumen.

Penelitian terdahulu terkait pembuatan latte dari daun kelor pernah dilakukan oleh Aditya Sintya Devy dkk (2019) tentang substitusi ekstrak daun

kelor terhadap mutu organoleptik, kadar Fe, dan kapasitas antioksidan terhadap minuman latte disimpulkan bahwa konsentrasi ekstrak daun kelor 20% menghasilkan kelor latte yang disukai panelis.

Melalui penelitian ini ingin membuat kelor latte kemasan sachet siap minum bertujuan untuk minuman latte yang sehat dan diharapkan dapat memenuhi kebutuhan konsumen akan produk yang tidak hanya enak tetapi juga bermanfaat bagi kesehatan.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui formulasi bubuk kelor dan susu bubuk yang optimal dalam bentuk produk latte kemasan sachet siap minum dengan memperhatikan kualitas fisik, kimia, dan organoleptik.
2. Untuk mengetahui kelayakan usaha produk kelor latte dalam kemasan sachet selama penyimpanan.
- 3.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Menambah literatur ilmiah dalam bidang teknologi pangan, khususnya mengenai pengembangan produk minuman fungsional berbasis bahan lokal seperti daun kelor.
2. Menjadi referensi bagi mahasiswa atau peneliti lain yang ingin mengkaji formulasi minuman fungsional atau pengembangan produk dalam bentuk kemasan sachet siap minum.

1.4 Hipotesis

1. Penambahan bubuk kelor dalam formulasi meningkatkan kadar antioksidan dan kandungan gizi produk secara signifikan.
2. Formulasi dengan proporsi bahan tertentu memberikan kelarutan dan kestabilan warna yang paling optimal selama penyimpanan.