

Pendahuluan

Indonesia merupakan negara yang luas dengan beraneka ragam tumbuhan yang berlimpah. Namun demikian masih banyak terdapat beberapa hasil yang kurang terolah, seperti sayur-sayuran yang memiliki rasa pahit ataupun jenis sayuran yang kurang disukai untuk dikonsumsi ataupun diekspor.

Salah satu upaya untuk memperbaiki konsumsi yang bertujuan untuk menanggulangi kekurangan gizi yang terjadi dikalangan masyarakat khususnya protein adalah dengan cara memanfaatkan daun kelor (*moringa olifera lam*). Daun kelor memiliki kandungan gizi yang lengkap untuk mendukung kesehatan kita, karena didalam daun kelor mengandung vitamin A dan C, khususnya betakaroten. Beberapa senyawa aktif dalam daun kelor adalah arginin, leusin, dan metionin. Tubuh memang memproduksi arginin, tetapi sangat terbatas. Oleh karena itu, perlu asupan dari luar seperti daun kelor.

Masyarakat banyak yang tidak suka mengkonsumsi daun kelor karena baunya. Oleh karena itu peneliti ingin membuat produk minuman dengan menggunakan ekstrak daun kelor, dengan harapan masyarakat dapat menerima produk minuman dari daun kelor. Semua usia dapat mengkonsumsi minuman sehat dari daun kelor tetapi peneliti memfokuskan usia yang dapat mengkonsumsi minuman sehat yaitu remaja akhir usia 18-21 tahun.

Minuman sayuran merupakan cara yang nyaman untuk menambahkan nutrisi tanaman yang ampuh untuk diet. Berkembangnya pola konsumsi akan produk baru bukan hanya lezat tetapi memiliki pengaruh terhadap kesehatan tubuh merupakan suatu tantangan baru untuk meningkatkan kualitas produk. Pengolahan

daun kelor secara luas belum banyak dilakukan di Indonesia, hal tersebut dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat dalam melakukan pemanfaatan daun kelor. Untuk itu, penganekaragaman pangan terhadap daun kelor perlu ditingkatkan yang dapat dijadikan sebagai sumber gizi pada produk pangan.

Pemanfaatan daun kelor sebagai bahan tambahan pembuatan minuman sehat dengan alasan daun kelor banyak mengandung gizi terutama protein dan vitamin serta dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan sangat cocok untuk dikonsumsi oleh remaja, karena pada usia ini mereka memiliki aktifitas yang padat sehingga memerlukan banyak asupan nutrisi.

Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan, penulis mengangkat judul *Pemanfaatan daun kelor menjadi produk minuman sehat*. Agar dapat meningkatkan mutu dan menambah keragaman pangan serta menjadikan daun kelor sebagai produk olahan dalam konsumsi basah dan aman untuk dikonsumsi.

Tujuan : Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap inovasi pemanfaatan daun kelor.

Metode Penelitian :

A. Jenis penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen yang mengkaji tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk minuman sehat yang berasal dari daun kelor.

B. Tempat, Waktu, dan Tahapan Penelitian

Tempat dilaksanakannya penelitian adalah laboratorium pendidikan kesejahteraan keluarga dan waktu dilaksanakannya yaitu pada bulan September sampai dengan November 2017.

C. Pengumpulan data

Untuk melihat tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk minuman sehat yang bersal dari daun kelor dapat menggunakan *score sheet*. *Score sheet* dibuat untuk melihat uji hedonik biskuit yang berisi tentang tingkat kesukaan (suka, agak suka dan tidak suka) terhadap produk minuman yang terbuat dari daun kelor.

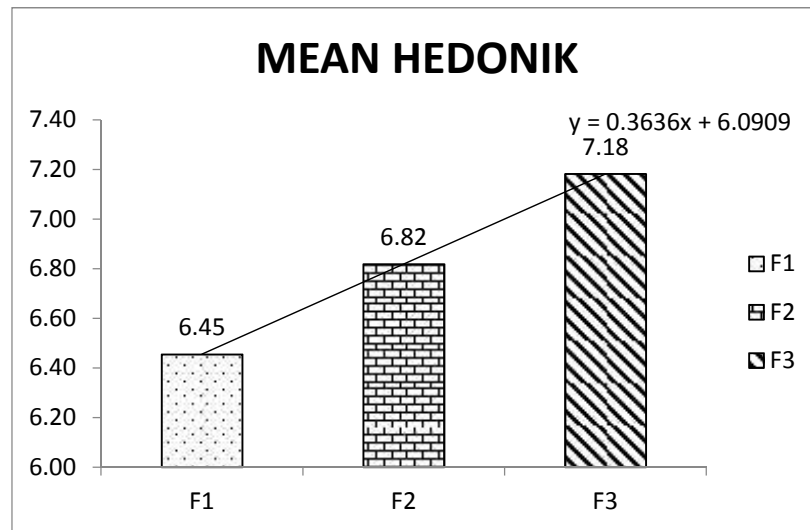
D. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif kuantitatif. Tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk minuman sehat yang berasal dari daun kelor didapatkan melalui penilaian uji hedonik dengan menggunakan mean.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

Setelah melakukan uji penerimaan terhadap panelis yang berjumlah 22 orang dengan pilihan tiga Formula F1, F2 dan F3 diperoleh hasil rata-rata hedonik (kesukaan) sebagai berikut:



Berdasarkan gambar 1 hasil rata-rata hedonik pada tingkat penerimaan masyarakat sebanyak 22 orang panelis diperoleh data F1 (6,45), F2 (6,82) dan F3 (7,18).). Berdasarkan mean penerimaan masyarakat menunjukkan tingkat penerimaan dari ketiga formula lebih memilih F3 (7,18).) dengan kategori suka.

B. Pembahasan

Respon masyarakat terhadap pemanfaatan daun kelor menjadi produk minuman sehat dengan tiga formula yang melibatkan 22 orang kategori tiga tingkat kesukaan dari 1: suka, 2 : agak suka dan 3 : tidak suka.

Berdasarkan hasil uji hedonik yang diberikan kepada 22 orang panelis maka diperoleh formulasi terbaik yaitu F3 dengan penambahan daun kelor sebanyak 9%.

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan maka dapat ditarik kesimpulan bahwa :

Tingkat penerimaan masyarakat terhadap pemanfaatan daun kelor menjadi produk minuman sehat, berdasarkan hasil uji hedonik yang diberikan kepada 22 orang panelis maka diperoleh formulasi terbaik yaitu F3 dengan penambahan daun kelor sebanyak 9%.

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, Syarifah dkk. 2015. *Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (Moringa oleifera)*. Skripsi. Jakarta Selatan : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Chris Ashton.1997. *Pengetahuan Praktis Istilah Food and Beverage Internasional*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Djamil, Asep Maulan. 2017. *Pemanfaatan Tepung Kelor (Moringa Oleifera) Dalam Formulasi Pembuatan Makanan Tambahan Untuk Balita Gizi Kurang*. Yogyakarta : Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga.
- Endrayanto, Poly dan Wiratna Sujarweni. 2012. *Statistika Untuk Penelitian*. Yoyakarta : Graha Ilmu.
- Heryani, Susi dkk. 2012. *Pengembangan Proses Pengolahan Minuman Nira Aren Dengan Teknik Ultrafiltrasi Dan Deodorisasi*.
- Jonni M. S. 2008. *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*. Yogyakarta: Kanisius.
- Krisnadi, A Dudi. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. Blora : Lsm-Mapeling.
- Kurniawati, S., Sri Murwani dan Djoko Widodo. 2012. *Perbandingan Potensi Antibakteri Ekstrak Air dengan Ekstrak Etanol Daun Kelor (Moringa oleifera) terhadap Pertumbuhan Bakteri Pseudomonas aeruginosa NN-1-PKH secara In Vitro*. *Jurnal of Pure and Applied Sciences*.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayuran Dan Buah-Buahan (Teori Dan Praktek)*.
- Rofiah, Dwi. 2015. *Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Organoleptik The Daun Kelor Dengan Variasi Lama Pengeringan Dan Penambahan Jahe Serta Lengkuas Sebagai Perasa Alami*. Skripsi. Surakarta : Universitas Negeri Surakarta.
- Simbolan, J.M., M. Simbolan, N. Katharina. 2007. *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sugiyono. 2008. *Metedo Penelitian Pendidikan*. Bandung: CV.Alfabeta.

- Sugihartono, Ryan Pratama. 2015. *Perancangan Buku Ilustrasi Manfaat Buah Dan Sayur Untuk Anak-Anak*
- Taufik, Yusman. 2014. *Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensorik Jus Ekstrak Buah Salak (Salacca Edulis Reinw) Varietas Bongkok*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Wahyuni, Sri dkk. 2013. *Uji Manfaat Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk) Untuk Mengobati Penyakit Hepatitis B*.
- Yulianti, Rika. 2013. *Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk) Sebagai Sumber Vitamin C dan β -Karoten*. Skripsi. Bogor: IPB.
- Zakaria, dkk. 2013. *Pemanfaatan Tepung Kelor (Moringa Oleifera) Dalam Formulasi Pembuatan Makanan Tambahan Untuk Balita Gizi Kurang*. Makassar : Politeknik Kesehatan Kemenkhes.