

# **PEMANFAATAN EKSTRAK DAUN KELOR (*MORINGA OLEIFERA*) SEBAGAI PEWARNA ALAMI PADA PEMBUATAN KUE PUTU AYU**

Oleh

Muhlis, NIM 1715011003  
Jurusan Teknologi Industri

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu organoleptik produk Kue Putu Ayu dengan pemanfaatan ekstrak daun kelor dilihat dari aspek warna, rasa, tekstur dan aroma. Jenis penelitian ini merupakan penelitian eksperimen yang dilakukan untuk mengetahui formula serta akibat yang ditimbulkan dari suatu perlakuan yang berbeda diberikan oleh peneliti. Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah observasi melalui uji organoleptik dengan 5 tingkatan yaitu amat suka, suka, netral, tidak suka dan sangat tidak suka. Data dianalisis dengan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian uji kesukaan masyarakat terhadap produk Kue Putu Ayu dengan pemanfaatan ekstrak daun kelor dilihat dari segi warna termasuk kategori “suka”, dari segi rasa termasuk kategori “suka”, dari segi tekstur termasuk kategori “suka” dan dari segi aroma termasuk kategori “suka”. Semua kriteria memperoleh uji kesukaan dengan kategori “suka”, sehingga dapat disimpulkan masyarakat dapat menerima produk Kue Putu Ayu dengan pemanfaatan ekstrak daun kelor.

Kata Kunci : Pemanfaatan, putu ayu, daun kelor, organoleptic.

**UTILIZATION OF MORINGA LEAF EXTRACT (MORINGA OLEIFERA) AS A  
NATURAL DYE ON PUTU AYU CAKE MAKING**

By

Muhlis, NIM 1715011003

Department of Industrial Technology

**ABSTRACT**

*This study aims to determine the organoleptic quality of Kue Putu Ayu products by utilizing Moringa leaf extract in terms of color, taste, texture and aroma. This type of research is an experimental study conducted to determine the formula and consequences of a different treatment given by researchers. The data collection method used in this study was observation through organoleptic tests with 5 levels, namely very like, like, neutral, dislike and very dislike. The data were analyzed by quantitative descriptive techniques. The results of the research test people's liking for Kue Putu Ayu products with the use of Moringa leaf extract in terms of color including the "like" category, in terms of taste including the "like" category, in terms of texture including the "like" category and in terms of aroma including the "like" category. All criteria obtained a favorability test with the "like" category, so it can be concluded that the public can receive Putu Ayu Cake products with the use of Moringa leaf extract.*

*Keywords: Utilization, putu ayu, moringa leaves, organoleptic.*