

**PEMANFAATAN EKSTRAK DAUN KELOR (*MORINGA OLEIFERA*)
DALAM PEMBUATAN MIE MOCAF (*MODIFIED CASSAVA FLOUR*)**

Oleh

Maria Serafina Kewa, NIM 1615011031

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formula mie *mocaf* ekstrak daun kelor dan kualitas mie *mocaf* ekstrak daun kelor dilihat dari aspek warna, bentuk, tekstur, konsistensi, aroma, dan rasa. Panelis dalam penelitian ini menggunakan panelis terlatih yang terdiri dari 25 orang panelis. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen dan hasilnya akan diuji melalui uji organoleptik dengan menggunakan instrumen berupa lembar uji organoleptik dengan 3 tingkatan yaitu baik, cukup, dan kurang. Data dianalisis dengan menggunakan teknik analisis deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa formula mie *mocaf* ekstrak daun kelor adalah 60 % : 30 % : 10 %. Sedangkan kualitas mie *mocaf* ekstrak daun kelor adalah (1) dilihat dari aspek warna berada pada kategori baik (2,64), sesuai dengan tolok ukur yaitu hijau cerah, (2) dilihat dari aspek bentuk berada pada kategori baik (2,94), sesuai dengan tolok ukur yaitu pipih dan panjang, (3) dilihat dari aspek tekstur berada pada kategori baik (2,88), sesuai dengan tolok ukur yaitu halus, (4) dilihat dari aspek konsistensi berada pada kategori baik (2,84), sesuai dengan tolok ukur yaitu kenyal, (5) dilihat dari aspek aroma berada pada kategori baik (2,84), sesuai dengan tolok ukur yaitu aroma daun kelor, (6) dilihat dari aspek rasa berada pada kategori baik (2,76), sesuai dengan tolok ukur yaitu gurih serta rasa *mocaf* dan kelor.

Kata Kunci : *mocaf*, ekstrak kelor, warna, bentuk, tekstur, konsistensi, aroma, rasa

THE UTILIZATION OF THE EKSTRACT MORINGA LEAF IN PRODUCING THE MOCAF NOODLES

By

Maria Serafina Kewa, NIM 1615011031

Major of Technology of Industri

ABSTRACT

This study aims to determine the formula of mocaf noodle moringa leaf extract and the quality of mocaf noodle seen from the colors, shape, texture, consistencies, aroma, and taste. The panelist in this study was trained panelists, which consist of 25 panelists. The research method was an experiment, and the result will be tested with the organoleptic test. The research instrument used was an organoleptic test sheet with three good, enough, and fewer levels. The data were analyzed by using descriptive quantitative techniques analysis. This study shows that the formula of *mocaf* noodle moringa leaf extract is 60 % mocaf : 30 % wheat: 10 % tapioca and 150 gr eggs (1 yolk and three white of eggs). Meanwhile, the quality of *mocaf* noodle moringa leaf extract are (1) it seen through the aspects of color in the good category (2,64), according to the benchmark are bright green, (2) seen through the point of the shape, it is in the level of good (2,94), according to the benchmark are flat and long, (3) seen through the aspect of texture, it is in the level of good (2,88), according to the benchmark is smooth, (4) seen through the perspective of consistencies, it is good level (2,84), according to the criterion is chewy, (5) seen through the aspect of aroma, it is in the good criteria (2,84), according to the benchmark is moringa leaf aroma, (6) seen through the aspect of taste, it is in good criteria (2,76), according to the baseline are tasteful, *mocaf* taste and moringa.

Keywords: *mocaf*, moringa extract, colour, shape, texture, concistency, aroma, and taste