

EKSTRAK DAUN KELOR SEBAGAI BAHAN PEWARNA ALAMI PADA KUE KEMBANG GOYANG

Oleh

Fransiska S. B. Neto, NIM 1715011025

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu organoleptik produk Kue Kembang Goyang dengan ekstrak daun kelor dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan menggunakan metode eksperimen. Panelis penelitian merupakan panelis tidak terlatih sebanyak 40 orang. Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah observasi melalui uji organoleptik dengan 5 skala likert yaitu sangat suka, suka, cukup suka, tidak suka dan sangat tidak suka. Data dianalisis dengan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian uji kesukaan masyarakat terhadap produk kue kembang goyang dengan pemanfaatan ekstrak daun kelor dilihat dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa, semua aspek tersebut mendapat penilaian “sangat suka” untuk kue kembang goyang ekstrak daun kelor. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa, kue kembang goyang yang menggunakan ekstrak daun kelor mendapat sambutan yang positif dalam aspek warna, aroma, tekstur dan rasa.

Kata Kunci : kue kembang goyang, ekstrak daun kelor, organoleptik.

Moringa Leaf Extract As A Natural Coloring Ingredien In Kue Kembang Goyang

By
Fransiska S. B. Neto
Major of technology of industry

Abstract

This study aims to evaluate the organoleptic quality of Kembang Goyang cake enriched with Moringa leaf extract, focusing on color, aroma, texture, and taste. It is a quantitative study employing experimental methods. The panel comprised 40 untrained participants. Data collection was conducted through observation using organoleptic tests with a 5-point scale: highly favorable, favorable, moderately favorable, unfavorable, and highly unfavorable. The data were analyzed using descriptive quantitative techniques. The results showed that Kembang Goyang cake with Moringa leaf extract received a "highly favorable" rating across all aspects: color, aroma, texture, and taste. Therefore, it can be concluded that the inclusion of Moringa leaf extract in Kembang Goyang cake received highly positive feedback regarding its color, aroma, texture, and taste.

Keywords: *Kembang Goyang Cake, Moringa Leaf Extract, Organoleptic*



