

SUBSTITUSI TEPUNG *MOCAF* DALAM PEMBUATAN KUE KEMBANG GOYANG DENGAN EKSTRAK DAUN KELOR SEBAGAI PEWARNA ALAMI

Oleh :

Puspita Rosanti, NIM 2215081006

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan: 1) formulasi kue kembang goyang dengan substitusi tepung *Mocaf* dengan penambahan ekstrak daun kelor sebagai pewarna alami; dan 2) tingkat kesukaan panelis terhadap produk yang dihasilkan. Penelitian ini merupakan jenis penelitian kuantitatif dengan pendekatan eksperimen. Pengumpulan data menggunakan metode observasi dengan menyebarkan lembar uji kesukaan kepada masyarakat (konsumen). Data kemudian dianalisis menggunakan deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian diperoleh bahwa: 1) formulasi kue kembang goyang yaitu 75 gram tepung *Mocaf*, 25 gram tepung beras, 45 gram gula pasir, 60 gram telur, 1 gram garam, 100 ml santan, dan 50 ml ekstrak daun kelor; 2) hasil uji kesukaan panelis menunjukkan bahwa dari aspek warna hijau sedikit kecoklatan memperoleh nilai rata-rata 4,7 (sangat suka), dari aspek tekstur renyah 4,7 (sangat suka), dari aspek tekstur ringan 4,6 (sangat suka), dari aspek aroma santan khas daun kelor 4,2 (suka), dari aspek rasa manis 4,3 (sangat suka), dari aspek rasa gurih 4,5 (sangat suka), dari aspek rasa yang tertinggal setelah ditelan 4,1 (suka), dan dari aspek bentuk menyerupai bunga 4,8 (sangat suka). Secara keseluruhan, kue kembang goyang dengan substitusi tepung *Mocaf* dan penambahan ekstrak daun kelor sebagai pewarna alami termasuk dalam kategori disukai hingga sangat disukai dan berpotensi menjadi produk inovatif yang diterima oleh masyarakat.

Kata kunci: Ekstrak Daun Kelor, Kembang Goyang, Tepung *Mocaf*.

SUBSTITUTION OF MOCAF FLOUR IN MAKING KEMBANG GOYANG WITH MORINGA LEAF EXTRACT AS A NATURAL COLOR

By:

Puspita Rosanti, NIM 2215081006

Department of Industrial Technology

ABSTRACT

This study aims to describe: 1) the formulation of kembang goyang cookies using Mocaf flour as a substitute and adding moringa leaf extract as a natural colorant; and 2) the panelists' level of preference for the resulting product. This study is a quantitative study using an experimental approach. Data collection used the observation method by distributing preference test sheets to the public (consumers). The data were then analyzed using quantitative descriptive methods. The results of the study showed that: 1) the recipe for kembang goyang cookies consists of 75 grams of Mocaf flour, 25 grams of rice flour, 45 grams of granulated sugar, 60 grams of eggs, 1 gram of salt, 100 ml of coconut milk, and 50 ml of moringa leaf extract; 2) The results of the panelists' preference test showed that the slightly brownish-green color received an average score of 4.7 (like very much), the crisp texture received 4.7 (like very much), the light texture received 4.6 (like very much), for the characteristic aroma of moringa leaves in coconut milk 4.2 (like), for the sweet taste 4.3 (very much like), for the savory taste 4.5 (very much like), for the aftertaste 4.1 (like), and for the flower-like shape 4.8 (very much like). Overall, the kembang goyang cake made with Mocaf flour and moringa leaf extract as a natural coloring agent was rated as "liked" to "very liked" and has the potential to become an innovative product that is well-received by the public.

Keywords: Kembang Goyang, Mocaf Flour, Moringa Leaf Extract.