

UJI KESUKAAN ROTI MANIS *PUREE* SUKUN DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN KELOR (*Moringa oliefera*)

Oleh

Edita Dua Ketik, NIM 2215081034

Jurusan Teknologi Industri

E-mail: edita@student.undiksha.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan; (1) formulasi roti manis *puree* sukun dengan penambahan ekstrak daun kelor; (2) mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk yang dihasilkan yang dilihat berdasarkan aspek warna, tekstur, aroma dan rasa. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan jenis penelitian deskriptif kuantitatif. Uji organoleptik dilakukan terhadap 70 panelis masyarakat umum dengan menggunakan instrumen berupa lembaran penilaian skala likert untuk mengukur tingkat kesukaan masyarakat. Hasil analisis data menunjukkan bahwa; (1) formulasi terbaik roti manis *puree* sukun dengan penambahan ekstrak daun kelor diperoleh dari komposisi 300 gram tepung terigu, 85 gram *puree* sukun, 39 gram kuning telur, 7 gram ragi instan, 2 gram *bread improver*, 75 gram gula pasir, 20 gram susu bubuk, 2,5 gram garam, 35 gram margarin dan 85 mili liter ekstrak daun kelor; (2) Tingkat kesukaan masyarakat terhadap roti manis *puree* sukun dengan penambahan ekstrak daun kelor menunjukan nilai yang tinggi pada setiap aspek yaitu warna dengan skor rata-rata 4,71, tekstur dengan skor rata-rata 4,52, aroma dengan skor rata-rata 4,27 dan rasa dengan skor rata-rata 4,77. Berdasarkan nilai rata-rata yang diperoleh roti manis *puree* sukun dengan penambahan ekstrak daun kelor termasuk dalam kategori sangat disukai oleh panelis. Hal ini menunjukkan bahwa produk tersebut memiliki potensi yang baik untuk dikembangkan sebagai inovasi produk pangan lokal.

Kata kunci: Roti manis, *puree* sukun, ekstrak daun kelor.

***HEDONIC EVALUATION of SWEET BREAD MADE with BREADFRUIT
PUREE and the Addition of MORINGA LEAF EXTRACT (Moringa oliefera)***

By

Edita Dua Ketik, NIM 2215081034

Department of Industrial Technology

E-mail: edita@student.undiksha.ac.id

ABSTRACT

This study aims to describe: (1) the formulation of sweet bread made with breadfruit puree and the addition of moringa leaf extract, and (2) to determine the level of consumer preference of the resulting product based on aspect of color, texture, aroma and taste. This research employed an experimental method with a quantitative descriptive approach. Organoleptic testing was conducted on 70 general panelists using a likert scale evaluation sheet to measure their level of preference. The result of the data analysis indicated that: (1) the best formulation of sweet bread made with breadfruit and moringa leaf extract consisted of 300 grams wheat flour, 85 gram of breadfruit puree, 39 grams of egg yolk, 7 grams of instant yeast, 2 grams of bread improver, 75 gram of granulated sugar, 20 grams of milk powder, 2.5 grams of salt, 35 grams of margarine and 85 mililiters of moringa leaf extract; (2) the panelists' preference level for the product showed high scores all aspects namely color with an average score of 4.71, texture with an average score of 4.52, aroma with an average score of 4.27 and taste with an average score of 4.77. Based on average scores obtained, the sweet bread made with breadfruit puree and moringa leaf extract falls into the category of highly liked by the panelists. This indicates that product has strong potential to be developed as a local food product innovation.

Keywords: Sweet bread, breadfruit puree, moringa leaf extract.