

# **PEMANFAATAN TEPUNG DAUN KATUK (*Sauropus Androgynus L.Merr*) MENJADI PRODUK CENDOL**

**Oleh**

**Shintia Arum Handayani**

**NIM 1715011047**

**Jurusan Teknologi Industri**

**Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu organoleptik cendol dengan pemanfaatan tepung daun katuk yang dapat dilihat dari aspek warna, rasa, dan tekstur. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif dengan metode eksperimen. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah metode observasi untuk mengetahui kualitas produk cendol tepung daun katuk yang dilihat dari aspek warna, rasa dan tekstur. Panelis yang digunakan yaitu panelis terbatas yang terdiri dari 2 dosen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dan 2 dosen Program Studi Vokasional Seni Kuliner. Data yang didapat kemudian dianalisis dengan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil dalam penelitian ini menyatakan bahwa cendol dengan penambahan tepung daun katuk sebesar 5% (1) pada aspek warna diperoleh skor 2,00 dengan kategori “Cukup” yang menghasilkan warna *yellowgreen* (2) pada aspek rasa diperoleh skor 3,00 dengan kategori “Baik” yang menghasilkan cendol dengan rasa khas daun katuk (3) pada aspek tekstur diperoleh skor 2,50 dengan kategori “Baik” yang menghasilkan cendol dengan tekstur kenyal dan padat

Kata kunci : tepung, daun katuk, cendol

**UTILIZATION OF KATUK LEAF FLOUR (*Sauropus Androgynus*  
*L.Merr*) BECOMING A CENDOL PRODUCT**

**ABSTRACT**

*This study aims to determine the organoleptic quality of cendol with the addition of katuk leaf flour which can be seen from the aspect of color, taste, and texture. This type of research is descriptive quantitative research with experimental methods. The method of data collection in this research is the observation method to determine the quality of the product of cendol katuk leaf flour seen from the aspect of color, taste and texture. The panelists used were limited panelists consisting of 2 lecturers of Family Welfare Education and 2 lecturers of the Vocational Culinary Arts Study Program. The data obtained were then analyzed using quantitative descriptive techniques. The results in this study stated that cendol with the addition of katuk leaf flour by 5% (1) in the color aspect obtained a score of 2.00 with the "Enough" category which produced a yellowgreen color (2) in the taste aspect obtained a score of 3.00 with the "Good" category. " which produces cendol with a distinctive taste of katuk leaves (3) on a texture obtained 2.50 which is in accordance with the benchmark, which has a chewy and dense texture.*

*Keywords : Flour, Katuk Leaves, Cendol*

