

# **OPTIMALISASI PENGGUNAAN TEPUNG DAUN KELOR (*MORINGA OLEIFERA LAM*) TERHADAP KUALITAS PIE SUSU**

Oleh

**I Wayan Agus Adi Okayana, NIM 1715011008**

**Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar optimal dan kualitas pie susu tepung daun kelor dilihat dari segi rasa, tekstur, dan warna. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif menggunakan metode eksperimen. Panelis pada penelitian ini adalah panelis terlatih yang berjumlah 15 orang yang terdiri dari 5 orang dosen program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga bidang studi Tata Boga dan 10 orang guru SMK Tata Boga. Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah observasi melalui uji organoleptik pada panelis dengan 3 tingkatan yaitu baik, cukup, dan kurang. Data dianalisis dengan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini meliputi, (1) kadar optimal yang digunakan pada pembuatan pie susu tepung daun kelor adalah sebesar 20% tepung daun kelor dan 80% tepung terigu protein rendah. (2) Pada uji kualitas dari segi rasa, tesktur, dan warna dapat di kategorikan pada kategori “Baik”. dari segi rasa pie susu tepung daun kelor memiliki rasa manis gurih dan tanpa rasa pahit sesuai dengan tolak ukur dan mendapatkan skor rata-rata 2,73 dengan kategori “Baik”. Dari segi tekstur pie susu tepung daun kelor memiliki tekstur padat dan rapuh sesuai dengan tolak ukur dan mendapatkan skor rata-rata 2,86 dengan kategori “Baik”. Dari segi warna pie susu tepung daun kelor memiliki warna hijau tua sesuai dengan tolak ukur dan mendapatkan skor 2.86 dengan kategori “Baik”.

**Kata-kata kunci:** optimalisasi, pie susu, tepung daun kelor.

## **ABSTRACT**

This study aims to determine the optimal amount and quality of the pie moringa leaves flour seen in terms of taste, texture, and color. The type of this reasearch is quantitative descriptive research using experimental method. The panelis in this study are the panelists trained totaling 15 people consisting of 5 lecturers of the study program of Family Welfare Education field of Culinary Program and 10 teachers of SMK Tata Boga. Data collection method used in this research is observation through organoleptic test on the panelists with 3 levels, namely good, sufficient, and less. The Data were analyzed with the technique of descriptive quantitative. The results of this study includes, (1) the optimal amount

used in the manufacture of pie susu of moringa leaves flour is 20% of the flour moringa leaves and 80% low protein flour. (2) On the test quality in terms of taste, texture, and color can be categorized in the category of “Good”. in terms of flavor pie milk flour moringa leaves have a sweet and savory taste and no bitter taste in accordance with the benchmark and get the average score by 2.73 with the category “Good”. In terms of texture pie milk flour moringa leaves have a dense texture and fragile in accordance with the benchmark and get a score average of 2.86 with the category “Good”. In terms of the color pie milk flour moringa leaves have a dark green color in accordance with the benchmark and get a score of 2.86 with the category “Good”.

**Keywords:** optimization, pie susu, moringa leaves flour.

