

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) TERHADAP KADAR ZAT BESI DAN MUTU ORGANOLEPTIK KUE BINGKADOLU

*[The Effect of Adding Moringa Leaf Flour (*Moringa oleifera*) on Iron Contents and Organoleptic Quality of Bingkadolu]*

Sela Novita Sari¹*, Nazaruddin² dan Dody Handito²

¹)Mahasiswa Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, FATEPA, UNRAM

²)Staf Pengajar Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, FATEPA, UNRAM

*email: novitasela10@gmail.com

ABSTRACT

*This study aims to determine the effect of the proportion of adding Moringa leaf flour (*Moringa oleifera*) to bingkadolu as an alternative, high-iron traditional food. The method used in this research was an experimental method using a completely randomized design (CRD) with one factor of adding Moringa leaf flour with 6 treatment levels, namely K0 (0%), K1 (2%), K3 (4%), K4 (6. %), and K5 (10%). Each treatment was repeated 3 times in order to obtain 18 experimental units. The parameters observed were fat content, iron mineral content, ash content, moisture content, color, aroma, taste and textur were observed hedonic and scoring. Observation data were analyzed using Analysis of Variance at the 5% real level using Co-Stat Software. If there were a significant difference, a further test is carried out using Orthogonal Polynomials for chemical parameters and Honest Significant Difference (BNJ) at the 5% level for organoleptic parameters. The results showed that the proportion of Moringa leaf flour at K2 (4%) was the best treatment seen from the fat content of 37.638%, iron mineral content of 0.187%, ash content of 0.6% and water content of 42.84% and the panellists more liked bingkadolu with green color preferred, soft texture, not smell of moringa and a little bit bitter taste.*

Keywords : *bingkadolu, moringa leaf flour, iron*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh proporsi penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) pada bingkadolu sebagai makanan tradisional alternative tinggi zat gizi besi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu factor yaitu penambahan tepung daun kelor dengan 6 taraf perlakuan yaitu K0 (0%), K1 (2%), K3 (4%), K4 (6%), dan K5 (10%). Tiap perlakuan diulang sebanyak 3 kali sehingga diperoleh 18 unit percobaan. Parameter yang diamati meliputi kadar lemak, kadar mineral zat besi, kadar abu, kadar air, warna, aroma, rasa dan tekstur diamati secara hedonik dan *scoring*. Data hasil pengamatan dianalisis menggunakan analisis keragaman (*Analysis of Variance*) pada taraf nyata 5% menggunakan *Software Co-Stat*. Apabila terdapat beda nyata, dilakukan uji lanjut dengan menggunakan *Polynomial Orthogonal* untuk parameter kimia dan Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf 5% untuk parameter organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi tepung daun kelor pada K2 (4%) merupakan perlakuan terbaik dilihat dari kadar lemak 37,638%, kadar mineral zat besi 0,187%, kadar abu 0,6% dan kadar air 42,84% serta disukai panelis dengan warna hijau, bertekstur lunak, tidak beraroma kelor dan agak berasa pahit.

Kata Kunci : bingkadolu, tepung daun kelor, zat besi