

KAJIAN PENGGUNAAN TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera* Lam) DAN TEPUNG MOCAF (*Modified Cassava Flour*) TERHADAP SIFAT KIMIA DAN ORGANOLEPTIK KUE BAULU

[*Study of the Use of Moringa (Moringa oleifera Lam) Leaves and Mocaf (Modified Cassava Flour) on Chemical and Organoleptic Properties of Baulu Cake*]

Sittil Qatrunnada^{1)*}, Ahmad Alamsyah²⁾, Rini Nofrida²⁾

1) Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri-Universitas Mataram

2) Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri-Universitas Mataram

*Email: nada78767@gmail.com

ABSTRACT

Baulu cake or often known as "bolu jadul" is one of the famous traditional cakes in Lombok which generally has a sweet taste, golden yellow color, soft texture on the inside and a bit dry on the surface. The purpose of this study was to determine the effect of using MOCAF flour and Moringa leaf flour on several components of the quality of the Baulu cake. This study used an experimental method with a single factor Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments, those were the ratio of MOCAF flour and Moringa leaf flour: T0 (100%: 0%), T1 (90%: 10%), T2 (80%: 20 %), T3 (70%: 30%), T4 (60%: 40%) and T5 (50%: 50%). The observed data were analyzed using Analysis of Variance (ANOVA) at the 5% level using Co-Stat Software and a further test was carried out using the Honest Real Difference Test (HRD) at the 5% level if there were significant differences. The results of this study indicate that the ratio treatment of MOCAF flour and Moringa leaf flour has a significant effect on moisture content, ash content, crude fiber content, protein content and sensory parameters (color, aroma, taste and texture) in Baulu cake. The best treatment was in the T1 treatment with a ratio of MOCAF flour and Moringa leaf flour 90%: 10% which had a moisture content of 20.11%, ash 0.37%, crude fiber 1.52%, protein 7.23% with organoleptic test results. that can be accepted by the panelists.

Keywords : *Baulu Cake, MOCAF, Moringa Leaf Flour*

ABSTRAK

Kue baulu atau yang sering dikenal dengan nama bolu jadul merupakan salah satu kue tradisional yang terkenal di Lombok yang umumnya memiliki rasa manis, berwarna kuning keemasan, tekstur yang empuk pada bagian dalam dan agak kering pada bagian permukaannya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung MOCAF dan tepung daun kelor terhadap beberapa komponen mutu kue baulu. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktor tunggal dengan 5 perlakuan yaitu rasio tepung MOCAF dan tepung daun kelor : T0 (100%:0%), T1 (90%:10%), T2 (80%:20%), T3 (70%:30%), T4 (60%:40%) dan T5 (50%:50%). Data hasil penelitian dianalisis menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) pada taraf 5% menggunakan *Software Co-Stat* dan dilakukan uji lanjut menggunakan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf 5% jika terdapat perbedaan nyata. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan rasio tepung MOCAF dan tepung daun kelor memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, kadar protein dan parameter sensoris (warna, aroma, rasa dan tekstur) pada kue baulu. Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan T1 dengan rasio tepung MOCAF dan tepung daun kelor 90% : 10% yang memiliki kadar air 20,11%, abu 0,37%, serat kasar 1,52%, protein 7,23% dengan hasil uji organoleptik yang dapat diterima oleh panelis.

Kata kunci : Kue Baulu, MOCAF, Tepung Daun kelor