

ABSTRAK

Widiantari, Dhea, 2021. “*pemanfaatan serbuk daun kelor sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kue kering lidah kucing*”. Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing: Dr. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd

Kelor merupakan tumbuhan yang sangat mudah ditemukan di Indonesia dan biasanya tumbuh sebagai tanaman pagar dipekarangan. Kelor merupakan salah satu tanaman yang biasanya di gunakan sebagai obat – obatan selain dapat di buat sebagai obat – obatan kelor sendiri dapat di jadikan salah satu bahan dalam pembuatan kue kering salah satunya kue kering lidah kucing, dengan menjadikan kelor menjadi serbuk daun kelor.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui uji organoleptik dari kue kering lidah kucing daun kelor yang di tinjau dari rasa, warna, aroma, tekstur dan juga tingkat kesukaan masyarakat terhadap kue kering lidah kucing daun kelor dari 4 konsentrasi yaitu 0%, 5%, 10% dan 15%.

Desain penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif. Dari penelitian ini terdapat 3 variabel yang di gunakan yaitu variabel bebas, terikat dan kontrol. Dan untuk data yang diperoleh dianalisis menggunakan One Way Anova. Yang di peroleh dari hasil angket yang di sebar ke 25 panelis di dusun Patuk desa Sidomulyo RT 02 RW 04, Krian, Sidoarjo

Hasil penelitian yaitu terdapat perbedaan dengan penambahan serbuk daun kelor pada berbagai konsentrasi terhadap organoleptik dan tingkat kesukaan masyarakat. Yang kemudian dari hasil penelitian ini dapat di hasilkan rasa yang paling banyak di sukai yaitu rasa dari sampel (F4), warna yang paling banyak dipilih adalah (F4), aroma yang paling banyak di sukai adalah (F4), tekstur yang paling banyak di sukai adalah (F3), kue kering lidah kucing yang paling banyak tingkat kesukaannya adalah (F2).

Hasil penelitian disarankan dalam pembuatan kue kering lidah kucing daun kelor menggunakan konsentrasi tepung terigu 95% dan serbuk daun kelor 5% karena pada konsentrasi ini lebih banyak di sukai masyarakat.

Kata kunci: *kelor , kue kering lidah kucing, uji organoleptic*

ABSTRAK

Widiantari, Dhea, 2021. "The use of Moringa leaf powder as an additional ingredient in making cat tongue cookies". Family Welfare Vocational Education Study Program. Faculty of Engineering, PGRI Adi Buana University Surabaya. Advisor: Dr. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd

Moringa is a plant that is very easy to find in Indonesia and usually grows as a hedge plant in the yard. Moringa is one of the plants that is usually used as medicine, besides being made as medicine, Moringa itself can be used as an ingredient in making pastries, one of which is cat tongue cookies, by turning moringa into Moringa leaf powder.

This study aims to determine the organoleptic test of Moringa leaf cat tongue cookies from taste, color, aroma, texture and also the level of public preference for Moringa leaf cat tongue cookies from 4 concentrations, namely 0%, 5%, 10% and 15%.

This research design uses a quantitative approach. From this study, there are 3 variables used, namely the independent variable, dependent and control. And for the data obtained were analyzed using One Way Anova. What was obtained from the results of a questionnaire distributed to 25 panelists in the Patuk hamlet, Sidomulyo village RT 02 RW 04, Krian, Sidoarjo.

The results showed that there were differences with the addition of Moringa leaf powder at various concentrations of organoleptics and the level of public preference. Which then from the results of this study can produce the most preferred taste, namely the taste of the sample (F4), the most preferred color is (F4), the most preferred aroma is (F4), the most preferred texture. is (F3), the cat's tongue cookie with the most favorite level is (F2).

The results of the study, it is suggested that in the manufacture of Moringa leaf cat tongue cookies use a concentration of 95% wheat flour and 5% Moringa leaf powder because at this concentration the public likes it more.

Key Words: *Moringa* , *cat tongue cookies*, *organoleptic test*