

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU  
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**

***PROPOSAL TUGAS AKHIR, 2021***

**NURASRIZA BADRIAH EHPA**

**PEMANFAATAN TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera* L.)  
TERHADAP TINGKAT KESUKAAN KUE BANGKIT SAGU**

**viii + 29 Halaman + 5 Tabel + 3 Gambar + 1 Lampiran**

---

**INTISARI**

Kue bangkit merupakan salah satu makanan tradisional yang ada di Provinsi Riau, Pengolahan pangan berbasis bahan baku lokal mulai digiatkan akhir-akhir ini. Salah satunya adalah dengan pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan dikarenakan Riau termasuk penghasil sagu terbesar di Indonesia. Namun sagu memiliki rendah mineral salah satunya adalah kalsium yaitu 11 mg dalam 100 gram tepung sagu, oleh karena itu perlu adanya alternatif seperti penambahan daun kelor. Dengan adanya penambahan daun kelor, maka kalsium dari kue bangkit akan bertambah karena diketahui dalam 100 g tepung daun kelor mengandung 2003 mg kalsium. Kalsium berperan sentral yang berada di dalam tulang dan gigi. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan kue bangkit dengan penambahan tepung daun kelor menggunakan uji organoleptik.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan formulasi kontrol dan penambahan tepung kelor sebanyak 2%, 4%, dan 6%. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau. Analisa uji organoleptik dilakukan oleh panelis agak terlatih sebanyak 25 panelis. Kemudian dilanjutkan dengan uji One Way Anova terhadap sifat organoleptik kue bangkit sagu dengan tingkat kepercayaan 0,05 dan apabila terdapat perbedaan nyata dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menyatakan ada pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap tingkat kesukaan dalam aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur kue bangkit sagu. Berdasarkan aspek tersebut, kue bangkit sagu yang disukai panelis yaitu pada perlakuan F1 (kontrol), sedangkan formula penambahan tepung kelor yang paling disukai adalah perlakuan F2 (tepung kelor 2%). Untuk menghilangkan bau langu pada kue bangkit dengan penambahan tepung daun kelor, dapat menambahkan sari dari daun pandan pada adonan kue bangkit

**Daftar pustaka : 30 Referensi (1990-2020)**

**Kata kunci : kue bangkit, tepung sagu, daun kelor, uji organoleptik**

**MINISTRY OF HEALTH REPUBLIC OF INDONESIA  
HEALTH POLYTECHNIC MINISTRY OF HEALTH RIAU  
STUDY PROGRAM FOR THE DIPLOMA III NUTRITION**

***FINAL PROJECT PROPOSAL , 2021***

**NURASRIZA BADRIAH EHPA**

**UTILIZATION OF MORINGA LEAF FLOUR (*Moringa Oleifera* L.) ON  
THE LEVEL OF PREFERENCE OF SAGU BANGKIT COOKIES**

**ix + 29 Pages + 5 Tables + 3 Figures + 1 Appendix**

---

**ABSTRACT**

Bangkit cookies is one of the traditional foods in Riau Province. Food processing based on local raw materials has been intensified recently. One of them is the use of sago as a food ingredient because Riau is the largest sago producer in Indonesia. However, sago is low in minerals, one of which is calcium, which is 11 mg in 100 grams of sago flour, therefore there is a need for alternatives such as the addition of Moringa leaves. With the addition of Moringa leaves, the calcium from the Bangkit cookies will increase because it is known that in 100 g of Moringa leaf flour contains 2003 mg of calcium. Calcium plays a central role in bones and teeth. This study was conducted to determine the level of preference for the Bangkit cookies with the addition of Moringa leaf flour using an organoleptic test.

This study is an experimental study with a completely randomized design (CRD) with a control formulation and the addition of 2%, 4%, and 6% Moringa flour. This research was conducted at the Food Laboratory of the Health Polytechnic of the Ministry of Health, Riau. Organoleptic test analysis was carried out by 25 panelists who were moderately trained. Then it was continued with One Way Anova test on the organoleptic properties of sago Bangkit cookies with a confidence level of 0.05 and if there was a significant difference, it was continued with Duncan's test.

The results showed that there was an effect of adding Moringa leaf flour to the level of preference in terms of taste, color, aroma, and texture of the sago cookies. Based on these aspects, the panelists preferred the sago Bangkit cookies in the F1 (control) treatment, while the most preferred moringa flour addition formula was the F2 treatment (2% moringa flour). To get rid of the unpleasant odor on the cookies with the addition of Moringa leaf flour, you can add juice from pandan leaves to the cookies dough

**Bibliography : 30 References (1990-2020)**

**Key words : cookies rise, sago flour, Moringa leaves, organoleptic test**