

## ABSTRAK

MAULIDDIA ADENANTHERA. Tingkat Kesukaan dan Analisis Protein Pada Cokelat Putih dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*). Dibimbing oleh Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes dan Dewi Rahayu, SP. M.Si.

Pemanfaatan tanaman kelor (*Moringa oleifera L.*) di Indonesia saat ini masih terbatas. Padahal cukup berpotensi untuk dikembangkan. Daun kelor memiliki fungsi yang sangat baik terhadap kesehatan, seperti anti-hipertensi, anti-kanker dan anti-mikroba. Pengolahan daun kelor menjadi tepung dapat meningkatkan kandungan protein nabati, kalsium, zat besi, dan vitamin A. Tepung daun kelor dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi pembuatan olahan pangan. Salah satu olahan pangan yang gemar dikonsumsi oleh remaja adalah cokelat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan analisis protein pada cokelat putih dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera L.*). Jenis penelitian adalah eksperimental dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 4 perlakuan, yaitu 0%, 0,01%, 0,02%, dan 0,03%. Panelis penelitian adalah 25 panelis agak terlatih Mahasiswa Gizi Tingkat II Poltekkes Kemenkes Riau. Analisis statistik perbedaan tingkat kesukaan yang digunakan adalah uji *Kruskal Wallis* ( $\alpha \leq 0,05$ ). Hasil tingkat kesukaan menunjukkan bahwa perlakuan yang paling disukai adalah perlakuan K2 (0,02%) dan kadar protein yang tertinggi terdapat pada perlakuan K3 (0,03%) dengan nilai 6,9611 g/100 g. Hasil analisis statistik menunjukkan adanya perbedaan tingkat kesukaan pada karakteristik rasa ( $p = 0,018$ ) dan warna ( $p = 0,006$ ), dan tidak adanya perbedaan pada karakteristik aroma ( $p = 0,872$ ) dan tekstur ( $p = 0,163$ ).

Kata Kunci : Daun Kelor; Pemanfaatan Pangan; Tepung Daun Kelor

## ABSTRACT

MAULIDDIA ADENANTHERA. The Level of Liking and Protein Analysis in White Chocolate With the Addition of Moringa Leaf Flour (*Moringa oleifera L.*). Supervised by Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes dan Dewi Rahayu, SP. M.Si.

The utilization of Moringa (*Moringa oleifera L.*) in Indonesia is still limited. Though it has enough potential to be developed. Moringa leaves have very good functions for health, such as anti-hypertension, anti-cancer and anti-microbial. Processing moringa leaves into flour can increase the content of vegetable protein, calcium, iron, and vitamin A. Moringa leaf flour can be used as a substitute for making processed food. One of the processed foods that teenagers like to consume is chocolate. This study aims to determine the level of liking and protein analysis in white chocolate with the addition of moringa leaf flour (*Moringa oleifera L.*). The type of research is experimental with a completely randomized design (CRD) design consisting of 4 treatments, namely 0%, 0.01%, 0.02%, and 0.03%. The research panelists were 25 moderately trained Nutrition Students Level II Poltekkes Kemenkes Riau. Statistical analysis of differences in the level of liking used was the Kruskal Wallis test ( $\alpha \leq 0.05$ ). The results of the level of liking showed that the most preferred treatment was the K2 treatment (0.02%) and the highest protein content was found in the K3 treatment (0.03%) with a value of 6.9611 g/100 g. The results of the statistical analysis showed that there was a difference in the level of liking between the two treatments. The results of statistical analysis showed a difference in the level of liking in the characteristics of taste ( $p = 0.018$ ) and color ( $p = 0.006$ ), and no difference in the characteristics of aroma ( $p = 0.872$ ) and texture ( $p = 0.163$ ).

Keywords: Food Utilization; Moringa Leaves; Moringa Leaf Flour