

ABSTRAK

Lailatul Isnaeni. Uji Tingkat Kesukaan pada *Mille Crepes* Tepung Mocaf dengan Penambahan Tepung Daun Kelor. Dibimbing oleh Sri Mulyani, S.TP, M.Si dan Dr. Aslis Wirda Hayati, SP, M.Si

Mille crepes merupakan *dessert* berbahan dasar tepung terigu yang sedang digemari. Untuk mendukung ketahanan pangan tepung terigu disubstitusi dengan tepung mocaf. Berdasarkan penelitian sebelumnya didapatkan produk berupa *mille crepes* tepung mocaf dengan tingkat kesukaan yang masih kurang. Tanaman kelor adalah tanaman yang kaya akan zat gizi dan mudah tumbuh di Indonesia namun belum maksimal pemanfaatannya. Untuk meningkatkan pemanfaatan kelor serta tingkat kesukaan *mille crepes* tepung mocaf, tepung daun kelor ditambahkan pada *mille crepes*. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap tingkat kesukaan *mille crepes* tepung mocaf. Penelitian bersifat eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan formulasi kontrol dan penambahan tepung daun kelor sebanyak 5%, 10%, dan 15%, menggunakan panelis tidak terlatih sebanyak 25 panelis, dilanjutkan dengan uji *One Way ANOVA* dan uji lanjut *Duncan*. Hasil penelitian menyatakan tidak ada pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap tingkat kesukaan warna, aroma, dan tekstur *mille crepes* dan terdapat pengaruh dalam aspek rasa, dimana *mille crepes* tanpa penambahan tepung daun kelor berbeda nyata dengan *mille crepes* dengan perlakuan penambahan tepung daun kelor 5%, 10%, dan 15%.

Kata kunci : *mille crepes*, tepung kelor, tepung mocaf

ABSTRACT

Lailatul Isnaeni. Preference Level Test on Mocaf Flour *Mille Crepes* with the Addition of Moringa Leaf Flour. Supervised by Sri Mulyani, S.TP, M.Si and Dr. Aslis Wirda Hayati, SP, M.Si

Mille crepes are a popular flour-based dessert. To support food security, wheat flour is substituted with mocaf flour. Based on previous studies, the product was obtained as mocaf flour *mille crepes* with a low preference level. The Moringa plant is rich in nutrients and easy to grow in Indonesia, but its utilization has yet to be maximized. To increase the utilization of moringa and the level of preference for mocaf flour *mille crepes*, moringa leaf flour is added to *mille crepes*. This research was conducted to determine the effect of adding moringa leaf flour on the preference level of *mille crepes* mocaf flour. The study was experimental in nature with a completely randomized design (CRD) with control formulation and the addition of moringa leaf flour as much as 5%, 10%, and 15%, using 25 untrained panelists, followed by the One-Way ANOVA test and Duncan's further test. The study's results stated no effect of adding Moringa leaf flour on the level of preference for color, aroma, and texture of *mille crepes*. There was an influence in the aspect of taste, where *mille crepes* without adding Moringa leaf powder were significantly different from *mille crepes* with adding 5% Moringa leaf flour, 10%, and 15%.

Keywords: *mille crepes*, mocaf flour, moringa