

ABSTRAK

SUCI ZILFANA AGUSTIN. Uji Tingkat Kesukaan pada *Cupcake* Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor. Dibimbing oleh Sri Mulyani, STP, M.Si dan Roziana, SST, M.Gizi.

Masyarakat semakin peduli terhadap kesehatannya dan semakin mencari jajanan sehat. Baik anak – anak maupun orang dewasa sangat menyukai *cupcake*. Saat ini, *cupcake* berbahan dasar tepung terigu yang dijual di pasaran memiliki kandungan gizi yang terbatas, karena itu, perlu ditambahkan beberapa bahan pangan untuk menambah kandungan gizinya. Salah satunya yaitu Daun Kelor. Bubuk daun kelor dapat ditambahkan pada semua jenis makanan sebagai suplemen nutrisi, termasuk zat besi. Zat besi pada tepung daun kelor jauh lebih tinggi yaitu 28,2 mg/100 g. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan pada *cupcake* substitusi tepung daun kelor. Jenis penelitian ini yaitu eksperimental dengan rancangan acak lengkap dengan uji tingkat kesukaan dilakukan dari bulan Desember – Mei 2024 di Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau dengan 4 perlakuan substitusi tepung daun kelor 0%, 15%, 30% dan 45%. Uji tingkat kesukaan yang diukur adalah rasa, aroma, warna, dan tekstur. Menganalisa data yang diperoleh menggunakan analisa *One way Anova* dengan menggunakan SPSS dengan tingkat kemaknaan 0.05. Hasil nilai rata – rata tertinggi pada tingkat kesukaan warna yaitu 4.63 pada P2 (30% tepung daun kelor) dan nilai rata – rata terendah yaitu 4.40 pada P0 (0% tepung daun kelor) dan P3 (45% tepung daun kelor). Nilai rata – rata tertinggi pada tingkat kesukaan aroma yaitu 4.46 pada P1 (15% tepung daun kelor) dan nilai rata – rata terendah yaitu 4.20 pada P3 (45% tepung daun kelor). Nilai rata – rata tertinggi pada tingkat kesukaan tekstur yaitu 4.30 pada P2 (30% tepung daun kelor) dan nilai rata – rata terendah yaitu 3.96 pada P0 (0% tepung daun kelor). Nilai rata – rata tertinggi pada tingkat kesukaan rasa yaitu 4.40 pada P1 (15% tepung daun kelor) dan nilai rata – rata terendah yaitu 4.30 pada P3 (45% tepung daun kelor)

Kata Kunci : *Cupcake*, Organoleptik, Tepung daun kelor, Zat besi

ABSTRACT

SUCI ZILFANA AGUSTIN. Preference Level Test on Cupcakes with Moringa Leaf Flour Substitution. Supervised by Sri Mulyani, STP, M.Si and Roziana, SST, M.Gizi.

People are becoming more concerned about their health and are increasingly seeking healthy snacks. Both children and adults love cupcakes. Currently, the wheat flour-based cupcakes sold in the market have limited nutritional content; therefore, it is necessary to add some food ingredients to enhance their nutritional value. One such ingredient is Moringa leaves. Moringa leaf powder can be added to all types of food as a nutritional supplement, including iron. The iron content in Moringa leaf flour is significantly higher, at 28.2 mg/100 g. The purpose of this study is to determine the level of preference for cupcakes with Moringa leaf flour substitution. This type of research is experimental, with a completely randomized design, and the preference test was conducted from December to May 2024 at the Food Laboratory of Poltekkes Kemenkes Riau, with four treatments of Moringa leaf flour substitution: 0%, 15%, 30%, and 45%. The preference test measured taste, aroma, color, and texture. The data obtained were analyzed using One Way ANOVA with SPSS at a significance level of 0.05. The highest average value for color preference was 4.63 in P2 (30% Moringa leaf flour), and the lowest average value was 4.40 in P0 (0% Moringa leaf flour) and P3 (45% Moringa leaf flour). The highest average value for aroma preference was 4.46 in P1 (15% Moringa leaf flour), and the lowest average value was 4.20 in P3 (45% Moringa leaf flour). The highest average value for texture preference was 4.30 in P2 (30% Moringa leaf flour), and the lowest average value was 3.96 in P0 (0% Moringa leaf flour). The highest average value for taste preference was 4.40 in P1 (15% Moringa leaf flour), and the lowest average value was 4.30 in P3 (45% Moringa leaf flour).

Keywords : Cupcake, Organoleptic, Moringa leaf flour, Iron