

## ABSTRAK

SHAFYA AYU RIANA. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Tingkat Kesukaan Pada Bakso Ikan Lele. Dibimbing Oleh Sri Mulyani, STP, M.Si dan Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes.

Bakso merupakan makanan yang banyak digemari masyarakat di Indonesia. Umumnya bakso terbuat dari bahan baku tapioka akan tetapi kandungan gizi tapioka relatif rendah sehingga tepung daun kelor sangat potensial digunakan sebagai penambahan pada bakso ikan lele untuk meningkatkan kandungan gizi bakso. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap tingkat kesukaan pada bakso ikan lele. Penelitian ini bersifat eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 3 perlakuan (penambahan 1%, 2%, 3% tepung daun kelor) dan satu kontrol. Analisa dilakukan menggunakan uji hedonik dengan panelis agak terlatih sebanyak 30 orang dan dilanjutkan dengan uji *One Way Anova* terhadap tingkat kesukaan bakso ikan lele dengan tingkat kemaknaan 0,05. Hasil penelitian uji tingkat kesukaan didapatkan hasil bahwa tidak ada pengaruh penambahan tepung daun kelor pada tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur yang dihasilkan dengan nilai ( $p>0,05$ ). Produk bakso ikan lele dengan penambahan tepung daun kelor berpengaruh terhadap nilai gizi bakso ikan lele, dari 4 percobaan yaitu satu kontrol dan 3 perlakuan diketahui bahwa nilai gizi meningkat untuk setiap perlakuannya. Dapat disimpulkan, bahwa tidak ada pengaruh penambahan tepung daun kelor pada tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur yang dihasilkan. Diharapkan penelitian ini dapat menjadi acuan untuk penelitian selanjutnya, dalam mengembangkan produk formulasi untuk meningkatkan rasa dan tingkat penerimaan yang lebih baik dengan melakukan analisa zat gizi dengan metode kimia dan disarankan bagi masyarakat untuk memenuhi kebutuhan protein pada makanan selingan, dengan dapat mengkonsumsi bakso ikan lele dengan penambahan tepung daun kelor.

Kata Kunci : Bakso Ikan Lele, Tepung Daun Kelor, Tingkat Kesukaan

## ABSTRACT

SHAF A YU RIANA. Favorability Level Analysis of Catfish Meatballs with the Addition of Moringa Leaf Flour. Supervised by Sri Mulyani, STP, M.Si and Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes.

Meatballs are a food that is popular with many people in Indonesia. Generally, meatballs are made from tapioca, but the nutritional content of tapioca is relatively low, so Moringa leaf flour has the potential to be used as an addition to catfish meatballs to increase the nutritional content of the meatballs. This research aims to determine the effect of adding Moringa leaf flour on the level of liking for catfish meatballs. This research was experimental with a Completely Randomized Design (CRD) consisting of 3 treatments (addition of 1%, 2%, and 3% Moringa leaf flour) and one control. The analysis was carried out using a hedonic test with 30 trained panelists and continued with the One Way Anova test on the level of liking for catfish meatballs with a significance level of 0.05. The results of the research on the level of liking showed that there was no effect of adding Moringa leaf flour on the level of liking for the color, aroma, taste, and texture produced with a value of ( $p>0.05$ ). The catfish meatball product, along with Moringa leaf flour, has an effect on the nutritional value of catfish meatballs. From 4 experiments, namely one control and 3 treatments, it was found that the nutritional value increased for each treatment. It can be concluded that there is no effect of adding Moringa leaf flour on the level of preference for the color, aroma, taste, and texture produced. It is hoped that this research can become a reference for further research, in developing product formulations to improve taste and a better level of acceptance by analyzing nutrients using chemical methods and it is recommended for the public to meet their protein needs in snacks, by consuming catfish meatballs with the addition of Moringa leaf flour.

Keywords: Catfish Meatballs, Moringa Leaf Flour, Favorability Level