

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI DAUN KELOR (*Moringa oleifera*)
DAN SARI STROBERI TERHADAP HASIL UJI ORGANOLEPTIK
PADA PERMEN KARAMEL SUSU**

Imroatul Hasanah

141434080

ABSTRAK

Tanaman kelor (*Moringa oleifera*) memiliki banyak manfaat dan kandungan gizi yang sangat tinggi. Daun kelor mengandung vitamin A yang setara dengan 10 kali vitamin A pada wortel. Namun tidak semua masyarakat menyukai daun kelor dikarenakan daun kelor memiliki aroma langu yang cukup menyengat. Salah satu alternatif pemanfaatan daun kelor adalah membuat permen karamel, sehingga masyarakat dapat menikmati manfaatnya. Tujuan penelitian ini yaitu mengetahui ada tidaknya pengaruh pemberian sari daun kelor yang ditambahkan sari stroberi terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna pada permen karamel susu dan mengetahui formula permen karamel yang disukai panelis.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 kontrol, 3 perlakuan yaitu 100 ml (50 ml sari daun kelor, 50 ml sari stroberi), 200 ml (100 ml sari daun kelor, 100 ml sari stroberi), dan 300 ml (150 ml sari daun kelor, 150 ml sari stroberi), masing-masing 3 kali ulangan. Permen karamel yang sudah dibuat diuji organoleptik pada 20 panelis. Hasil yang diperoleh kemudian diuji statistik menggunakan uji Anova, jika signifikan maka dilanjutkan dengan uji Tukey.

Berdasarkan hasil penelitian dapat dikemukakan bahwa masing-masing perlakuan dan kontrol memberikan pengaruh terhadap rasa, aroma, tekstur dan rasa. Tetapi pengaruh tersebut tidak signifikan secara statistik untuk hasil pada tekstur. Permen karamel dengan perlakuan penambahan sari daun kelor dan sari stroberi sebanyak 100 ml merupakan permen karamel yang disukai oleh panelis.

Kata kunci: permen karamel, susu sapi, daun kelor, stroberi, variasi volume dan organoleptik.

**THE EFFECT OF MORINGA LEAVES JUICE AND STRAWBERRY JUICE
TOWARD THE ORGANOLEPTIC TEST RESULT OF CARAMEL CANDY**

Imroatul Hasanah

141434080

ABSTRACT

Moringa plant has many benefit and contains high nutrient. The leaves of the moringa contains high vitamin A as high as 10 folds of the carrot. But, people don't really like moringa leaves because it unpleasant odor. One of the alternative usage of the moringa leaves that we can see is from the making process of moringa caramel candy and let the people get its benefit. The purpose of this research is to know the effect of giving moringa leaves juice with adding strawberry juice towards the taste, aroma, texture, color of the caramel candy, and get to know about the most favorite formula among the panelists.

This research used Complete Randomized Design with 1 control and 3 other treatment. The treatments consist of 100ml juice (50ml moringa juice and 50 ml strawberry juice), 200ml juice(100 ml moringa leaves juice and 100ml strawberry juice), and 300 ml juice (150 ml moringa leaves juice and 150 ml strawberry juice), with 3 replication for each treatment. Then, the result of caramel candy were done in organoleptic test that had been did by 20 panelists. The result was tested by Anova, then it followed by Tukey Test.

Considering the result, it could be recognized that every treatment and control of the research give effect to the taste, aroma, and texture. But, the statistic determination of the result doesn't show significance. The organoleptic test shows that the treatment with adding of 100 ml leaves juice and strawberry juice is the most favorite one among the panelists.

Key words : *caramel candy, cow's milk, moringa leaves, strawberry, volume and organoleptic variation.*