

RINGKASAN

Karakteristik Fisik dan Sensoris Meses Berbahan Dasar Mocaf dan Tepung Daun Kelor, Rhofidatul Fitriyana NIM. B32210226, Tahun 2024, 49 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP., MP. (Dosen Pembimbing).

Daun kelor adalah merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan zat besi lebih tinggi dibandingkan sayuran lain, sehingga harus dikembangkan. Salah satu alternatif pengolahan daun kelor yaitu dengan menjadikan daun kelor sebagai tepung. Karena dapat meningkatkan nilai fungsional dari daun kelor itu sendiri. Daun kelor memiliki keunggulan kandungan zat besi yang tinggi dan kandungan klorofil yang dapat memberikan warna hijau alami sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pewarna alami. Ubi kayu atau singkong merupakan sumber karbohidrat dan serat pangan yang memiliki kadar protein yang rendah. Bentuk upaya untuk pengembangan singkong yaitu modifikasi dengan proses fermentasi pada struktur kandungan pati menggunakan mikroba BAL (Bakteri Asam Laktat) menjadi mocaf.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh dari perbandingan penambahan konsentrasi mocaf dan tepung daun kelor terhadap karakteristik fisik dan sensoris meses berbahan dasar mocaf dan tepung daun kelor. Pada karakteristik fisik meliputi parameter kekerasan, daya patah, dan densitas kamba serta pada karakteristik sensoris meliputi parameter warna, aroma, rasa, tekstur, dan *aftertaste*. Pada penelitian ini juga mencari proporsi penentuan perlakuan terbaik. Menggunakan rancangan penelitian jenis RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan satu faktor yaitu perbandingan konsentrasi mocaf dan tepung daun kelor yang terdiri dari 6 perlakuan dengan 3 kali ulangan. Perlakuan pertama yaitu P1 dengan perbandingan mocaf dan tepung daun kelor sebesar 95:5, perlakuan kedua yaitu P2 dengan perbandingan mocaf dan tepung daun kelor sebesar 85:15, perlakuan ketiga yaitu P3 dengan perbandingan mocaf dan tepung daun kelor sebesar 75:25, perlakuan keempat yaitu P4 dengan perbandingan mocaf dan tepung daun kelor sebesar 65:35, perlakuan kelima yaitu P5 dengan perbandingan mocaf dan tepung

daun kelor sebesar 55:45, perlakuan keenam yaitu P6 dengan perbandingan mocaf dan tepung daun kelor sebesar 45:55.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh perbandingan konsentrasi mocaf dan tepung daun kelor berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik yang meliputi parameter kekerasan dan daya patah. Hasil penelitian juga menunjukkan berpengaruh nyata terhadap karakteristik sensoris meliputi parameter warna kesukaan dan mutu, aroma kesukaan dan mutu, rasa kesukaan dan mutu, tekstur kesukaan dan mutu, serta *aftertaste* kesukaan dan mutu. Hasil penelitian menunjukkan tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik pada parameter densitas kamba. Penentuan perlakuan terbaik menggunakan metode De Garmo menunjukkan rangking tertinggi pada perlakuan kesatu atau P1 dengan perbandingan mocaf dan tepung daun kelor sebesar 95:5 dengan skor 0.71 dan menunjukkan rangking terendah pada perlakuan keenam atau P6 dengan perbandingan mocaf dan tepung daun kelor sebesar 45:55 dengan skor 0,21.