

ABSTRAK

Cookies adalah kue berukuran kecil dan renyah yang digemari dan diminati masyarakat yang terbuat dari adonan lunak berbahan dasar terigu bertekstur padat dan renyah. Cookies yang diproduksi umumnya tinggi energi dan gula karena berbasis tepung terigu. Daun kelor merupakan tumbuhan yang memberikan banyak manfaat bagi kehidupan manusia yang bisa digunakan sebagai bahan pangan. Daun kelor kaya akan nutrisi penting seperti protein, vitamin (A, B, C, dan E), mineral serta asam amino esensial. Daun kelor yang dimanfaatkan dalam bentuk tepung agar tahan lama dan mudah disimpan. Tepung daun kelor dapat ditambahkan sebagai campuran dalam makanan yang merupakan suplemen makanan bergizi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kesukaan dan preferensi masyarakat terhadap tiga macam presentase penambahan tepung daun kelor (2 gr, 5 gr, dan 8 gr) dengan tujuan memberikan manfaat pengembangan ide-ide cookies dengan bahan alami. Penelitian ini menggunakan uji organoleptik dengan data yang disajikan dalam bentuk tabel. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan hasil terbaik dari cookies daun kelor dengan penambahan tepung daun kelor 2 gr memiliki nilai sensoris tekstur 4,36 , rasa 4,3 , dan warna 4,4.

Kata kunci : cookies, daun kelor, tepung daun kelor, uji organoleptik

ABSTRACT

Cookies are small and crispy cookies that are popular and in demand by the public made from soft dough made from flour with a dense and crunchy texture. Cookies produced are generally high in energy and sugar because they are based on wheat flour. Moringa leaves are plants that provide many benefits for human life that can be used as food ingredients. Moringa leaves are rich in essential nutrients such as protrins, vitamins (A, B, C, and E), minerals and essential amino acids. Moringa leaves are utilized in the form of flour for durability and easy storage. Moringa leaf flour can be added as a mixture in food which is a nutritious food supplement. This study aims to determine people's liking and preference for three levels of moringa leaf flour addition (2 gr, 5 gr, and 8 gr) with the aim of providing the benefits of developing cookie ideas with natural ingredients. This study uses organoleptic tests with data presented in tabular form. The results showed that moringa cookies with the addition of 2 gr moringa flour had a sensory value of texture 4.36, taste 4.3, and color 4.4.

Keywords : *cookies, moringa leaf, moringa leaf flour, organoleptic testing*