

## ABSTRAK

Siomay merupakan pangan semi basah yang membutuhkan konsistensi adonan yang tepat selama proses pembuatannya agar menghasilkan tekstur yang sesuai. Inovasi terhadap bahan utama siomay dapat dilakukan dengan mengganti daging merah maupun daging lainnya menjadi ikan bandeng (*Chanos chanos*), yang dikenal tinggi protein namun juga memiliki aroma amis yang khas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan *puree* daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap daya terima konsumen khususnya pada atribut aroma siomay ikan bandeng. Metode yang digunakan adalah uji 30 panelis tidak terlatih dan menggunakan skala hedonik 5 poin terhadap atribut aroma, rasa, tekstur dan warna. Produk siomay dibuat dalam tiga perlakuan: tanpa daun kelor (880), dengan 20g *puree* daun kelor (882), dan dengan 40g *puree* daun kelor (884). Data dianalisis menggunakan *ANOVA two-factor without replication*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan ( $p > 0,05$ ) pada semua atribut organoleptik antar ketiga perlakuan. Meskipun penambahan *puree* daun kelor tidak berpengaruh nyata terhadap penerimaan sensorik, produk ini tetap dapat diterima konsumen. Selain itu, penggunaan daun kelor dapat meningkatkan potensi gizi produk karena kandungan zat besinya. Penambahan *puree* daun kelor dalam formulasi siomay ikan bandeng dinilai layak digunakan sebagai inovasi pangan fungsional yang tetap disukai oleh konsumen.

**Kata Kunci:** daya terima konsumen, organoleptik, *puree* daun kelor, siomay ikan bandeng

## ABSTRACT

*Siomay is a semi-moist food that requires a well-balanced batter consistency during its preparation to achieve the desired texture. Innovation in siomay formulation can be done by substituting red meat with milkfish (*Chanos chanos*), which is high in protein but also has a distinct fishy odor. This study aims to determine the effect of adding moringa (*Moringa oleifera*) leaf puree on consumer acceptance, particularly in the aroma attribute of milkfish siomay. The method used was an organoleptic test involving 30 untrained panelists, utilizing a 5-point hedonic scale to evaluate aroma, taste, texture, and color. The siomay samples were prepared in three formulations: without moringa puree (880), with 20g moringa puree (882), and with 40g moringa puree (884). Data were analyzed using a two-factor without replication ANOVA. The results showed no significant difference ( $p > 0,05$ ) in all sensory attributes among the three treatments. Although the addition of moringa leaf puree did not significantly affect sensory acceptance, the products were still acceptable to consumers. Furthermore, moringa leaves have the potential to enhance the nutritional value of the product due to their iron content. Thus, adding moringa leaf puree to milkfish siomay can be considered a viable functional food innovation that remains favorable to consumers.*

**Keywords:** *milkfish siomay, moringa leaf puree, organoleptic, consumer acceptance*