

## ABSTRAK

### **PEMANFAATAN DAUN KELOR (*MORINGA OLEIFERA*) DALAM PEMBUATAN ES KRIM DITINJAU DARI NILAI GIZI DAN UJI ORGANOLEPTIK**

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui cara mengolah es krim dengan menambahkan daun kelor, mengetahui minat responden tentang penampilan, rasa, warna, aroma, dan tekstur es krim daun kelor, mengetahui kandungan serat dan lemak di dalam es krim daun kelor, mengetahui minat responden terhadap es krim daun kelor, dan mengetahui bagaimana cara menjual es krim daun kelor. Penelitian yang dilakukan adalah penelitian eksperimen (kreasi produk) dengan menggunakan tiga teknik analisis data yaitu uji laboratorium, uji organoleptik, dan dilanjutkan dengan uji ANOVA. Dalam penelitian ini, dilakukan empat kali eksperimen yang kemudian diujikan kepada panelis. Hasil uji panelis tersebut akan dijadikan acuan dalam pembuatan es krim daun kelor untuk uji laboratorium dan uji organoleptik. Berdasarkan hasil uji laboratorium terhadap es krim daun kelor dengan berat 400 gram, mendapatkan hasil yakni kandungan serat 0,59% dan lemak 14,54%. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dimana peneliti membagikan kuesioner secara langsung kepada responden. Untuk melakukan uji organoleptik peneliti membagikan kuesioner dan *tester* kepada 30 orang. Berdasarkan hasil uji organoleptik, responden cukup senang dengan rasa, tekstur, warna, aroma, dan bentuk dari es krim daun kelor. Peneliti menggunakan nama *brand* SCOOP ME karena nama tersebut mudah diingat dan diharapkan mampu membuat konsumen memikirkan es krim secara spontan ketika membacanya.

Kata Kunci: Daun Kelor, Es Krim, Uji Laboratorium, Uji Organoleptik, Serat, Lemak.

## **ABSTRACT**

### ***THE UTILIZATION OF MORINGA LEAF (MORINGA OLEIFERA) IN THE MAKING OF ICE CREAM VIEWED OF THE NUTRITIONS CONTENT AND THE ORGANOLEPTIC TEST***

*The purpose of this research is to find out the process of making moringa leaf ice cream, to find out the respond of moringa leaf ice cream based from appearance, taste, color, flavor, and texture, to find out about the fiber and fat content contains the moringa leaf ice cream, to find out the respondents interest of moringa leaf ice cream, and how to sell moringa leaf ice cream. The study conducted by researcher is experimental study (product creation) that use three data techniques such as laboratory test, organoleptic test and ANOVA test. The researcher did four experiments then tested to panelist. Data from the panelist will be used as a reference for the laboratory test and organoleptic test. The result of laboratory test, moringa leaf ice cream contents of fiber 0,59% and fat 14,54%. This research is using qualitative method that researcher distributed the questionnaires directly to the respondents. For the organoleptic test, researcher distributed 30 questionnaires and tester. Based on the organoleptic test, the respondents have a good responds with the taste, texture, color, flavor, and shape of the moringa leaf ice cream. The researcher use SCOOP ME as a brand's name because the name is easy to remember and hopefully could make consumer think about ice cream as soon as they read the brand.*

*Keywords: Moringa Leaf, Ice Cream, Laboratory Test, Organoleptic Test, Fiber, Fat.*