

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

PENINGKATAN NILAI NUTRISI PADA KUE APANG COLO DENGAN
PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN KELOR (*Moringa oleifera*)

OLEH

IKBAL MOHI
NIM. 651 414 115

Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I

Purnama Ningsih S. Maspeke, S.TP, M.Sc
NIP : 198207062005012002

Pembimbing II

Marleni Limonu, SP., M.Si
NIP / 196911152008122001

Mengetahui :

Dekan
Fakultas Pertanian



Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si
NIP : 196207061994032001

Ketua Jurusan
Ilmu dan Teknologi Pangan

Marleni Limonu, SP., M.Si
NIP : 196911152008122001

Tanggal Ujian : 15 Januari 2020

PERSETUJUAN SKRIPSI

Skripsi Yang Berjudul

**PENINGKATAN NILAI NUTRISI PADA KUE APANG COLO DENGAN PENAMBAHAN
EKSTRAK DAUN KELOR (*Moringa oleifera*)**

OLEH

IKBAL MOHI
NIM. 651414115

Telah diperiksa dan Disetujui Untuk Diterbitkan

Pembimbing I



Purnama Ningsih S. Maspeke, S.TP, M.Sc
NIP. 198207062005012002

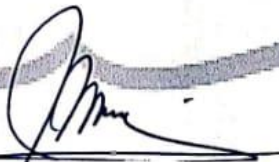
Pembimbing II



Marleni Limonu, SP., M.Si
NIP. 196911152008122001

Mengetahui

Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan



Marleni Limonu, SP., M.Si
NIP. 196911152008122001

ABSTRAK

IKBAL MOHI. 651 414 115. 2020. Peningkatan Nilai Nutrisi pada Kue Apang Colo dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). Program Studi Teknologi Pangan, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Dibawah Bimbingan Purnama Ningsih S. Maspeke. dan Marleni Limonu

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap kue apang colo yang berbahan dasar tepung terigu dan tepung beras dengan penambahan ekstrak daun kelor. Penelitian ini dilaksanakan selama 2 (Dua) bulan dimana tahapan pertama adalah persiapan bahan baku yang meliputi pembuatan kue apang colo dengan penambahan ekstrak daun kelor. Serta pengujian analisis Proksimat, Kalsium dan Organoleptik. Data dianalisis dengan uji statistik *Analisis of Variance* (ANOVA) pada taraf $\alpha = 5\%$ menggunakan program *Microsoft Excel 2007*, bila terdapat perbedaan nyata antara perlakuan, maka dilanjutkan dengan uji beda Duncan *Multiple Range Test* (DMRT) dan aplikasi SPSS 16.0. Hasil penelitian menunjukkan penambahan konsentrasi ekstrak daun kelor memberikan pengaruh nyata pada kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar kalsium. Sedangkan yang tidak berpengaruh nyata kadar abu dan orlep (warna, rasa, aroma, tekstur) kue apang colo ekstrak daun kelor. Kue apang colo dengan penambahan ekstrak daun kelor menghasilkan kadar air berkisar 36,88 – 48,85 gr, kadar lemak berkisar 5,28 – 7,22 gr, kadar protein berkisar 8,35 – 12,07 gr, kadar karbohidrat berkisar 33,05 – 47,23 gr, kadar kalsium berkisar 10,20 – 35,36 gr, kadar abu berkisar 0,62 – 0,7 gr, serta organoleptik warna dengan nilai berkisar 4,33 – 6,13 rasa berkisar 4,07 – 6,07 aroma berkisar 4,43 – 5,97 dan tekstur berkisar 4,83 – 6,17.

Kata kunci : *Ekstrak Daun Kelo, Kue Apang Colo*

**INCREASING THE NUTRITIONAL VALUE OF APANG COLO COOKIE
BY ADDING MORINGA LEAF EXTRACT (*Moringa Oleifera*)**

Ikbal Mohi, Purnama Ningsih S.Maspeke, Marleni Limonu
Study Program of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture
State University of Gorontalo
Jl. Jend. Sudirman No. 6 Gorontalo City
E-mail: ikbal_itp2014@mahasiswa.ung.ac.id

ABSTRACT

Apang colo cookie by adding moringa leaf extract. This research is conducted over a two month period which includes the first stage of preparing raw materials such as the process of making Apang Colo cookie by adding moringa leaf extract and the second stage of testing proximate, calcium, and organoleptic analyses. Data analyses apply analysis of variance (ANOVA) at α level = 5%, Microsoft Excel 2007 and followed by Duncan multiple range test (DMRT) using SPSS 16.0. Findings show that moringa extract concentration addition has significant effect on moisture, fat, protein, carbohydrate, and calcium. On the other hand, it has insignificant effect on organoleptic of Apang Colo cookie with moringa leaf extract. Apang Colo with moringa leaf extract addition results in 36.88 – 48.85 gr for moisture content, 5.28 – 7.22 gr for fat content, 8.35 – 12.97 gr for protein content, 33.05 – 47.23 gr for carbohydrate content, 10.20 – 33.36 gr for calcium content, 0.62 – 0.7 gr for ash content, 4.33 – 6.13 for organoleptic content, 4.07 – 6.07 for flavor, 4.43 – 5.97 for aroma, and 4.8 – 6.17 for texture.

Keywords: Moringa extract, Apang Colo cookie

