

HALAMAN PENGESAHAN

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR TERHADAP  
KUALITAS ROTI DENGAN BERBAHAN DASAR TEPUNG SUKUN

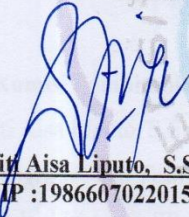
OLEH

ZULDIN HELINGO

651415010

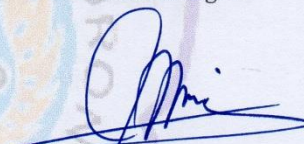
Menyetujui  
Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Siti Aisa Liputo, S.Si.,M.Si  
NIP :1986607022015042003

Pembimbing II



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

Mengetahui,

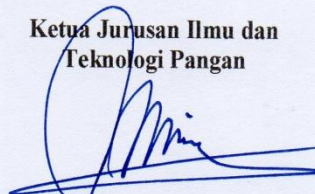


Dekan Fakultas Pertanian  
Universitas Negeri Gorontalo



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

Ketua Jurusan Ilmu dan  
Teknologi Pangan



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

Tanggal Ujian : 14 Januari 2020

**PERSETUJUAN PEMBIMBING  
SKRIPSI**

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR TERHADAP  
KUALITAS ROTI DENGAN BERBAHAN DASAR TEPUNG SUKUN**

Oleh  
**ZULDIN HELINGO**  
651415010

Menyetujui  
Komisi Pembimbing

Pembimbing I

Siti Aisa Liputo, S.Si., M.Si  
NIP : 198607022015042003

Pembimbing II

Marleni Limonu, SP, M.Si  
NIP : 196911152008122001

Mengetahui,

Ketua Jurusan Ilmu dan  
Teknologi Pangan

Marleni Limonu, SP, M.Si  
NIP : 196911152008122001

Tanggal Ujian : 14 Januari 2020

## ABSTRAK

**ZULDIN HELINGO, NIM 651415010. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Kualitas Roti Dengan Berbahan Dasar Tepung Sukun. Skripsi, Program Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Dibawah bimbingan Siti Aisa Liputo, dan Marleni Limonu.**

Tepung sukun diketahui manfaatnya karena secara keseluruhan memiliki kandungan gizi yang baik, upaya diversifikasi tepung sukun salah satunya dengan pembuatan roti. Penambahan tepung daun kelor dalam pembuatan roti ini bertujuan untuk memperkaya gizi roti terutama pada kandungan protein, karena tepung daun kelor diketahui mengandung 23,37% kadar protein. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap kualitas roti dengan berbahan dasar tepung sukun. Rancangan penelitian yang akan digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan 3 kali ulangan dengan konsentrasi penambahan tepung daun kelor (Kontrol, 3%, 5%, 7%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa roti manis yang terbaik adalah pada konsentrasi perlakuan tepung daun kelor 7% kadar air (25,84%), kadar protein (29,42%), nilai tekstur (381,6 gf), perlakuan 3% pada daya kembang (4,5%), warna disukai panelis (5,33), aroma disukai panelis (4,73), rasa disukai panelis (4,93), dan tekstur disukai panelis (5,1).

Kata kunci : *Roti , Tepung Daun Kelor, Tepung Sukun*



ABSTRACT

**ZULDIN HELINGO, Student ID Number: 651415010. The Effect of Moringa Leaf Flour towards Bread Quality Made out of Breadfruit Flour. Skripsi. Program of Food Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The principal supervisor is Siti Aisa Liputo, and the co-supervisor is Marleni Limonu.**

Breadfruit flour's benefit is known entirely as having good nutritional content. The one of diversification efforts of breadfruit flour is through bread making. The addition of Moringa leaf flour in bread making aims to enrich bread nutrition especially protein content, as Moringa leaf flour contains of 23,37% protein. This research aims to find out the effect of Moringa leaf flour towards bread quality made out of breadfruit flour. The research design applies completely randomized design with 4 treatments and 3 repetitions with the concentration of Moringa leaf flour addition: control, 3%, 5%, 7%. The findings reveal that the best sweet bread is on the concentration of Moringa leaf flour of 7% water level (25,84%), protein level (29,42%), texture value (381,6 gf), treatment of 3% on swelling power (4,5%), panelist's favorite color (5,33), panelist's favorite aroma (4,73) panelist's favorite flavor (4,93) and panelist's favorite texture (5,1).

Keywords: *Bread, Moringa Leaf Flour, Breadfruit Flour*

