

BAB V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Tepung kelor sebagai bahan tambahan pada tiliaya memberi pengaruh terhadap kualitas tiliaya, baik pada organoleptik (warna, aroma, tekstur, maupun rasa), dengan konsentrasi 400 gr masih dapat diterima panelis. Maupun pada kadar lemak yang dihasilkan.

5.2. Saran

Dari hasil penelitian ini disarankan untuk melakuakn penelitian lebih lanjut terkait kandungan nutrisi tiliaya kelor.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan M. 2004. *Sehat Bersama Aneka Sehat Pangan Alami*. Tiga Serangkai. Solo
- Broin.2010. *Growing and processing moringa leaves*. Imprimerie Horizon: France.
- Fahey, J, W, (2005), *Moringa oleifera : A Review Of The Medical Evidence For Its Nutritional, Therapeutic and Prophylactic Properties*, Part I, USA: Trees For Live Jurnal.
- Fellows PJ. 2012. *Food processing principle and practise*. Ellies Horwood Limited, New York.
- Gelora Helena Augustyn, Helen Cynthia Dewi Tuhumury, dan Matheos Dahoklory. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura Jl. Ir. M. Putuhena Kampus Poka, Ambon 97233. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 6(2): 52-58, Th. 2017. ISSN: 2302-9218
- Gopalakrishnan, L., K, Doriya, and Kumar, D.S.2016. *Moringa oleifera: A review on nutritive importance and its medicinal application*. *Journal Food Science and Human Wellness*.
- Grubben, G.J.H. 2004. *Plant Resources of Tropical Africa 2 Vegetables*. Belanda: PROTA Foundation.
- Ilham Apandi , Fajar Restuhadi , Yusmarini. 2016. Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (Consumer's Preference Mapping) Terhadap Atribut Sensori Produk Soygurt Dikalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Indonesia. *Jom Faperta* Vol. 3 No 1 Februari 2016
- Jonni MS, Sitorus M, dan Khatarina N.2008. *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*.Kansius: Yogyakarta.
- Kartika B, HastutiP, SupartonoW. 1988. Pedomen uji inderawi bahan pangan. PAU pangan dan gizi UGM. Yogyakarta.
- Kinasih. 2008. *Khasiat dan manfaat daun kelor*. Yogyakarta: PustakaBaru Press; 2008.

- Krisandi, (2010), *Kelor Super Nutrisi. Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia*, Blora.
- Komala, I. 2008. *Kandungan Gizi Produk Peternakan*. Student Master animal Science, Fac. Agriculture-UPM.
- Komariah, N. Ulupi dan E. N. Hedrarti. 2005. Sifat Fisik Daging Sapi dengan Jamur Tiram Putih (*pleurotus*) sebagai Campuran Bahan Dasar. Fakultas Peternakan IPB, Bogor.
- Misra, S., & Misra, M.K. (2014). Nutritional evaluation of some leafy vegetable used by the tribal and rural people of south Odisha, India. *Journal of Natural Product And Plant Resources*, 4, 23-28.
- Muchtadi, Tien R, Et al.2010. *Ilmu Pengetahuan Pangan*. Bandung: AlfaBeta.
- Nurmalasari, MD. 2008. *Isolasi Kandungan Senyawa Daun Sauropus Adrogyne. (L) merr (Isoalat Fraksi N-Heksana : Etil Asetat*. Undergraduate Thesis. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Oludoro, A. O. (2012). Evaluation of antimicrobial properties and nutritional potentials of *Moringa oleifera* Lam. Leaf in South-Western Nigeria. *Malaysian Journal of Microbiology*, 8, 59-67.
- Osfar S. 2008. Efek penggunaan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) dalam pakan terhadap penampilan produksi ayam pedaging. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Malang (ID): Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya.
- Palada M.C dan Chang L.C, 2003 *Suggested Cultural Practices For Moringa. AVRDC. Internasional Cooperators Guide*.
- Ramachandran, C., Peter, K.V., Gopalakrishnan, P.K., 1980. Drumstick (*Moringa oleifera*): amultipurpose Indian vegetable. *J. Econ. Bot.* 34, 276-283.
- Rampengan VJ. Pontoh dan Sembel DT. 1985. Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Rani Juniarti. 2019. Pengaruh Formulasitepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* lamk) dan Tapioka Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Tortila Jagung. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung
- Rellof, A. H, et.al, (2009), *Moringa oleifera Lam*, Weinheim: WILEY-VCH Verlag GmbH dan Co. KGaA.

- Rigap. 2013. Tiliaya (Online). http://www.gorontalofamily.org.\makanan_khas/tili-aya.html. Diakses pada tanggal 17 Desember 2019.
- Rismayanti, D. (2016). Uji Kadar Protein, Kadar Air, dan Daya Simpan Telur Asin Hasil Pengolahan dengan Cara Pembuatan Serta Lama Pemeraman yang Berbeda sebagai Sumber Belajar Biologi. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Santoso, Paulus Bambang Wijanarko. 1982. *Mutu Telur Ayam Ras Segar Pada Berbagai Tingkat Pemasaran di Daerah Bogor*. Bogor: skripsi Sarjana, Jurusan Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Soekarto ST. 2012. Penelitian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sultanry, Rubianti, dan Kaseger. 1985. Kimia pangan, Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Bagian Timur, Makassar.
- Suswono dan Sedyaningsih, E.R. (2010). Tanya Jawab Seputar Telur Sumber Makanan Bergizi. *Booklet*. Pencanangan Gerakan Nasional "Peternak Sehat Ternak Sehat, Tenjolaya, Cicurug, Sukabumi-Jawa Barat. 1-8.
- Soekarto. 1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Tri-Yuwanta. 2007. Beternak Ayam Buras. Fakultas Peternakan. Universitas Gajah Mada Yogyakarta.
- Wibowo, S. 1999. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Winarno FG. 2004. Kimia pangan dan gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarti, S. 2010. Makanan Fungsional, Jakarta :Penerbit Gramedia Pustaka Utama
- Yameogo, W. C., Bengaly, D.M., Savadogo A., Nikiema, P. A., Traore, S. A. 2011. Determination and Nutritional values of Moringa oleifera Leaves. Pakistan Journal of Nutrition 10 Vol (3): 264-268.
- Zakaria, Veni Hadju, Suryani As, dan Burhanuddin Bahar, 2016. *Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Kelor Terhadap Kuantitas dan Kualitas Air Susu Ibu (ASI) Pada Ibu Menyusui Bayi 0-6 Bulan*. Universitas Hasanudin: Makassar

LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis sidik ragam hasil warna organoleptik

Between-Subjects Factors

	N
PERLAKUAN P0	25
P1	25
P2	25
P3	25

Levene's Test of Equality of Error

Variances^a

Dependent Variable:JUMLAH

F	df1	df2	Sig.
2.429	3	96	.070

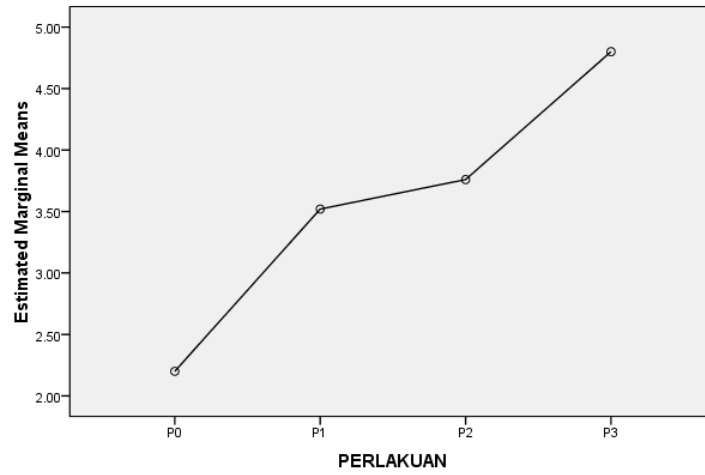
Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:JUMLAH

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	85.710 ^a	3	28.570	61.221	.000
Intercept	1274.490	1	1274.490	2.731E3	.000
PERLAKUAN	85.710	3	28.570	61.221	.000
Error	44.800	96	.467		
Total	1405.000	100			
Corrected Total	130.510	99			

a. R Squared = .657 (Adjusted R Squared = .646)

Estimated Marginal Means of JUMLAH



JUMLAH

Duncan

PERLAKUAN	N	Subset		
		A	B	c
P0	25	2.2000		
P1	25		3.5200	
P2	25		3.7600	
P3	25			4.8000
Sig.		1.000	.217	1.000

Lampiran 2. Analisis sidik ragam hasil aroma organoleptik

Between-Subjects Factors

	N
PERLAKUAN P0	25
P1	25
P2	25
P3	25

Levene's Test of Equality of Error

Variances^a

Dependent Variable:JUMLAH

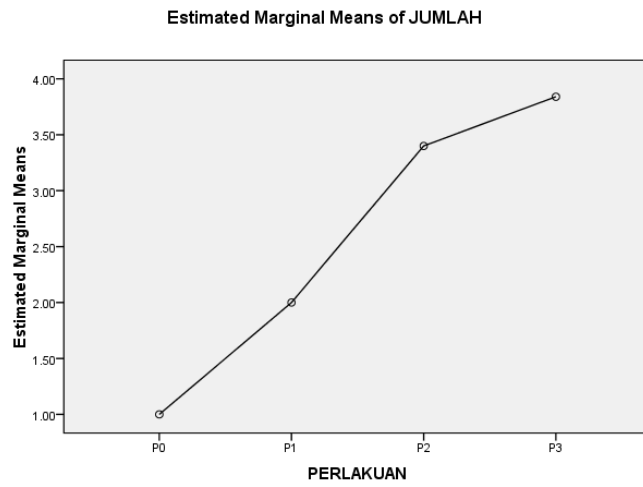
F	df1	df2	Sig.
41.400	3	96	.000

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:JUMLAH

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	127.280 ^a	3	42.427	55.520	.000
Intercept	655.360	1	655.360	857.614	.000
PERLAKUAN	127.280	3	42.427	55.520	.000
Error	73.360	96	.764		
Total	856.000	100			
Corrected Total	200.640	99			

a. R Squared = .634 (Adjusted R Squared = .623)



JUMLAH

Duncan

PERLAKUAN	N	Subset		
		A	B	c
P0	25	1.0000		
P1	25		2.0000	
P2	25			3.4000
P3	25			3.8400
Sig.		1.000	1.000	.078

Lampiran 3. Analisis sidik ragam hasil tekstur organoleptik

Between-Subjects Factors

	N
PERLAKUAN P0	25
P1	25
P2	25
P3	25

Levene's Test of Equality of Error

Variances^a

Dependent Variable:JUMLAH

F	df1	df2	Sig.
7.081	3	96	.000

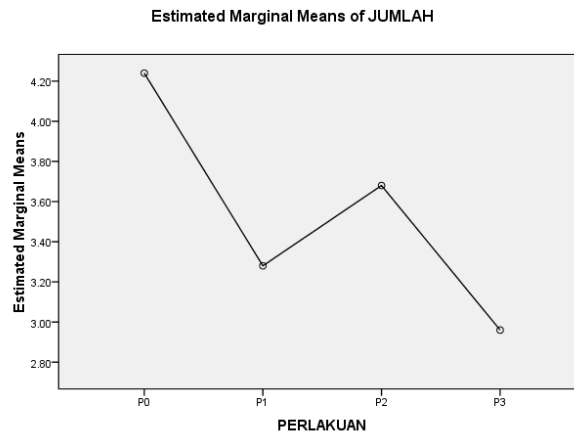
Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:JUMLAH

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	22.840 ^a	3	7.613	11.788	.000
Intercept	1253.160	1	1253.160	1.940E3	.000
PERLAKUAN	22.840	3	7.613	11.788	.000
Error	62.000	96	.646		
Total	1338.000	100			
Corrected Total	84.840	99			

a. R Squared = .269 (Adjusted R Squared = .246)

Profile Plots



JUMLAH

Duncan

PERLAKUAN	N	Subset		
		A	b	c
P3	25	2.9600		
P1	25	3.2800	3.2800	
P2	25		3.6800	
P0	25			4.2400
Sig.		.162	.082	1.000

Lampiran 4. Analisis sidik ragam hasil rasa organoleptik

Between-Subjects Factors

	N
PERLAKUAN P0	25
P1	25
P2	25
P3	25

Levene's Test of Equality of Error

Variances^a

Dependent Variable:JUMLAH

F	df1	df2	Sig.
10.475	3	96	.000

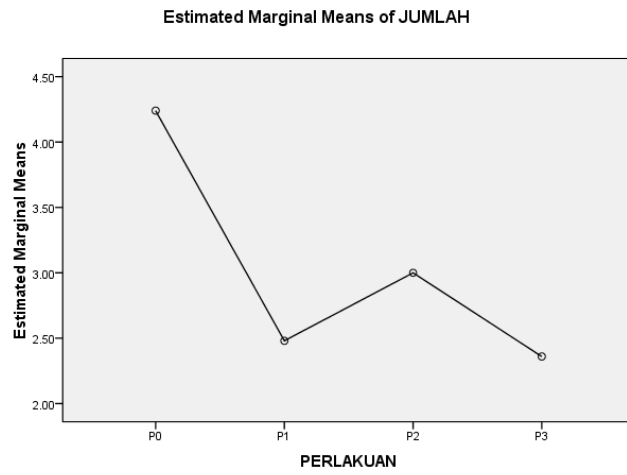
Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:JUMLAH

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	55.400 ^a	3	18.467	33.729	.000
Intercept	912.040	1	912.040	1.666E3	.000
PERLAKUAN	55.400	3	18.467	33.729	.000
Error	52.560	96	.547		
Total	1020.000	100			
Corrected Total	107.960	99			

a. R Squared = .513 (Adjusted R Squared = .498)

Profile Plots



JUMLAH

Duncan

PERLAKUAN	N	Subset		
		A	b	c
P3	25	2.3600		
P1	25	2.4800		
P2	25		3.0000	
P0	25			4.2400
Sig.		.568	1.000	1.000

Lampiran 5. Analisis sidik ragam hasil kesukaan secara umum

Between-Subjects Factors

		N
PERLAKUA	P0	25
N	P1	25
	P2	25
	P3	25

Levene's Test of Equality of Error

Variiances^a

Dependent Variable:JUMLAH

F	df1	df2	Sig.
9.350	3	96	.000

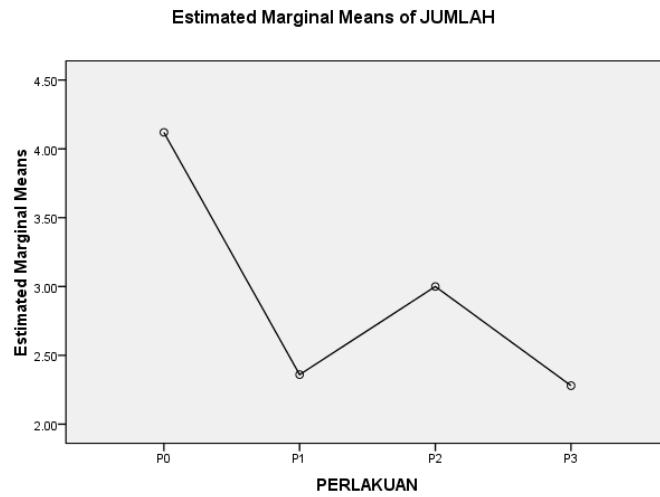
Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:JUMLAH

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	54.200 ^a	3	18.067	26.504	.000
Intercept	864.360	1	864.360	1.268E3	.000
PERLAKUAN	54.200	3	18.067	26.504	.000
Error	65.440	96	.682		
Total	984.000	100			
Corrected Total	119.640	99			

a. R Squared = .453 (Adjusted R Squared = .436)

Profile Plots



JUMLAH

Duncan

PERLAKUAN	N	Subset		
		A	b	c
P3	25	2.2800		
P1	25	2.3600		
P2	25		3.0000	
P0	25			4.1200
Sig.		.733	1.000	1.000

Lampiran 6. Analisis sidik ragam kandungan lemak dalam tiliaya kelor

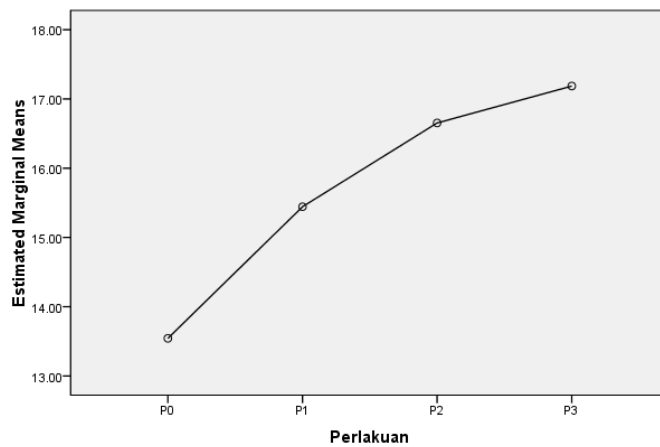
Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Jumlah

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	23.508 ^a	3	7.836	2.669	.119
Intercept	2960.393	1	2960.393	1.008E3	.000
Perlakuan	23.508	3	7.836	2.669	.119
Error	23.484	8	2.935		
Total	3007.384	12			
Corrected Total	46.992	11			

a. R Squared = .500 (Adjusted R Squared = .313)

Estimated Marginal Means of Jumlah



Perlakuan

Dependent Variable:Jumlah

Perlakuan	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
P0	13.543	.989	11.262	15.824
P1	15.443	.989	13.162	17.724
P2	16.653	.989	14.372	18.934
P3	17.187	.989	14.906	19.468

LAMPIRAN DOKUMENTASI



Tepung daun kelor



Proses Pembuatan Tikor



Proses Pembuatan Tikor



Uji Sensori oleh panelis



Uji Sensori oleh panelis



Uji Sensori oleh panelis

