

PENGESAHAN SKRIPSI

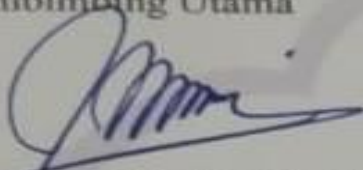
Judul skripsi : Karakteristik Nutrisi Dan Organoleptik Produk Cake Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*)

Nama : Meilan Lalu

Nim : 651415071

Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh Komisi Pembimbing :

Pembimbing Utama



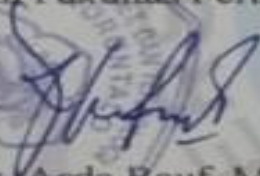
Marleni Limonu, SP, M.Si
NIP. 196911152008122001

Pembimbing Pendamping



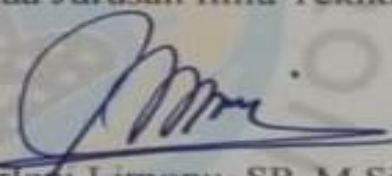
Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si
NIP. 196309272002122001

Menyetujui,
Dekan Fakultas Pertanian



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu Teknologi Pangan



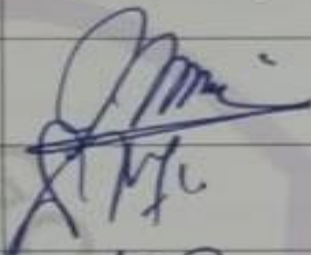
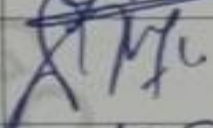
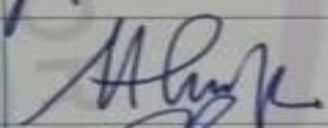
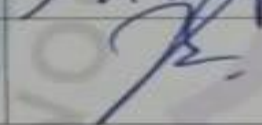
Marleni Limonu, SP, M.Si
NIP. 196911152008122001

Tanggal Ujian: 24 Desember 2021

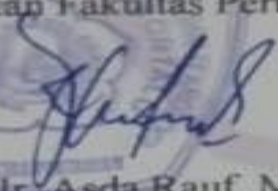
DAFTAR TIM KOMISI PENGUJI

Judul skripsi : Karakteristik Nutrisi Dan Organoleptik Produk Cake Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*)
Nama : Meilan Lalu
Nim : 651415071

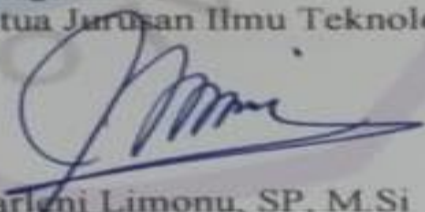
Telah diuji dan dinyatakan lulus dalam sidang ujian pada: 24 Desember, 2021
di Depan Komisi Penguji

Nama	Jabatan	Tanggal	Tanda Tangan
Marleni Limonu, SP., M.Si	Ketua	24/12/2021	
Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si	Anggota	24/12/2021	
Dr. Muh. Tahir, S.TP, M.Si	Anggota	24/12/2021	
Ir. Zainudin Antuli, M.Si	Anggota	24/12/2021	

Menyetujui,
Dekan Fakultas Pertanian


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

Gorontalo, 24 Desember 2021
Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu Teknologi Pangan


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

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Meilan Lalu

NIM : 651 415071

Program Studi : Teknologi Pangan

Judul Penelitian : Karakteristik Nutrisi Dan Organoleptik Produk Cake Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringan Oleifera L.*)

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing dan bukan merupakan pengambilalihan tulisan atau pemikiran orang lain. Sumber informasi yang berasal atau dikutip karya yang diterbitkan atau tidak diterbitkan oleh penulis lain telah dituliskan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka. Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini merupakan hasil karya orang lain atau terbukti melakukan plagiarisi, maka saya bersedia menerima sanksi akademik/hukum atas perbuatan tersebut.

Mataram, 24 Desember 2021


Meilan Lalu

ABSTRACT

MEILAN LALU. 651 415 071. 2021. Nutritional and Organoleptic Characteristics of Cake Products with the Addition of Moringa Leaf Flour (*Moringa Oleifera* L.). A Study Result, Food Technology Study Program, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo; The supervisors are Marleni Limonu and Siti Aisa Liputo.

This study aims to determine the nutritional characteristics of cake products with the addition of Moringa leaf flour, and to determine the organoleptic stability through panelist acceptance test of cake products with the addition of Moringa leaf flour. This research is conducted for 2 (two) months, where the first stage is making Moringa leaf flour, cake formulation with the addition of Moringa leaf flour, and the production of cake products with the addition of Moringa leaf flour. Furthermore, testing of Protein, Calcium, Carbohydrates, Water Content, Ash Content, Fat, Volume and Organoleptic is performed. The *Analysis of Variance* (ANOVA) statistical test at a 95% confidence level using *Microsoft Office Excel 2007* is used for the data analysis, and then it is continued with *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) if there is a significant difference between the treatments. Based on the results of the study, it is found that the characteristics of the cake produced in this study with an average value that includes additional volume ranging from 66 - 105%, water content ranging from 21.29 - 29.84%, ash content 0.77 - 1.7%, fat ranged from 12.03 - 17.16%, protein 5.59 - 6.56%, carbohydrates 71.21 - 79.63%, and calcium ranged from 41.14 - 75.21%. The panelist acceptance through organoleptic tests on cake products with each score consisting of color score of 3.9 - 5.97 (neutral - like), aroma score of 3.4 - 5.6 (slightly dislike - like), score cake 3.13 - 6.3 (slightly dislike - like), and texture score of 3.3 - 5.4 (neutral - slightly like).

Keywords: Moringa leaf Cake.

