

ABSTRACT

EFFECT FORMULATION OF KELOR LEAF FLOUR (MORINGA OLEIFERA LAMK) AND TAPIOCA ON PHYSICAL AND SENSORS TORTILA CORN CHIPS

By

RANI JUNIARTI

The aimed of the research was to obtain the formulation of Moringa leaves and tapioca leaflets on the physical and sensory characteristics of corn tortillas. The research was arranged factorially in Randomized Complete Block Design (RCBD) with one factor and four replications. The factors were the amount of tapioca (T) and Moringa leaf flour (DK) consisting of six formulations K1 (30%: 0%), K2 (28%: 2%), K3 (26%: 4%), K4 (24%: 6%), K5 (22%: 8%), and K6 (20%: 10%) (b / b). The data obtained were tested for the similarity of variance using the Bartlet test. Data were analyzed by variance to obtain error estimators, data analysis was continued using the honestly significance diffirence (HSD)test at the level of 5%. The results showed that different formulations between treatments made a difference and affected the color, smell, texture, taste, hardness of corn tortillas. The appropriate treatment is found in 28% tapioca fomulation and 2% tapioca flour with color characteristics of 3.73 (yellowish green), smell

4.045 (not unpleasant), texture 4.50 (crunchy), taste 4.46 (not bitter), hardness 387.41 gF (gram style), water content 1.88%, fat content 28.59%, protein content 28.53%, crude fiber 14.61%, ash content 2.68%, carbohydrates 23.71%, iron 66.87 mg / Kg and calcium 2245.61 mg / Kg.

Keywords: tortilla corn chips, moringa leaf, moringa leaf flour, hardness

ABSTRAK

PENGARUH FORMULASI TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera Lamk*) DAN TAPIOKA TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORI TORTILA JAGUNG

Oleh

RANI JUNIARTI

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan formulasi tepung daun kelor dan tapioka terhadap karakteristik fisik dan sensori tortilla jagung. Penelitian ini disusun dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan faktor tunggal dan empat ulangan. Faktor yang dikaji yaitu jumlah tapioka (T) dan tepung daun kelor (DK) yang terdiri dari enam formulasi K1(30%:0%), K2 (28%:2%), K3 (26%:4%), K4 (24%:6%), K5 (22%:8%), dan K6 (20%:10%) (b/b). Data yang diperoleh diuji kesamaan ragamnya dengan menggunakan uji Bartlet. Data dianalisis dengan sidik ragam untuk mendapatkan penduga ragam galat, Analisis data dilanjutkan dengan menggunakan uji BNJ pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi yang berbeda antar perlakuan memberikan perbedaan dan mempengaruhi warna, bau, tekstur, rasa, kekerasan pada tortila jagung. Perlakuan yang sesuai terdapat pada fomulasi tapioka 28%

dan tepung tapioka 2 % dengan karakteristik warna 3,73 (hijau kekuningan), bau 4,045 (tidak langu), tekstur 4,50 (renyah), rasa 4,46 (tidak pahit) , kekerasan 387,41 gF (gram gaya), kadar air 1,88%, kadar lemak 28,59%, kadar protein 28,53%, serat kasar 14,61%, kadar abu 2,68% , karbohidrat 23,71%, zat besi 66,87 mg/Kg dan kalsium 2245,61 mg/Kg.

Kata kunci : tortila jangung, daun kelor, tepung daun kelor, kekerasan