

KARAKTERISTIK SAGON PANGGANG SUPLEMENTASI DAUN KELOR (*Moringa oleifera*)

Fani Fadhilah Azera

ABSTRAK

Sagon bakar adalah salah satu camilan yang disukai oleh masyarakat maka perlu disuplementasi daun kelor sebagai alternatif untuk meningkatkan nilai gizi sagon bakar. Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan konsentrasi daun kelor dan lama waktu pemanggangan. Karakteristik organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa. Analisis yang dilakukan yaitu kadar air, protein, karbohidrat, dan serat kasar. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan jenis Rancangan Acak Kelompok (RAK) pola faktorial dengan interaksi waktu pemanggangan (A) yaitu $a_1= 16$ menit, $a_2= 18$ menit dan konsentrasi daun kelor (B) yaitu $b_1= 3\%$, $b_2= 5\%$, serta $b_3= 7\%$. Berdasarkan penelitian ini diperoleh hasil bahwa komposisi penambahan daun kelor terbaik untuk sagon bakar daun kelor adalah sebesar 5% dan waktu pemanggangan 18 menit. Sagon bakar daun kelor tersebut memiliki rata-rata nilai kesukaan warna berkisar antara 3.94 - 4.25 (biasa – suka), aroma 4.03 – 4.29 (suka – sangat suka), tekstur 4.13 – 4.32 (suka - sangat suka), dan rasa 4.19 - 4.45 (suka - sangat suka). Sagon bakar daun kelor yang disukai panelis mengandung kadar air 2,44%, kadar protein 3%, karbohidrat 70,76% dan serat kasar 1,41%.

Kata Kunci : *daun kelor, sagon bakar, suplementasi*