

## BAB VI

### SIMPULAN DAN SARAN

#### A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Moringa *latte* dengan substitusi konsentrasi ekstrak daun kelor dan susu yang berbeda berpengaruh sangat nyata terhadap uji organoleptik dan analisa mutu kimia yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, kadar Fe dan kapasitas antioksidan, sedangkan pada penerimaan keseluruhan tidak ada pengaruh terhadap uji organoleptik. Dari hasil analisis subjektif terhadap Moringa *latte* yang dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap warna 3,09 – 3,81 (tidak suka – suka), tekstur 3,73– 4,00 (cair – sangat kental), aroma 3,46 – 4,00 (tidak suka – suka), rasa 3,09 – 4,00 (netral – suka), penerimaan keseluruhan 3,33 – 3,82 (tidak suka – suka).
2. Dari hasil Mutu kimia terhadap kelor Moringa *latte* yang dihasilkan yaitu kadar zat besi (Fe) berkisar antara 0,00 – 5,53 (mg/L), kapasitas antioksidan 0,00 – 14,1 mg/L GAEAC.
3. Moringa *latte* dengan substitusi konsentrasi ekstrak daun kelor 20% menghasilkan kelor *latte* terbaik yang paling disukai oleh panelis, baik dari segi warna, tekstur, aroma, rasa, penerimaan keseluruhan dengan kadar Fe 5,53 (mg/L) dan kapasitas antioksidan 14,1 mg/L GAEAC

## **B. SARAN**

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian ini yaitu :

1. Diharapkan dalam pembuatan *moringa latte* substitusi ekstrak daun kelor yang digunakan agar mendapatkan hasil yang optimal dengan menggunakan substitusi ekstrak daun kelor 20%.

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad D. (2004) 'Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi.', in. jakarta: Dian Rakyat, p. 1–244.
- AKG (2013) 'Angka kecukupan gizi energi, lemak, mineral dan vitamin yang dianjurkan bagi bangsa indonesia', in. lampiran peraturan menteri kesehatan RI no 75 tahun 2013.
- Almatsier, S. (2001) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. jakarta: Gramedia Pustaka Utama.  
Astawan (2007) *Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi*. jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Standardisasi Nasional (1998) 'Susu Segar', in *SNI 01-3141-1998*. jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (2007) 'Es untuk penanganan ikan.', *Badan Standardisasi Nasional. Diakses dari: [http://sisni.bsn.go.id/index.php/?sni\\_main/sni/detail\\_sni/7516](http://sisni.bsn.go.id/index.php/?sni_main/sni/detail_sni/7516) [Diakses 15 Mei 2015]*.
- Badan Standardisasi Nasional. (1998) 'SNI 01-2971-1998 Susu Kental Manis.' jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Norbert, B. (2003) 'mosquitos and their control', in. Europe;England.
- Bhara, M. (2005) 'Pengaruh Pemberian Kopi Dosis Bertingkat Per Oral 30 Hari Terhadap Gambaran Histopatologi Hepar Tikus Wistar.' semarang, pp. 12–15.
- CDT., W., H., N. and A., R. (2013) 'Hubungan Antara Status Gizi dengan Anemia pada remaja Putri di SMP Muhammadiyah 3 semarang', *Jurnal Kedokteran Muhammadiyah*, Vol.1. No.
- Darmajati (2008) *Informasi Susu Kambing Etawa*. Himpunan S, *Buletin Pikiran Rakyat*. Himpunan S. jawa tengah.
- Darwin, P. (2013) *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Edited by S. Ilmu. Perpustakaan Nasional.
- Duria Ilona (2015) 'Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dan Waktu Inkubasi Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt', *jurnal tata boga*, vol 4, .

- Rahman, F.(2015) ‘Efek Nefroprotektor Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) terhadap Kerusakan Histologis Nefron Mencit (*Mus musculus* L.) yang Diinduksi Parasetamol’. Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret.
- Firman. (2011) *Analisa Kopi*.
- Fuglie, L. G. (2001) ‘The Miracle Tree : The Multiple Attributes of Moringa’, in. CTA Netherland.
- Hardiyanthi, F. . (2015) ‘Pemanfaatan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Sediaan Hand and Body Cream’, *Skripsi, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah*.
- Hariyatmi (2004) ‘Kemampuan Vitamin E Sebagai Antioksidan Terhadap RadikalBebas Pada Lanjut Usia’, *Journal MIPA*, Vol. 14, N, pp. 52–60.
- Ibok, O. W., Elilis, O. and Deborah, O. (2008) ‘Nutritional potential of two leaty vegetables moringa oleifera and ipomoea batatas leaves.’ *Scientific research and Essyvol* 3, pp. 057–060.
- Iswara, A. (2009) ‘Pengaruh pemberian antioksidan vitamin C dan E terhadap kualitas spermatozoa tikus putih terpapar allethrin’, *Jurusan Biologi Universitas Negeri Semarang*, p. 4.
- Haeger, J. (2009) ‘latte art’, para 1.
- Karadi, R. V. *et al.* (2011) ‘Antimicrobial Activities of *Musa paradisiaca* and *Cocos nucifera*.’, *International Journal of Research in Pharmaceutical and Biomedikal Sciences.*, Vol 2 : 26
- Kartikawati D. (1999) ‘Studi Efek Protektif Vitamin C dan E Terhadap Respon Imun Dan Enzim Antioksidan Pada Mencit Yang Dipapar Paraquat’. Bogor: Program pascasarjana, Institut pertanian Bogor.
- Karyadi (2004) *Antioksidan resep sehat dan umur panjang*.
- Kasolo, J. N. *et al.* (2010) ‘Phytochemicals and Uses of *Moringa oleifera* Leaves in Ugandan Rural Communities’, *Journal of Medical Plant Research.*, 4(9), p. 753–757.
- Kurniasih (2013) ‘khasiat dan manfaat daun kelor’, in. pustaka baru press.
- Kurniawan (2017) ‘Aktivitas Antioksidan Dan Organoleptik Teh Daunkelor Kombinasi Daun Jambu Biji Dengan Variasi Suhupengeringan Serta Penambahan Jahe’. program studi pendidikan biologi fakultas keguruan dan

ilmu pendidikan universitas muhammadiyah surakarta.

- Legowo, A. M. (2002) 'yoghurt untuk kesehatan', in. kompas.
- Rahardjo, P. (2012) *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. jakarta.
- Roni M (2013) *seni latte art*.
- Safitri, F. (2013) 'Pengaruh penambahan Pati Termodifikasi pada Non Dairy Creamer'. bogor.
- Setyaningsih, Dwi, A. A. and Sari., M. P. (2010) 'Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo', *IPB Press*. bogor.
- Shintia, S. T., Jemmy, A., & Frenly, W. (2014) 'Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Total Fenolik Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera Lam).', *Jurnal Ilmiah Farmasih UNSART*, 3(4), p. 2302–2493.
- Simbolan, J. M., Simbolan, M. and Katharina, N. (2007) 'Cegah Malnutrisi dengan Kelor.' Yogyakarta: Kanisius.
- Suwahyono, Untung. 2011 . "Skripsi ". Pemanfaatan Bayam Merah untuk Meningkatkan Kadar Zat Besi dan Serat pada Mie Kering. Politeknik Malang
- Soebroto, I. (2009) *Cara mudah mengatasi problem Anemia*. Yogyakarta: Bangkit.
- Soeharto, I. (2000) 'Pencegahan dan Penyembuhan Penyakit Jantung Koroner.', in. jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, p. 30–31, 34.
- Sumoprastowo (2000) *Memilih dan Menyimpan Sayur Mayur, Buah Buahan dan Bahan Makanan*. jakarta: Bumi Aksara.
- Suwariani, N.P., dan Suhendra, L. (2008) 'Sinergisme Aktivitas Antioksidan', in. Yogyakarta.
- Waspadji, S. and Soeparman (1990) *Ilmu Penyakit Dalam Jilid II*. jakarta: Balai Penerbit FKUI.
- Widowati, I. dkk (2014) 'Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Bakteri Pembusuk Ikan Segar (Pseudoonas aeruginosa).', *Universitas Negeri Yogyakarta. PELITA, Volume IX, Nomor 1, April 2014*.
- Yulianti, R. (2013) 'Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (Moringa Oleifera

Lamk) Sebagai Sumber Vitamin C dan  $\beta$ -Karoten.’, *Skripsi*. IPB, Bogor.

Isnaeni, I. (2016) ‘faktor yang mempengaruhi penggunaan metode sampling’, in. jakarta.

Zowail, M. E. M. ., Khater, E. H. H. and EL Asrag, M. E. M. (2009) ‘Protective effect of green tea extract against cytotoxicity induced by enrofloxacin in rat Egypt.’, *Acad. J. biolog. Sci.*, pp. 45–64.

# LAMPIRAN

**LAMPIRAN 1**  
**Formulir Uji Organoleptik Hedonik**

Nama :  
Produk yang diuji :  
Tanggal :

Dihadapan saudara terdapat sampel *moringa latte*, ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (√) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap rasa, aroma, warna dan penerimaan keseluruhan. Penilaian panelis secara organoleptik.

Skala	Kode Sampel				
	2801	1402	0503	2404	5005
Sangat Suka					
Suka					
Netral					
Tidak Suka					
Sangat Tidak Suka					



**LAMPIRAN 2**  
**Formulir Uji Organoleptik Mutu Hedonik**

Nama :

Produk yang diuji :

Tanggal :

Dihadapan saudara terdapat sampel *moringa latte*, ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (√) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap aroma keseluruhan. Penilaian panelis secara organoleptik.

Skala	Kode Sampel				
	2801	1402	3103	2404	5005
Sangat langu					
Langu					
Agak langu					
Tidak langu					

**LAMPIRAN 3**  
**Distribusi Nilai Uji Organoleptik Untuk Aroma/Rasa/Warna/kekentalan**  
**Penerimaan Keseluruhan Moringa Latte**

Panelis	Ulangan 1					Ulangan 2					Ulangan 3				
	2801	1402	3103	2404	5005	2801	1402	3103	2404	5005	2801	1402	3103	2404	5005
1	3	3	4	3	4	3	3	3	4	4	3	3	3	4	4
2	3	3	4	3	4	3	3	3	3	4	3	3	4	4	5
3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	4	3	3	4	4	4
4	3	3	4	3	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	4
5	3	3	4	3	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	3
6	3	3	4	3	4	3	4	3	4	4	3	3	4	4	3
7	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	3
8	3	3	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	4
9	3	3	4	4	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4
10	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	4	4	4
11	3	4	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	4	4
12	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4
13	3	3	3	3	4	4	3	3	3	4	4	3	3	3	4
14	3	3	3	3	4	4	3	3	3	4	4	3	3	3	4
15	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	4	3	4	3	4
16	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4
17	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	4	3	4
18	3	3	3	5	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4
19	3	3	3	3	4	3	3	4	3	4	3	3	4	3	4
20	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3
21	3	4	3	3	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	4
22	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	4	4
23	3	4	3	4	4	3	4	4	3	3	3	3	4	3	4
24	3	4	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	4	3	4
25	3	4	3	4	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	4
Σ	75	82	84	83	97	77	80	80	84	92	80	77	91	87	97
X	3	3.28	3.36	3.32	3.88	3.08	3.2	3.2	3.36	3.68	3.2	3.08	3.64	3.48	3.88

**LAMPIRAN 7**  
**Dokumentasi**



**Blancing**



**Penyaringan**



**Uji hedonik dan Uji mutu hedonik**



**Moringa latte**