

ABSTRAK

Jordhy L Hatimura. 2024. Pemanfaatan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dalam Pembuatan Jajanan Tradisional. Tugas akhir program studi seni kuliner jurusan hospitaliti politeknik pariwisata makassar. Pembimbing Nur Salam, S. Sos., M.Pd, CDM-FL & Dr. Syamsul Rijal, S.Sos., M.Pd., CHE.

Penelitian ini bertujuan: (1) Mengetahui proses pengolahan yang baik dalam pembuatan jajanan tradisional dengan penambahan bubuk daun kelor (2) Mengetahui karakteristik dari aneka jajanan tradisional dengan penambahan bubuk daun kelor. Dalam penelitian ini metode yang digunakan yaitu metode eksperimental. Dan jenis sumber data yang digunakan dalam penelitian ini merupakan data primer dan data sekunder dengan menggunakan teknik pengumpulan data yaitu: eksperimen, dokumentasi dan kuesioner serta menggunakan analisis data berupa analisis deskriptif kuantitatif.

Hasil dari penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa penambahan bubuk daun kelor menghasilkan perubahan karakteristik pada jajanan tradisional. Pada klepon, tekstur tetap kenyal dan padat dengan warna hijau yang lebih gelap. Aroma khas daun kelor sedikit tercium dan terasa daun kelor pada aftertaste namun tidak mendominasi rasa manis dari isian gula merah dan kelapa parut. Pada dadar gulung, tekstur kenyal dan lembut tetap terjaga dengan warna hijau yang lebih pucat serta aroma dan rasa daun kelor yang tidak terlalu dominan. Sedangkan pada bolu kukus, tekstur lembut dan mengembang tetap terjaga dengan warna hijau yang cukup gelap, aroma daun kelor tercium namun tidak mengganggu, dan rasa kelor pada aftertaste yang tidak terlalu mengganggu.

Kata kunci: bubuk daun kelor, jajanan tradisional, klepon, dadar gulung, bolu kukus

ABSTRACT

Jordhy L Hatimura. 2024. *Utilization of Moringa Leaf Powder (Moringa Oleifera) in Making Traditional Snacks. Final project of the culinary arts study program at the hospitality department of the Makassar tourism polytechnic. Supervisor Nur Salam, S. Sos., M.Pd, CDM-FL & Dr. Syamsul Rijal, S.Sos., M.Pd., CHE.*

This research aims to: (1) Knowing the good processing in making traditional snacks with the addition of moringa leaf powder (2) Knowing the characteristics of various traditional snacks with the addition of moringa leaf powder. In this study the method used was the experimental method. And the types of data sources used in this study are primary data and secondary data using data collection techniques, namely: experimentation, documentation and questionnaires and using data analysis in the form of quantitative descriptive analysis.

The results of the research conducted showed that the addition of moringa leaf powder resulted in changes in the characteristics of traditional snacks. In klepon, the texture remains chewy and dense with a darker green color. The distinctive aroma of moringa leaves was slightly smelled and tasted moringa leaves in the aftertaste but did not dominate the sweetness of the brown sugar and grated coconut filling. In the rolled omelette, the chewy and soft texture was maintained with a paler green color and a less dominant aroma and taste of moringa. Whereas in the steamed sponge cake, the soft and fluffy texture was maintained with a fairly dark green color, the aroma of moringa was smelled but not disturbing, and the taste of moringa in the aftertaste was not too disturbing.

Keywords: *Moringa leaf powder, traditional snacks, klepon, omelette roll, steamed sponge cake*