



Fransiska S. B. Neto  
Pendidikan Vokasional  
Seni Kuliner  
Universitas Pendidikan  
Ganesha  
[fransiskasbneto18@undiksha.ac.id](mailto:fransiskasbneto18@undiksha.ac.id)

Risa Panti Ariani  
Pendidikan Vokasional  
Seni Kuliner  
Universitas Pendidikan  
Ganesha  
[risa.panti@undiksha.ac.id](mailto:risa.panti@undiksha.ac.id)

Ni Made Suriani  
Pendidikan Vokasional  
Seni Kuliner  
Universitas Pendidikan  
Ganesha  
[made.suriani@undiksha.ac.id](mailto:made.suriani@undiksha.ac.id)

## EKSTRAK DAUN KELOR SEBAGAI PEWARNA ALAMI PADA KUE KEMBANG GOYANG

## MORINGA LEAF EXTRACT AS A NATURAL COLORING INGREDIEN IN KUE KEMBANG GOYANG

### Abstrak

Tujuan penelitian ini yaitu untuk menegetahui mutu organoleptik pada kue kembang goyang dengan ekstrak dari daun kelor dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian ini berjenis kuantitatif dengan menggunakan metode eksperimen. Panelis penelitian merupakan panelis tidak terlatih sebanyak 40 orang. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi melalui uji organoleptik dengan 5 skala liketr yaitu sangat suka, suka, cukup suka, tidak suka dan sangat tidak suka. Data dianalisis dengan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian uji kesukaan masyarakat terhadap produk kue kembang goyang dengan ekstrak daun kelor dilihat dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa, semua aspek tersebut mendapat penilaian “sangat suka” untuk kue kembang goyang ekstrak daun kelor. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa, kue kembang goyang yang menggunakan ekstrak daun kelor mendapat sambutan yang positif dalam aspek warna, aroma, tekstur dan rasa.

**Kata Kunci:** Kue Kembang Goyang, Ekstrak Daun Kelor, Organoleptik.

### Abstract

*This study aims to evaluate the organoleptic quality of Kembang Goyang cake enriched with Moringa leaf extract, focusing on color, aroma, texture, and taste. It is a quantitative study employing experimental methods. The panel comprised 40 untrained participants. Data collection was conducted through observation using organoleptic tests with a 5-point scale: highly favorable, favorable, moderately favorable,*

*unfavorable, and highly unfavorable. The data were analyzed using descriptive quantitative techniques. The results showed that Kembang Goyang cake with Moringa leaf extract received a " highly favorable " rating across all aspects: color, aroma, texture, and taste. Therefore, it can be concluded that the inclusion of Moringa leaf extract in Kembang Goyang cake received highly positive feedback regarding its color, aroma, texture, and taste.*

**Keywords:** *Kembang Goyang Cake, Moringa Leaf Extract, Organoleptic.*

## **1. PENDAHULUAN**

Satu diantara aspek yang berdampak pada penilaian suatu produk khususnya produk makanan adalah warna. Sudah banyak macam jajanan tradisional yang dikreasikan dengan bahan tambahan salah satunya dengan menambahkan warna. Warna yang ditambahkan dalam pembuatan makanan biasanya tersusun atas pewarna alami dan buatan. Tambahan pewarna sintetik atau buatan sebagaimana tarzin, CFC *green* dan CFC *yellow* yang bilamana dikonsumsi terus menerus bisa menimbulkan gangguan kesehatan, hal tersebut selaras dengan pemaparan (Adriani & Zarwinda, 2019). Penggunaan pewarna alami dapat meminimalisir penggunaan pewarna buatan yang mengandung bahan kimia. Satu diantara bahan pewarna hijau alami yaitu zat hijau daun atau *klorofil* yang diperoleh dari tumbuh-tumbuhan berwarna hijau seperti salah satunya daun kelor.

Daun kelor ialah satu diantara tanaman yang sering dibudidayakan di wilayah tropis, termasuk Indonesia. Kelor ialah spesies dari genus tunggal *Moringaceae* yang paling tersebar luas, yang bersumber dari India sub-Himalaya, Bangladesh, Pakistan, serta Afghanistan (Marhaeni, 2021). Daun kelor ialah tumbuhan dengan beragam manfaat. Sejumlah riset sudah dijalankan perihal manfaat daun kelor untuk kesehatan yang kaya akan nutrisi sebagaimana vitamin A, B, C, kalsium, zat besi, serta kalium (Wahyuningtyas, 2019). Saat ini ada banyak inovasi produk pangan yang menggunakan bahan tambahan sayuran salah satunya daun kelor pada jajanan tradisional seperti kembang goyang akan menghasilkan produk yang memiliki nilai gizi tinggi. Terdapat beragam manfaat yang dapat diperoleh dari daun kelor dengan cara mengolah daun kelor menjadi ekstrak daun kelor hingga didapat zat pewarna alami yang bisa dipakai menjadi campuran dalam mengolah minuman maupun makanan dan juga dapat bermanfaat sebagai penambah zat gizi.

Indonesia punya ragam kekayaan kuliner yang sangat banyak, misalnya saja aneka kue tradisional yang sering diartikan jajanan pasar. Sejumlah bahan yang dipakai dalam pembuatan jajanan tradisional ini terbuat dari bahan-bahan alami. Pada umumnya bahan itu tidak sulit ditemukan dan seringkali dipakai di rumah. Contohnya ialah tepung beras (bisa juga dibuat dari beras sendiri), kelapa parut, tepung ketan, gula merah dan santan (Oktavianawati, 2017). Satu diantara pasar kering tradisional yang dibuat dari tepung beras ialah kue kembang goyang. Kue kembang goyang ialah jajanan khas Betawi. Nama kue kembang goyang didapat dari teknik pencetakannya, dimana kue tersebut dibuka cetakannya dengan cara dikocok memakai cetakan berbentuk bunga yang digantung di tangkai cetakan ketika tahapan penggorengan (Tyas, 2015). Kembang goyang dibuat dengan mencampurkan gula pasir, tepung beras, air, kuning telur serta garam sebagai bahan dasar, membentuknya, dan menggorengnya. Kue kembang goyang mempunyai perpaduan rasa gurih dan manis yang nikmat, warnanya keemasan, aromanya khas, teksturnya renyah dan kering serta berbentuk kelopak (Ulfah, 2015).

Jajanan tradisional kue kembang goyang tidak hanya ditemui di daerah Betawi

saja namun kue ini juga dapat ditemui di beberapa daerah yang menjadikan kue kembang goyang sebagai kue tradisional daerahnya dan memiliki nama yang berbeda, seperti di daerah Trenggalek Jawa Timur dan Bali kue kembang goyang diartikan kue matahari. Sementara di daerah Blitar kue tersebut diberi nama kue matari. Selain memiliki nama yang berbeda kue kembang goyang juga memiliki kegunaan yang berbeda jika di daerah Jawa biasa di sajikan saat lebaran dan Idul Fitri, di daerah Bali bagi pemeluk agama Hindu kue kembang goyang biasanya digunakan dalam upacara keagamaan dimana kue kembang digunakan sebagai salah satu sesajen, sedangkan di daerah Nusa Tenggara Timur (NTT) khususnya pulau Flores, kue ini dikenal dengan nama kembang goyang yang juga merupakan jajanan tradisional dimana kue ini biasanya digunakan dalam acara adat daerah setempat. Kue kembang goyang dengan penambahan ekstrak daun kelor akan menghasilkan varian kue kembang goyang yang berwarna cerah hijau kecoklatan yang akan meningkatkan daya tarik pada tampilan kue kembang goyang dan juga dapat meningkatkan kandungan gizi yang terdapat dalam kue kembang goyang.

Riset berikut tujuannya guna memahami taraf preferensi publik pada kue kembang goyang ekstrak daun kelor sebagai pewarna alami melalui pemakaian uji kualitas sensorik atau organoleptik. Identifikasi yang dijalankan mengacu pada pengumpulan data melalui pemakaian eksperimen dan riset berdasarkan data yang diperoleh. Lebih lanjut, riset berikut harapannya bisa menunjang optimalisasi pemanfaatan ekstrak daun kelor pada masyarakat lokal, terutama di wilayah yang subur dengan tanaman berdaun kelor. Oleh karenanya penulis tertarik menjalankan riset terhadap ekstrak daun kelor berjudul “Ekstrak Daun Kelor Sebagai Bahan Pewarna Alami Pada Kue Kembang Goyang”.

## **2. METODE**

Jenis penelitian berikut ialah studi eksperimen yang dijalankan peneliti guna menentukan perlakuan dan hasil yang berbeda. Tujuan riset berikut ialah guna memanfaatkan ekstrak daun kelor sebagai pewarna alami makanan.

### **a. Prosedur penelitian**

Prosedur pelaksanaan eksperimen kue kembang goyang dengan penambahan ekstrak daun kelor ini dilaksanakan berdasarkan resep dasar dalam buku Resep Simple Farida (Frida Join Coffee, 2018).

**Table 1 Resep Control Kue Kembang Goyang**

<b>Bahan</b>	<b>Jumlah</b>
Tepung beras	250 gram
Gula pasir	60 gram
Telur	60 gram
Garam	1 gram
Minyak goreng	1 L
Santan	350 ml

**Table 2 Resep Kue Kembang Goyang Ekstrak Daun Kelor**

<b>Bahan</b>	<b>Jumlah</b>
Tepung beras	250 gram
Gula pasir	60 gram
Telur	60 gram
Garam	1 gram
Minyak goreng	1 L

Santan + ekstrak daun kelor

350 ml

b. Langkah pelaksanaan

Adapun cara pembuatan kue kembang goyang ekstrak daun kelor adalah sebagai berikut:

Proses pembuatan ekstrak daun kelor dan santan:

a. Ekstrak daun kelor

Proses membuat ekstrak daun kelor dimulai dengan membersihkan daun kelor. Daun kelor yang dipakai ialah daun yang tua dan dalam keadaan segar. Daun kelor yang sudah dibersihkan kemudian ditimbang dengan berat 200 gr setelah itu di blender hingga seperti puree dengan menambahkan air sebanyak 250 ml. Dari 200 gr daun kelor yang ditambahkan dengan air sebanyak 250 ml akan menghasilkan ekstrak daun kelor sebanyak 250 ml

b. Santan

Proses pembuatan santan dimulai dengan pemilihan kelapa, kelapa yang dipakai ialah kelapa tua yang selanjutnya diparut. Kelapa parut yang digunakan sebanyak ±300 gr dari ½ bagian kelapa tua. Kelapa parut kemudian diperas dengan menambahkan 250 ml ekstrak daun kelor yang sudah dibuat, kemudian diperas sehingga menghasilkan santan berwarna hijau. Santan ekstrak daun kelor siap digunakan.

Proses pembuatan kue kembang goyang ekstrak daun kelor:

- a. Kocok gula pasir dan telur, lalu campurkan garam dan tepung beras.
- b. Tambahkan santan ekstrak daun kelor, aduk rata hingga tidak ada gumpalan. Konsistensi adonan kembang goyang tidak begitu encer dan kental.
- c. Panaskan minyak goreng, bentuk adonan memakai cetakan kas kembang goyang lalu celupkan cetakannya pada minyak guna digoreng. Kemudian kocok cetakan sampai adonannya keluar dari cetakan dan goreng.
- d. Goreng kue dengan api sedang bersuhu 160°C sampai matang sempurna.

Riset uji mutu organoleptik pada Kue Kembang Goyang dengan penggunaan ekstrak daun kelor dijalankan di laboratorium Kuliner, Program Studi Pendidikan Vokasi Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha, Singaraja, Bali Tahun 2024. Pada riset berikut ekstrak daun kelor sebagai pewarna alami dalam membuat kue kembang goyang dijadikan variabel penelitian. Dalam penelitian ini adapun yang ingin peneliti peroleh adalah tingkat kesukaan terhadap kue kembang goyang dengan ekstrak daun kelor sebagai bahan pewarna alami. Pemberian nilai menggunakan uji organoleptik terdiri dari penilaian warna, aroma, tekstur dan rasa.

Metode pengumpulan data yang dipakai pada riset berikut ialah observasional, yakni suatu riset yang fenomena-fenomena yang terjadi diamati dan dicatat secara sistematis. Pada riset berikut dijalankan percobaan pembuatan kue kembang goyang melalui pemakaian ekstrak daun kelor sebagai pewarna alaminya. Selanjutnya dijalankan uji organoleptik mencakup aspek aroma, warna, rasa dan tekstur. Pada riset berikut subyek diminta untuk memberi pendapatnya perihal positif dan negatifnya hasil riset pada kue kembang goyang ekstrak daun kelor ini. Subyek yang dipakai pada riset berikut ialah subyek yang tidak terlatih. Para peneliti memakai 40 subyek tidak terlatih dan hasilnya bisa dicermati dalam table berikut:

**Tabel 3 Skala Likert**

Skala Likert	Skala Numerik
Sangat Suka	5
Suka	4
Cukup Suka	3
Tidak Suka	2
Sangat Tidak Suka	1

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah lembar tes preferensi yang diberikan kepada masing-masing panelis untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap suatu produk yang disajikan peneliti. Lembar uji kesukaan mencatat tingkat kesukaan masing-masing panelis terhadap karakteristik organoleptik seperti warna, aroma, tekstur dan rasa. Tabel berikut menunjukkan lembar uji preferensi yang peneliti buat untuk panelis:

**Tabel 4 Intrumen Uji Organoleptik Kue Kembang Goyang Ekstrak Daun Kelor**

Aspek Penilaian	Deskripsi	Karakter Organoleptik	Penilaian
<b>Warna</b>	Berwarna hijau kecoklatan. Hijau dari ekstrak daun kelor dan kecoklatan dikarenakan adanya proses penggorengan.	Sangat Suka	
		Suka	
		Cukup Suka	
		Tidak Suka	
<b>Aroma</b>	Beraroma harum manis dikarenakan penggunaan gula dan sedikit aroma khas daun kelor yang digunakan untuk membuat Kue Kembang Goyang.	Sangat Suka	
		Suka	
		Cukup Suka	
		Tidak Suka	
<b>Tekstur</b>	Bertekstur renyah dimana kue kembang goyang memiliki tekstur kering, rapuh dan mudah hancur.	Sangat Suka	
		Suka	
		Cukup Suka	
		Tidak Suka	
<b>Rasa</b>	Rasanya manis karena gula dan gurih karena santan dan garam.	Sangat Suka	
		Suka	
		Cukup Suka	
		Tidak Suka	
		Sangat Tidak Suka	

Riset berikut tujuannya guna memahami aroma, warna, kesukaan rasa dan tekstur kue Kembang Goyang dengan ekstrak daun kelor. Sejalan dengan tujuan riset berikut, analisis data yang dipakai penulis ialah deskriptif dan kuantitatif. Deskriptor kuantitatif dipakai guna menganalisis kesukaan kue kembang goyang yang memakai ekstrak daun kelor sebagai pewarna alaminya. Deskripsi kuantitatif ialah suatu teknik olah data yang dijalankan melalui cara penyusunan secara terstruktur berbentuk persentase atau angka perihal obyek yang dikaji guna mencapai kesimpulan yang sifatnya general, (Agung, 1999)

Peneliti memakai analisis deskriptif kuantitatif guna memahami daya terima atau persentase yang diterima subyek. Kemudian dianalisis lebih dulu guna memperoleh data pemeringkatan nilai dan persentase sesuai syarat kriteria uji hedonik. Skor penentuan persentase perumusannya meliputi (Amanda & Pratomo, 2013).

$$\% = \frac{n}{N} \times 100\% \quad (1)$$

Dimana:

% = skor persentase

n = jumlah skor yang diperoleh

N = skor ideal (skor tinggi x skor panelis).

Rumus Interval

$$I = 100/\text{jumlah skor (likert)} \quad (2)$$

maka =  $100/5 = 20$

hasil (I) = 20

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **HASIL PENELITIAN**

Pada penelitian ini, pembuatan kue kembang goyang ekstrak daun kelor diawali dengan menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat kue kembang goyang ekstrak daun kelor. Prosedur eksperimen ini mengacu pada resep dasar pembuatan kue kembang goyang dari buku resep Simple Farida (Frida Join Coffee, 2018). Bahan yang digunakan dalam pembuatan kue kembang goyang ekstrak daun kelor diantaranya; tepung beras 250 gr, gula pasir 60 gr, telur 60 gr, garam 1 gr, santan+ekstrak daun kelor 350 ml dan minyak goreng 1 L.

Setelah resep dasar ditentukan, proses eksperimen dilakukan dengan minimal 3 kali pengulangan yaitu eksperimen membuat produk kue kembang goyang ekstrak daun kelor, eksperimen ini dilakukan sampai mendapatkan hasil yang mendekati kriteria warna kue kembang goyang yang baik. Setelah tahap eksperimen selesai, kemudian dilanjutkan dengan uji kesukaan organoleptik. Hasil penelitian ini adalah kue kembang goyang dengan ekstrak daun kelor sebagai pewarna alami yang dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa. Pengumpulan data ini menggunakan lembar observasi berupa lembar uji kesukaan terhadap 40 orang panelis tidak terlatih. Data yang didapat lalu dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif kuantitatif, sehingga diperoleh kesimpulan yang dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa dengan menggunakan kriteria sangat suka, suka, cukup suka, tidak suka dan sangat tidak suka.

**Tabel 5 Hasil Uji Kesukaan Kue Kembang Goyang Ekstrak Daun Kelor**

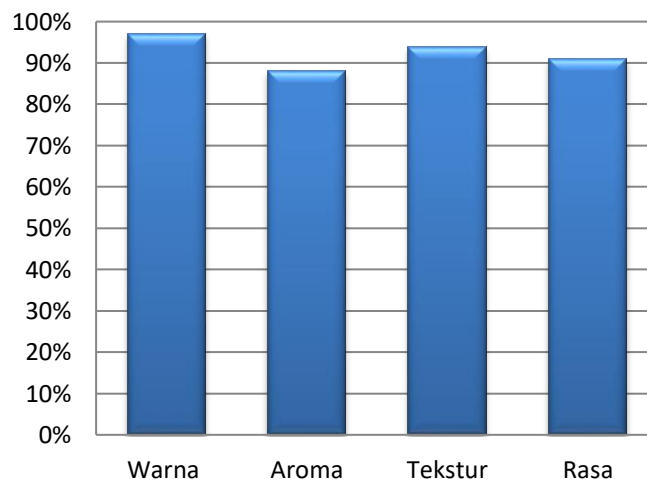
<b>Aspek Penelitian</b>	<b>Hasil</b>	<b>Kategori</b>
Warna	97%	Sangat Suka
Aroma	88%	Sangat Suka
Tekstur	94%	Sangat Suka
Rasa	91%	Sangat Suka

Dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa, semua aspek tersebut mendapat penilaian “sangat suka” untuk kue kembang goyang ekstrak daun kelor. Dengan demikian bisa dibuat simpulan bahwasanya, kue kembang goyang yang menggunakan ekstrak daun kelor sebagai pewarna alami mendapat sambutan yang positif dalam aspek aroma, warna, rasa dan tekstur. Dari segi warna, kue kembang goyang ekstrak daun kelor memiliki warna hijau yang dihasilkan dari ekstrak daun kelor. Dari segi aroma, kue kembang goyang ekstrak daun kelor memiliki aroma yang sedikit berbeda yaitu beraroma manis dan sedikit beraroma khas daun kelor, ini



menunjukkan bahwa terdapat perbedaan aroma diantara kue kembang goyang ekstrak daun kelor dengan yang biasa. Dari segi testur, kue kembang goyang esktrak daun kelor memiliki tekstur yang sama dengan kue kembang goyang biasanya, ini menunjukkan bahwasanya tidak ada perubahan yang bermakna dalam tekstur kue kembang goyang dengan penambahan ekstrak dau kelor. Dari segi rasa, kue kembang goyang ekstrak daun kelor memiliki rasa manis dan gurih. Berikut merupakan diagram uji kesukaan kue kembang goyang ekstrak daun kelor:

**Diagram 1 Hasil Uji Kesukaan Kue Kembang Goyang Ekstrak Daun Kelor**



## **PEMBAHASAN**

### **Warna, Aroma, Tekstur Dan Rasa Kue Kembang Goyang Ekstrak Daun Kelor**

Setelah tahap eksperimen dilakukan selanjutnya peneliti melakukan uji kesukaan organoleptik kepada kelompok panelis tidak terlatih sebanyak 40 orang. Pada dasarnya warna dihasilkan karena pantulan cahaya terhadap benda yang diterima oleh mata dan suatu bahan pangan dilihat teksturnya sangat baik tidak akan dikonsumsi bila mempunyai warna yang kurang menarik (Goyena & Fallis, 2019). Dalam penelitian ini, warna yang diharapkan adalah kue kembang goyang yang memiliki warna cerah hijau kecoklatan. Penggunaan ekstrak daun kelor dalam membuat kue kembang goyang berdampak pada warna kue kembang goyang yang dihasilkan. Kue kembang goyang yang menggunakan ekstrak daun kelor akan menghasilkan warna hijau. Bersumber Krisnadi (2012) daun kelor kaya akan pigmen hijau atau klorofil yang ada pada sayuran hijau. Sedangkan warna kecoklatan berasal dari proses pematangan yaitu digoreng. Berdasarkan hasil uji kesukaan kue kembang goyang ekstrak daun kelor pada aspek warna mendapatkan persentase sebanyak 97% dengan kategori sangat suka. Dimana banyak panelis yang menyukai kue kembang goyang ekstrak daun kelor yang memiliki warna cerah hijau kecoklatan.

Aroma ialah hasil reaksi pada sebuah produk yang bisa dirasakan indera penciuman yakni hidung (Saputra et al., 2019). Dalam riset berikut aroma yang diinginkan dari kue kembang goyang ialah aroma manis dan sedikit beraroma khas daun kelor. Adanya aroma manis dari gula dan aroma khas daun kelor dikarenakan daun kelor yang dipakai dalam keadaan segar pada saat dihaluskan, maka menghasilkan aroma yang cukup tajam. Aroma khas daun kelor berasal dari kandungan enzim lipoksidase. Hal tersebut selaras dengan persepsi Nugraha (2013)

yang memaparkan bahwasanya ketika daun kelor ditambahkan ke dalam makanan, aroma khas daun kelor menjadi lebih tajam dan kuat. Aroma tidak sedap khas daun kelor diperoleh dari enzim lipoksidase yang memecah atau menghidrolisis lemak menjadi senyawa yang menimbulkan aroma langu. Berdasarkan hasil uji kesukaan kue kembang goyang ekstrak daun kelor pada aspek aroma mendapatkan persentase sebanyak 88% dengan kategori sangat suka. Dimana ada cukup banyak panelis yang menyukai aroma khas daun kelor pada kue kembang goyang ekstrak daun kelor namun ada beberapa panelis yang kurang menyukai kue kembang goyang ekstrak daun kelor karena memiliki aroma khas daun kelor.

Tekstur meliputi perasaan di mulut saat mengunyah dan menggigit suatu produk makanan yang memiliki tekstur kerenyahan, keras, dan kenyal (Sunnyoto, 2018). Tekstur yang diinginkan dalam penelitian ini adalah tekstur renyah pada kue kembang goyang ekstrak daun kelor. Hasil yang diperoleh menunjukkan kue kembang goyang ekstrak daun kelor mempunyai tekstur yang sama dengan kue kembang goyang biasanya, hal tersebut memaparkan bahwasanya tidak didapati perubahan yang bermakna pada tekstur. Bersumber hasil pengujian kesukaan kue kembang goyang ekstrak daun kelor pada aspek a tekstur mendapatkan persentase sebanyak 94% dengan kategori sangat suka. Dimana panelis yang menyukai tekstur kue kembang goyang ekstrak daun kelor namun ada beberapa panelis yang kurang menyukai tekstur dari kue kembang goyang ekstrak daun kelor.

Rasa yang dirasakan oleh lidah manusia mencakup rasa pahit, manis, asin dan asam (Ria et al., 2015). Umumnya kembang goyang memiliki rasa yang gurih dan manis. Riset berikut mengharapkan kembang goyang mempunyai rasa gurih dan manis, dibandingkan rasa pahit daun kelor. Hasil yang diperoleh menunjukkan kue kembang goyang ekstrak daun kelor memiliki rasa manis dan gurih, hal ini menunjukan bahwa tidak ada perubahan yang signifikan dalam aspek rasa antara kue kembang goyang ekstrak daun kelor dengan kue kembang goyang pada umumnya. Berdasarkan hasil uji kesukaan kue kembang goyang ekstrak daun kelor pada aspek rasa mendapatkan persentase sebanyak 91% dengan kategori sangat suka. Dimana ada panelis yang menyukai rasa kue kembang goyang ekstrak daun kelor namun ada beberapa panelis yang kurang menyukai rasa kue kembang goyang ekstrak daun kelor karena adanya perbedaan selera dimana ada panelis yang menyatakan rasa kue kembang goyang ekstrak daun kelor terlalu manis da nada juga yang menyatakan rasa kue kembang goyang ekstrak daun kelor kurang manis.

#### **4. SIMPULAN DAN SARAN**

Dari aspek aroma, warna, rasa dan tekstur, masing-masing aspek memperoleh predikat “sangat suka” pada kue kembang goyang ekstrak daun kelor. Dengan hasil ini dapat disimpulkan bahwa kue kembang goyang ekstrak daun kelor sangat disukai dari segi aroma, warna, rasa dan tekstur. Pada aspek warna, kue kembang goyang ekstrak daun kelor mendapat persentase sebanyak 97% dan sudah sesuai dengan tolak ukur yaitu memiliki warna cerah hijau kecoklatan. Pada aspek aroma, kue kembang goyang ekstrak daun kelor mendapat persentase sebanyak 88% dan sudah sesuai yaitu mempunyai aroma manis juga sedikit aroma daun kelor. Pada aspek tekstur, kue kembang goyang ekstrak daun kelor mendapat persentase sebanyak 94% dan memenuhi kriteria yaitu memiliki tekstur yang renyah, kering, tipis dan mudah pecah. Pada aspek rasa, kue kembang goyang ekstrak daun kelor mendapat persentase sebanyak 91% dan sudah memenuhi kriteria yaitu mempunyai rasa manis dan gurih.

Bersumber hasil riset yang sudah dijalankan oleh peneliti, maka ada sejumlah masukan yang diberikan diantaranya:

a. Masyarakat diharapkan mampu mengolah dan memanfaatkan bahan-bahan



- lokal disekitar masyarakat, khususnya daun kelor.
- b. Untuk peneliti selanjutnya sebaiknya mencoba menggunakan ekstrak daun kelor dalam pembuatan makanan atau minuman lainnya.

#### **DAFTAR RUJUKAN**

- Adriani, A., & Zarwinda, I. (2019). Pendidikan untuk masyarakat tentang bahaya pewarna melalui publikasi hasil analisis kualitatif pewarna sintetis dalam saus. *Jurnal Serambi Ilmu*, 20 (2), 217-237.
- Agung, A. A. G. (1999). Metodologi pendidikan. Singaraja: STKIP Negeri Singaraja
- Amanda, W., & Pratomo, W. A. (2013). Analisis Fundamental dan Resiko Sistematis Terhadap Harga Saham Perbankan yang Terdaftar Pada Indeks LQ 45. *Jurnal Ekonomi Dan Keuangan*, 3(2).
- Frida Join Coffee. (2018). Resep Simple Frida (PT. Kawan Pustaka, Ed.; Pertama). PT. Kawan Pustaka.
- Goyena, R., & Fallis, A.(2019). Definisi dan Macam Pewarna Pewarna. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 9(35).
- Ika Kuswanto. (2020). Mengenal Bahan Pewarna dan Pengawet Alami Makanan dengan Sintetik. Diakses dari <https://www.beritasatu.com>. Diambil pada 13 September 2023.
- Marhaeni, L. S. (2021). Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Sumber Pangan Fungsional dan Antioksidan. *AGRISIA-Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 13 (2).
- Paskalina Oktavianawati. (2017). Jajanan Tradisional Asli Indonesia. Kementerian Kebudayaan. <https://badanbahasa.kemdikbud.go.id>. Diakses pada 14 Juni 2023.
- Ria, N., Rawung, D., & Nurali, E. J. N. (2015). Pemanfaatan Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa Acuminata*) dan Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*. L) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Crust Pie. *Isan Journal*, 2, 1-7.
- Saputra, M. W. Iega, Ariani, R. P., & Damiati. (2019). Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Acuminata* Balbisiana) Menjadi Choco Cookies. *Jurnal Bosaparis*. 10 (3), 195-204.
- Sunyoto, R. S. (2017). Pengaruh penambahan serbuk daun pegagan (*Centella asistrica* L.) dengan persentase yang berbeda pada mutu sus kering. *Jurnal Teknologi Dan Kejuruan*. 19(2).
- Tyas, E. W. D. (2015). Pengaruh jenis cairan dan jumlah puree wortel (*Daucus carota*) terhadap sifat organoleptik kue kembang goyang. *E-Journal Boga*, 4(1), 80-89.
- Ulfah, D. M. (2015). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula terhadap Kualitas Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau. *Jurnal penelitian pendidikan*. Vol 32. No 1.

Wahyuningtyas, A. T. H. and B. Lastariwati. (2019). Pukis Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera L) Sebagai Cemilan Bernutrisi Tinggi Untuk Ibu Menyusui. (HEJ) Home Economics Journal, Vol.3. No 2.