

Alfonsius Ghunu Bulu

by UNITRI Press



Submission date: 15-Jan-2026 03:53AM (UTC+0100)

Submission ID: 2857069877

File name: Alfonsius_Ghunu_Bulu_2020340004.docx (2.93M)

Word count: 811

Character count: 5159

**FORTIFIKASI TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa Oleifera*) PADA
PEMBUATAN ISIAN VLA PIE SUSU**

SKRIPSI



Disusun Oleh
ALFONSIUS GHUNU BULU
2020340004



TUNGGADEWI
MALANG
2025

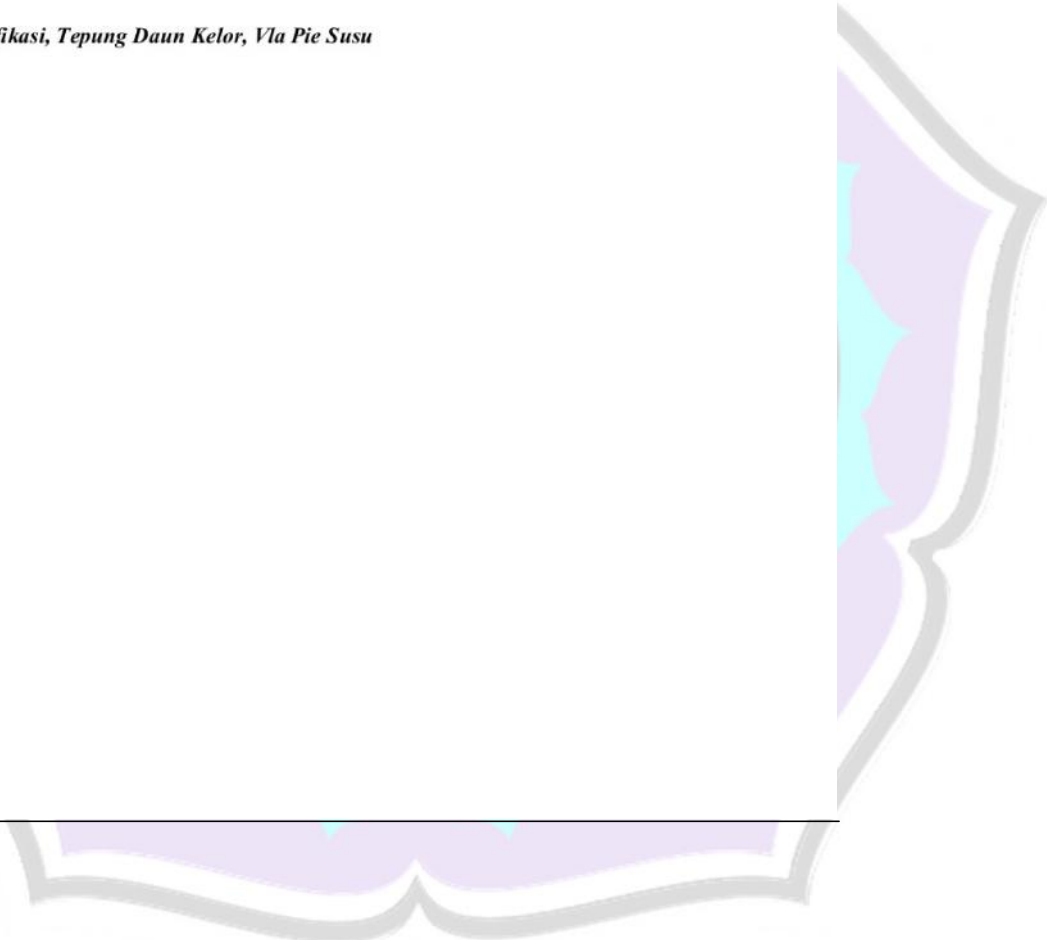
RINGKASAN

Pie merupakan makanan penutup populer⁵ 
 menilai kelayakan ekonomi penggunaan tepung daun moringa dalam isian custard dan pengaruhnya terhadap kualitas pie susu. Desain acak total faktorial tunggal digunakan untuk membagi dua puluh unit eksperimen menjadi lima perlakuan: 5%, 
 empat .

Menurut temuan, penambahan tepung daun moringa pada isian custard meningkatkan kandungan protein sekaligus mengubah kualitas organoleptik termasuk rasa, tekstur, warna, dan aroma. Perlakuan terbaik adalah penambahan 15% tepung daun moringa, yang menghasilkan kandungan protein dan skor uji organoleptik tertinggi serta efikasi keseluruhan tertinggi. Ini menunjukkan bahwa penambahan tepung daun moringa pada pie susu dapat meningkatkan kandungan nutrisinya tanpa mengurangi selera panelis terhadap makanan tersebut.

Pembuatan pie susu dengan 15% tepung daun moringa dimungkinkan, menurut studi kelayakan bisnis untuk langkah terbaik. Dengan harga jual Rp 16.000 per kemasan dan biaya produksi Rp 9.790 per kemasan, pendapatan tahunan mencapai Rp 186.291.518. Rasio R/C sebesar 1,63 dan titik impas yang rendah relatif terhadap kapasitas produksi tahunan membuktikan profitabilitas perusahaan ini dan potensi pertumbuhan yang substansial di masa mendatang.

Kata Kunci: Fortifikasi, Tepung Daun Kelor, Via Pie Susu



Pie makanan penutup populer Indonesia dan banyak negara lainnya. Meskipun pie bukanlah makanan ringan yang umum, banyak orang menyukainya karena mudah dan praktis. Saat ini, pie seperti pie susu yang memiliki campuran telur dan susu untuk rasa manis dan gurih, sering dibeli sebagai oleh-oleh.

Saus yang dikenal sebagai vla yang dibuat dengan susu cair, kuning telur, gula pasir, pasta vanili, dan tepung maizena, meningkatkan cita rasa puding custard yang sempurna. Vla juga dapat dibuat menggunakan jus buah atau santan yang dikombinasikan dengan gula, tepung maizena, dan kuning telur. Salah satu masalah terbesar dalam pembuatan vla adalah penggumpalan, itulah sebabnya kuning telur sering dihilangkan (Coelestia dkk., 2021). Bahan dasar vla adalah susu murni, susu skim, atau susu full-fat, tergantung pilihan pribadi. Mariani dan Artanti (2023) menyatakan bahwa susu full-fat, tepung maizena, dan gula pasir sering dipanaskan lalu didinginkan untuk membuat vla. Gula ditambahkan ke vla untuk membuatnya lebih manis.

Tepung maizena diperlukan saat membuat custard karena mengentalkan adonan, memberikan tekstur yang halus dan mencegahnya menjadi terlalu encer (Ismawati dan Legsono, 2020). Custard sering digunakan sebagai topping, isian, atau dekorasi untuk berbagai macam kue karena rasanya yang lembut dan manis. Custard adalah makanan penutup atau camilan yang lezat. Orang dewasa, remaja, dan anak-anak hanyalah beberapa dari berbagai kelompok demografis yang dapat menikmatinya. Custard sering dibuat dengan kuning telur, gula, susu atau krim, dan tepung maizena. Tepung maizena digunakan sebagai bahan pengental dalam custard. Selain itu, tepung maizena memengaruhi struktur, tekstur, dan konsistensi bahan makanan (Mardiah, 2021).

Menurut Aminah dkk. (2015), tepung daun moringa berpotensi meningkatkan kualitas produk karena kandungan mikronutrientnya yang tinggi serta jumlah protein, mineral, dan vitamin. Menurut Yanti dan Prisma (2020), tepung daun moringa memiliki aroma yang unik dan kuat, tekstur kering dan halus, rasa pahit, dan warna hijau kekuningan. Warna hijau tepung daun moringa berasal dari klorofil daun yang dipanggang. Rasa pahitnya disebabkan oleh jumlah saponin dalam tepung daun moringa yang dapat dikurangi tetapi tidak sepenuhnya dihilangkan (Shuntang, 2018).

Makanan yang miskin nutrisi, terutama kandungan protein, vitamin, dan mineralnya, dapat ditingkatkan nilai gizinya dengan mengganti tepung daun moringa (Habeahan, 2018). Dengan kadar protein tinggi sekitar 26,02%, kandungan karbohidrat 51,91%, kandungan serat 4,3%, dan kandungan vitamin C tinggi sekitar 1,95%, tepung daun moringa memiliki susunan nutrisi yang beragam.

Menurut Aryani dkk. (2018), tepung daun moringa dapat dimanfaatkan dalam pengolahan makanan asalkan memenuhi persyaratan kualitas yang sama dengan tepung terigu dalam hal

bentuk bubuk, aroma, kandungan ⁶ [REDACTED], dan [REDACTED]. Pengolahan daun moringa menjadi tepung tidak hanya meningkatkan umur simpannya tetapi juga memungkinkan penggunaannya sebagai bahan alternatif dalam persiapan makanan (Dewi, 2018). Menurut Aminah dkk. (2015), mengubah daun moringa menjadi tepung meningkatkan nilai gizinya, yang meliputi protein, lemak, dan karbohidrat. Akibatnya, program diversifikasi pangan pemerintah dapat didukung dengan menggunakan tepung daun moringa sebagai bahan makanan pengganti tepung terigu.

² [REDACTED]

1. Untuk [REDACTED] bagaimana penambahan tepung daun moringa ke dalam isian custard memengaruhi kualitas pai susu.
2. Untuk menilai kelayakan komersial pai susu dengan menambahkan tepung daun moringa ke dalam isian custard.

1.3. Manfaat Penelitian

1. Diharapkan penelitian ini akan mengedukasi masyarakat tentang prosedur penggunaan daun moringa untuk membuat vla sebagai isian pai susu.
2. Informasi tentang penggunaan daun moringa sebagai produk vla untuk isian pai susu diharapkan dapat diberikan oleh penelitian ini.

1.4. Hipotesis Penelitian

1. Kualitas kue susu vla dikatakan dipengaruhi oleh penggunaan tepung daun moringa.
2. Patut diteliti lebih lanjut mengenai kue susu vla dengan tambahan tepung daun moringa, karena dianggap memiliki khasiat terapi yang paling ampuh.

Alfonsius Ghunu Bulu

ORIGINALITY REPORT

7%

SIMILARITY INDEX

7%

INTERNET SOURCES

1%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1

ml.scribd.com

Internet Source

1%

2

text-id.123dok.com

Internet Source

1%

3

alcromosoma.blogspot.com

Internet Source

1%

4

id.123dok.com

Internet Source

1%

5

repository.unisma.ac.id

Internet Source

1%

6

123dok.com

Internet Source

1%

Exclude quotes Off

Exclude bibliography Off

Exclude matches Off