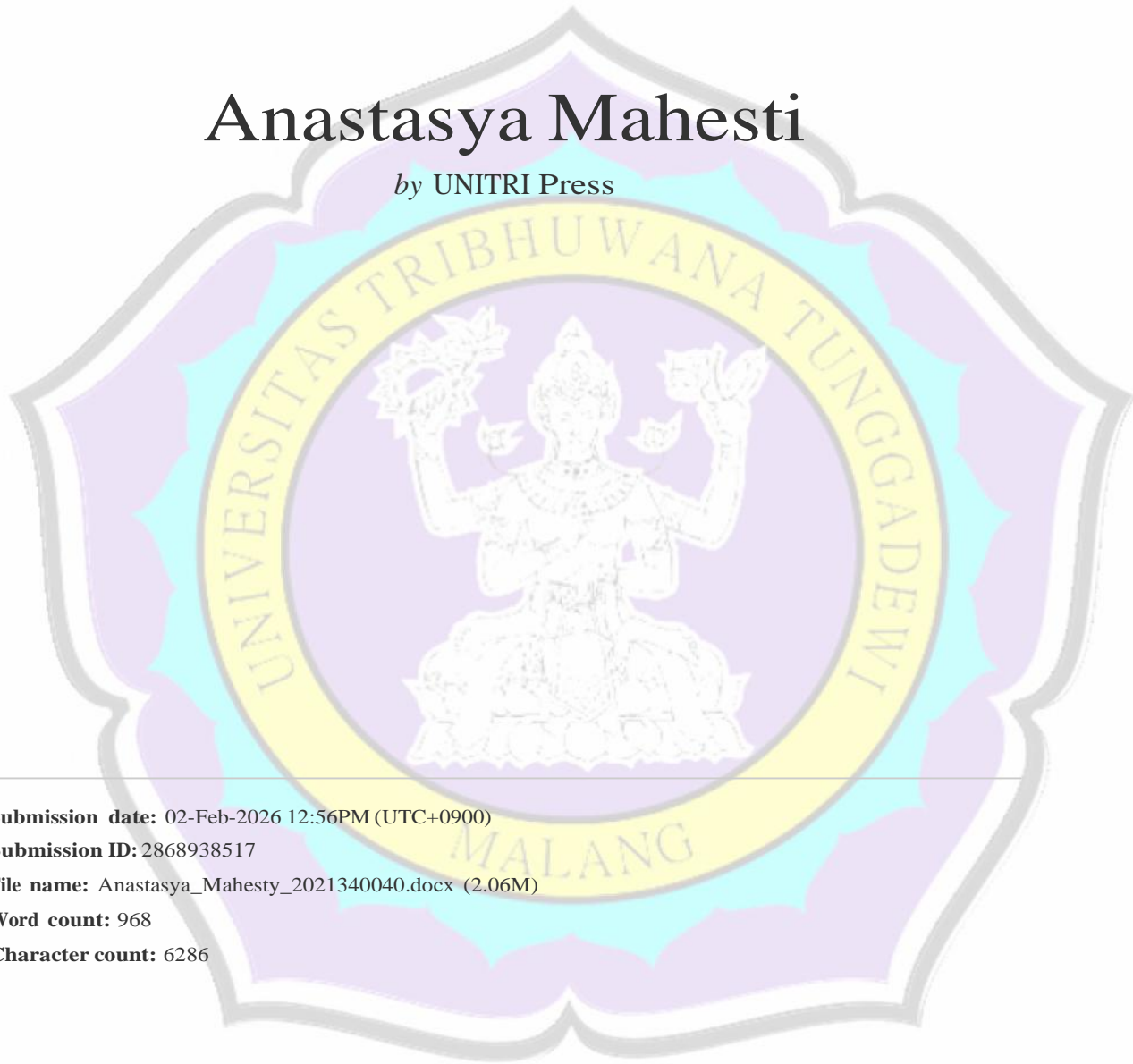


Anastasya Mahesti

by UNITRI Press



Submission date: 02-Feb-2026 12:56PM (UTC+0900)

Submission ID: 2868938517

File name: Anastasya_Mahesty_2021340040.docx (2.06M)

Word count: 968

Character count: 6286

**FORMULASI KELOR LATTE UNTUK KEMASAN SACHET
SIAP MINUM**

SKRIPSI



Oleh
ANASTASYA MAHESTI
2021340040

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

MALANG
2025

RINGKASAN

Daun kelor (*Moringa oleifera*) adalah tanaman tropis yang dikenal karena kandungan gizinya yang tinggi dan berbagai manfaat kesehatannya. Daunnya kaya akan vitamin, mineral, antioksidan, serta memiliki sifat anti inflamasi dan antibakteri. Karena potensi tersebut, kelor banyak digunakan dalam bidang pangan, kesehatan, dan pengobatan tradisional. Konsumsi daun kelor dapat membantu meningkatkan imunitas, menurunkan kolesterol, dan mengontrol gula darah. Daun kelor sering dijadikan bahan tambahan dalam makanan dan minuman seperti bubur, mie, dan biskuit. Namun, pemanfaatan daun kelor sebagai bahan pangan masih terbatas pada bentuk serbuk atau teh, yang kurang optimal dalam bentuk produk latte kemasan sachet siap minum dengan memperhatikan kualitas fisik, kimia, dan organoleptik.

Penelitian ini dimulai pada September 2025 di Universitas Tribhuwana Tunggadewi. Kamera yang digunakan untuk mendokumentasi setiap jenis kegiatan selama penelitian, oven, timbangan digital, mixer atau blender, saringan plastik, aluminium foil sachet, cawan penguap, gelas ukur, spektrofotometer

dan bahan baku yaitu daun kelor, susu bubuk, gula pasir, krimer nabati, dan air matang. Metode penelitian menggunakan variasi perbandingan antara bubuk daun kelor dan susu bubuk. Analisis kimia terdiri dari: daya larut, kadar air, analisa pH, dan tekstur.

Perlakuan terbaik F3, usaha pembuatan kelor latte dinyatakan layak diusahakan dengan nilai Break Event Point (BEP) sebesar Rp2.445/kemasan dan harga jual produk sebesar Rp3.000 per kemasan 25 gram. Hasil analisis kelayakan usaha menunjukkan nilai Break Event Point (BEP) produksi sebesar 265 bungkus/tahun, BEP harga sebesar Rp2.021.000/pertahun serta nilai RC/Ratio sebesar 1,63 yang menunjukkan bahwa usaha kelor latte layak dan efisien untuk dikembangkan sebagai usaha skala rumah tangga (UMKM).

Perlakuan terbaik pada pembuatan produk kelor latte diperoleh pada perlakuan F3. Perlakuan ini menghasilkan karakteristik mutu produk yang paling baik berdasarkan parameter yang diamati, yaitu daya larut, pH, kadar air, dan uji organoleptik. Hasil uji menunjukkan bahwa formulasi F3 memiliki tingkat penerimaan panelis tertinggi dibandingkan perlakuan lainnya, sehingga dinilai paling disukai dan layak untuk dikembangkan sebagai produk minuman kelor latte.

Kata Kunci: Daun Kelor, Kelor Latte.

BAB I

memiliki potensi tinggi sebagai sumber pangan fungsional karena kandungan gizinya yang melimpah. bersifat antioksidan, anti inflamasi, dan antibakteri, sehingga berperan penting dalam menunjang kesehatan tubuh. Kandungan gizi meliputi sebesar /10 , serta sebesar 6,7% per 100 g (Augustin dkk., 2017). A, kompleks, C, . Konsumsi daun kelor dilaporkan dapat meningkatkan sistem imun, membantu menurunkan kadar kolesterol, serta berperan dalam pengendalian kadar glukosa darah. Dalam pengembangan produk pangan, daun kelor telah dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pada berbagai produk seperti bubur, mi, dan biskuit. Namun, pemanfaatan daun kelor sebagai bahan pangan masih terbatas pada bentuk serbuk atau teh, sehingga diperlukan inovasi produk yang lebih beragam dan menarik bagi konsumen.

Seiring meningkatnya tren konsumsi minuman latte berbasis susu dan kopi, khususnya di kalangan generasi muda, minuman ini berpotensi dikembangkan sebagai produk pangan fungsional. Substitusi bubuk daun kelor pada minuman latte diharapkan dapat menghasilkan alternatif minuman sehat yang kaya antioksidan serta mendukung penerapan gaya hidup sehat.

Latte merupakan minuman yang umumnya dibuat dari campuran susu dengan bahan perasa seperti kopi, cokelat, atau teh, serta penambahan bahan lain seperti gula dan pengemulsi. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh tingginya kandungan gizi dan antioksidan pada daun kelor yang berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pengembangan produk minuman fungsional, salah satunya minuman latte.

pengembangan produk latte kelor dalam bentuk sachet instan yang lebih praktis serta memiliki nilai aplikatif yang lebih tinggi bagi konsumen. Kebaruan penelitian ini terletak pada bentuk produk berupa bubuk instan dalam kemasan sachet, aspek kemudahan konsumsi, serta evaluasi karakteristik fisik minuman meliputi uji kelarutan dan stabilitas. Meskipun demikian, penelitian ini tetap menitikberatkan pada substitusi daun kelor terhadap susu dalam formulasi latte. Penggunaan kemasan sachet dinilai sesuai untuk produk minuman bubuk instan seperti latte kelor karena mampu menjaga mutu produk sekaligus meningkatkan kenyamanan dan kepraktisan bagi konsumen.

Penelitian terdahulu mengenai pengembangan minuman latte berbahan daun kelor telah dilakukan oleh Aditya Sintya Devy dkk. (2019) yang mengkaji pengaruh

[redacted]
[redacted] 18 tersebut [redacted] penambahan
[redacted] dengan konsentrasi [redacted] 8 produk [redacted]
[redacted].

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk kelor latte dalam kemasan sachet siap minum sebagai alternatif minuman latte yang sehat. Produk yang dihasilkan diharapkan mampu memenuhi kebutuhan konsumen akan minuman yang tidak hanya memiliki cita rasa yang baik, tetapi juga memberikan manfaat bagi [redacted] 17 [redacted].

- [redacted] formulasi bubuk kelor dan susu bubuk yang optimal dalam bentuk produk latte kemasan sachet siap minum dengan memperhatikan kualitas fisik, kimia, dan organoleptik.
2. Untuk mengetahui kelayakan usaha produk kelor latte dalam kemasan sachet selama penyimpanan.
 - 3.

1.3 Manfaat Penelitian

Menambah literatur ilmiah dalam bidang teknologi pangan, khususnya mengenai pengembangan produk minuman fungsional berbasis bahan lokal seperti daun kelor.

[redacted] 14 [redacted] ingin mengkaji formulasi minuman fungsional atau pengembangan produk dalam bentuk kemasan sachet siap minum.

1.4 Hipotesis

1. Penambahan bubuk kelor dalam formulasi meningkatkan kadar antioksidan dan kandungan gizi produk secara signifikan.
Formulasi dengan proporsi bahan tertentu memberikan kelarutan dan kestabilan warna yang paling optimal selama penyimpanan.

Anastasya Mahesti

ORIGINALITY REPORT



PRIMARY SOURCES

1	ojs.umada.ac.id Internet Source	3%
2	www.coursehero.com Internet Source	2%
3	repository.poltekkes-denpasar.ac.id Internet Source	2%
4	ejournal.radenintan.ac.id Internet Source	1%
5	izackpereira04.blogspot.com Internet Source	1%
6	text-id.123dok.com Internet Source	1%
7	Johnson N. Naat, Yosep Lawa, Yantus A. B. Neolaka, Dewi Lestarani, Lolita A. M. Parera, Yanpitherzon Liunokas. "The Training on Making Pinnate Leaves Cakes toward Housewives of Lahai Roi Congregation, Tofa", Mattawang: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 2021 Publication	1%
8	ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id Internet Source	1%
9	repository.usu.ac.id Internet Source	1%



Internet Source

1%
1

11

www.kangatepafia.com

Internet Source

%

12

Rena Anggreana, Ika Fitriana, Dewi Larasati. "PENGARUH PERBEDAAN PROPORSI PENAMBAHAN KONJAK TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK JELI SARI BUAH ANGGUR HITAM (*Vitis vinifera* L.var Alphonso Lavalle)", Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, 2019

Publication

1%

13

Rudy Setyo Utomo, Tri Wahyudi. "FINANCIAL FEASIBILITY CORN SUGAR AS BIOINDUSTRY IN BENGKAYANG", JURNAL BORNEO AKCAYA, 2017

Publication

1%

14

es.scribd.com

Internet Source

1%

15

jurnal.yudharta.ac.id

Internet Source

1%

16

rumputlautgracilaria.blogspot.com

Internet Source

1%

17

www.scribd.com

Internet Source

1%

18

docobook.com

Internet Source

1%

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off