

RINGKASAN

ANASTASYA MAHESTI. 2021340040. Formulasi Kelor Latte Untuk Kemasan Sachet Siap Minum. Pembimbing Utama: ²Pramono Sasongko, S.TP., M.P., M.Sc. Pembimbing Pendamping: ³Dr. Wirawan, S.TP., MMA.

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 antiinflamasi 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 menarik bagi konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi bubuk kelor dan susu bubuk yang optimal dalam bentuk produk latte kemasan sachet siap minum dengan memperhatikan kualitas fisik, kimia, dan organoleptik.

Penelitian ini dilaksanakan mulai bulan September 2025 sampai selesai di Laboratorium Rekayasa Proses Universitas Tribhuwana Tungadewi. Alat yang digunakan dalam penelitian ini terdiri atas 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 pH meter. Sedangkan bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah daun kelor, susu bubuk, gula pasir, krimer nabati, dan air matang. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan satu faktor yaitu formulasi campuran kelor latte, yaitu variasi perbandingan antara bubuk daun kelor dan susu bubuk. Analisis kimia terdiri dari: daya larut, kadar air, analisa pH dan uji organoleptik (rasa, tekstur, warna dan aroma).

Berdasarkan perlakuan terbaik F3, usaha pembuatan kelor latte dinyatakan layak untuk diusahakan dengan nilai Harga Pokok Penjualan(HPP) 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.