

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi bubuk daun kelor memberikan pengaruh yang nyata terhadap minuman seduhan daun kelor (*lightnes, chroma, hue*, sifat organoleptik *flavor*, warna, rasa, kekeruhan dan *overall*).
2. Hasil perlakuan terbaik dari berbagai konsentrasi (0,4; 0,8; 1,2; 1,6; 2,0 % (b/v)) dipilih konsentrasi 1,6% karena memiliki luas area terbesar dengan nilai 52,03.

2.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh konsentrasi bubuk daun kelor yang tepat karena dari hasil yang didapatkan tingkat kesukaan konsumen berada pada kisaran netral.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar F, Latir S, Ashraf M, and Gilan A. 2007. *Moringa oleifera* a food plant with multiple medicinal uses. *Phytotherapy Research*. 21: 17-25.
- AOAC. 2005. *Method of Analysis*. Washing Association of Official Analytical Chemistry. USA: AOAC International. (979.12; 33.2.06; 973.41)
- Apriady, R.A. 2010. Identifikasi Senyawa Asa, Fenolat Pada Sayuran *Indigenous* Indonesia. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor. repository.ipb.ac.id (7 Maret 2017).
- Dhaniaputri. R. 2015. Mata Kuliah Struktur dan Fisiologi Tumbuhan Sebagai Pengantar Pemahaman Proses Metabolisme Senyawa Fitokimia.
<http://biology.umm.ac.id/files/file/636645%20Risanti%20Daniaputri.pdf> (24 April 2017).
- Fitriani, N. 2016. Aktivitas Antioksidan Teh Kombinasi Daun Anting-Anting dan Daun Kelor Dengan Variasi Suhu Pengeringan. Universitas Muhamadiyah Surakarta.
<http://eprints.ums.ac.id/42569/1/10.%20ARTIKEL%20PUBLIKASI.pdf>.
- Harianto, I. 2015. Pengaruh Konsentrasi Tepung Daun Beluntas (*Pluchea indica* Less) terhadap Sifat Fisikokimia, Organoleptik, dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman, *Skripsi S1*. Fakultas Teknologi Pertanian, UKWMS, Surabaya.
<http://repository.wima.ac.id/5469/2/Bab%201.pdf>.
- Haryadi, N. K. 2011. *Kelor herbal Multikhasiat Ampuh Melawan diabetes Mellitus, Kolesterol Tinggi dan Penyakit Lainnya*. Surakarta: Delta Media.5-12.
<http://cropsfordrylands.com/wpcontent/uploads/Moringa-Oleifera>.
- Hutchings, J.B. 1999. *Food Colour and Appearance*. New York: Chapman & Hall. 184.

- Hutchings, J.B. 2002. The Perception and Sensory Assessment of Colour, (dalam *Colour in Food*, D.B. MacDougall). Cambridge: Woodhead Publishing Limited and CRC Press, LLC. 8.
- Harjosuwono, B. A., Arnata, I. W., and Puspawati, G. A. K. D. (2011). Rancangan Percobaan Teori, Aplikasi SPSS dan Excel. Malang: Lintas Kata Publishing. 34-50.
- Krisnadi, D.A. 2015. *E- book Kelor Super Nutrisi*. Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia Lembaga Swadaya Masyarakat – Media Peduli Lingkungan (Lsm-Mepeling). Bpora: Indonesia. 12-35
- Little, A. C. 1975. *Off on a tangent – a research note*. Journal of Food Science. 40: 410–411.
- Lawless, H. T., and Heymann. H. 2010. *Sensory Evaluation of Food*. USA: Springer. 362-363.
- Meilgaard, M. C., Giville, G. V., and Carr, B. T. 1999. Sensory Evaluation of Techniques (3rd ed.). Boca Raton, FL: CRC Press. 105-120
- Misra, S., and Misra, M. K. 2014. Nutritional evaluation of some leafy vegetable used by the tribal and rural people of south Odisha, India. Journal of Natural Product and Plant Resources. 4: 23-28.
- Muthukumar, M., Naveena, B. M., Vaithiyanathan, S., Sen, A. R., and Sureshkumar, K. 2012. *Effect of incorporation of Moringa oleifera leaves extract on quality of ground pork patties*. Journal of Food Science and Technology <http://dx.doi.org/10.1007/s13197-012-0831-8>. 51(11): 3172-3180
- Mendieta-Araica B, Spornly E, Reyes-Sanchez N, Salmeron-Miranda F, and Halling M. 2013. Biomass production and chemical composition of Moringa oleifera under different planting densities and levels of nitrogen fertilization. Agroforestry Systems 87:81–92.
- Nweze, and Felix, I. 2014. *Phytochemical, Proximate and Mineral Composition of Leaf Extracts of Moringa oleifera Lam*. From Nsukka, South-Eastern Nigeria. Journal of Pharmacy and Biological Sciences. 9(1):72-97.
- Nasiru, M. 2011. *Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat* dalam Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi. Graha ilmu. Yogyakarta. 50-65.

- Ojiako, E.N. 2014. *Phytochemical Analysis and Antimicrobial Screening Of Moringa oleifera Lam. Leaves Extract*. The International Journal of Engineering and Science. 3(3): 125-140.Pdf.
- Oluduro, A. O. 2012. Evaluation of antimicrobial properties and nutritional potentials of *Moringa oleifera* Lam. leaf in South-Western Nigeria. *Malaysian Journal of Microbiology*. 8: 59-67.
- Poste, L. M., Mackie, D. A., Butler, G., and Larmond, E. 1991. *Laboratory Methods for Sensory Analysis of Food*. Canada: Agricultural Canada. 105-109
- Puspitasari, E. T., 2017. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Terhadap Komposisi Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Minuman Seduhan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*).
- Roloff, A., Weisgerber, H., Lang, U., and Stimm, B. 2009. *Moringa oleifera Lam.* 12(3): 1-8
- Ramachandran, C., Peter, K.V., and Gopalakrishnan, P.K., 1980. Drumstick (*Moringa oleifera*): a multipurpose Indian vegetable. *Economic Botany*. 34: 276-283.
- Rosiyana, A. 2012. Aktivitas Antioksidan dan Penghambatan α -Glukosidase Ekstrak dan Nanopartikel Ekstrak Kulit Kayu Mahoni (*Swietenia macrophylla* King). Skripsi S-1. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam IPB Bogor. repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/59536/G12anr.pdf (15 November 2016).
- Razis, A., Ibrahim, MD., and Kntayya, SB. 2014. *Health Benefit of Moringa Oleifera*. 15 (20), 8571-8576
- Soekarto, S. T., 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara. 25-29
- Sastrosupadi, A., 2000. Rancangan Percobaan Praktis Bidang Pertanian. Penerbit Kanisus. Yogyakarta. 35-42.
- Sari, D. G., 2017. Pengaruh Perbedaan Kelompok Level Daun Terhadap Warna dan Sifat Organoleptik Air Seduhan Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L).
- Saragih, V. M., 2017. Pengaruh Perbedaan Kelompok Level Daun Terhadap Sifat Fisikokimia Minuman Seduhan Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L).

- Tapas, A., Sakarkar, D.M., and Kakde, R.B. 2008. *Flavonoids as Nutraceuticals : A Review*. Tropical Journal of Pharmaceutical Research. 7(3):1089-1099.
- Widyawati, P.S., Wijaya, C.H., Hardjosworo, P.S., dan Sajuthi, D. 2011. *Evaluasi Aktivitas Antioksidatif Ekstrak Daun Beluntas (Pluchea indica) berdasarkan Perbedaan Ruas Daun*. Jurnal Teknologi Pangan 5(1):1-14.