

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan kelompok level daun kelor memberikan pengaruh yang nyata terhadap (nilai Hue, nilai kecerahan, sifat organoleptik warna, rasa dan kekeruhan).
2. Hasil uji warna air seduhan daun kelor pada kelompok level 1 (nilai L, Hue, Chroma) berturut-turut adalah (26,7736; 85,8742; 13,7038) dan uji organoleptik kesukaan (warna, rasa, aroma, kekeruhan) berturut-turut adalah (2,94; 2,79; 3,26; 3,37).
3. Hasil uji warna air seduhan daun kelor pada kelompok level 2 (nilai L, Hue, Chroma) berturut-turut adalah (25,2268; 85,0714; 12,1928) dan uji organoleptik kesukaan (warna, rasa, aroma, kekeruhan) berturut-turut adalah (3,14; 2,79; 3,23; 2,98).
4. Hasil uji warna air seduhan daun kelor pada kelompok level 3 (nilai L, Hue, Chroma) berturut-turut adalah (25,5266; 85,8520; 12,6624) dan uji organoleptik kesukaan (warna, rasa, aroma, kekeruhan) berturut-turut adalah (3,59; 3,28; 3,28; 3,42).
5. Hasil uji pembobotan menunjukkan bahwa perlakuan terbaik adalah daun kelor kelompok *level 3* (level daun ≤ 7), dengan total luas 21,507, dan nilai masing-masing parameter yaitu warna 3,14; rasa 3,28; kekeruhan 3,42 dan *flavor* 3,28 yang berarti panelis netral sampai suka.

5.2. Saran

Perlu penelitian lebih lanjut mengenai kelompok level daun kelor yang terbaik sehingga didapatkan sifat organoleptik yang semakin meningkat pada air seduhan daun kelor.

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. *Method of Analysis*. Washing Association of Official Analytical Chemistry. USA: AOAC International. (979.12; 33.2.06; 973.41)
- Bergquist, S.A.M. and Gertsson. 2005. Flavonoids In Baby Spinach (*Spinacia oleracea* L.): Changes During Plant Growth And Storage. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 53: 945 -9464.
- Chumark, P., P. Khunawat, Y. Sanvarinda, S. Phornchirasilp, N.P. Morales, L.P. Ngam, P. Ratanachamnong, S. Srisawat and K.U.S. Pongrapeeporn. 2007. The In Vitro and Ex Vivo Antioxidant Properties, Hypolipidemic, and Antiatherosclerotic Activities of Water Extract of *Moringa oleifera* Lam. Leaves. *Journal of Ethnopharmacol.* 116: 439-446.
- Dahot M.U. 1998. *Antimicrobial Activity Of Small Protein Of Moringa oleifera leaves*. Department of Biochemistry, Institute of Chemistry, University of Sindh, Jamshoro, Pakistan. 11:1.27-30. http://www.journalagent.com/ias/pdfs/IAS_11_1_27_32.pdf
- De Man. 1999. *Principle of Food Chemistry*. Connecticut: The Avi Publishing Co., Inc., Westport. 72-90
- Fahey, J.W. 2005. *Moringa oleifera*: A Review of the Medical Evidence for Its Nutritional, Therapeutic, and Prophylactic Properties. Part 1. [http://www.malunggaypropagation.com/Jed Fahey text GB.pdf](http://www.malunggaypropagation.com/Jed_Fahey_text_GB.pdf)
- 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>
- Hariato, 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.
- Kumar, S. and A. Pandey. 2013. Chemistry and Biological Activities of Flavonoids: An Overview, *The Scientific World Journal*, 2013, 1-16.
- Krisnadi D.A. 2015. *E- book Kelor Super Nutrisi*. Pusat Informasi Dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia Lembaga Swadaya Masyarakat – Media Peduli Lingkungan (Lsm-Mepeling). Blora: Indonesia. 12-35
- Lawless, H.T. dan H. Heymann. 2010. *Sensory Evaluation of Food*. USA: Springer. 362-363.
- Rahayu, D.S., D. Kusriani, dan E. Fachriyah. 2009. Penentuan Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Daun Ketapang (*Terminalia catappa* L) dengan Metode 1,1-difenil-2-pikrilhidrazil (DPPH). http://eprints.undip.ac.id/2828/1/JURNAL_DWI_SRI_RAHAYU.pdf.
- MacDougall, D. B. 2002. *Color in Food*. USA: CRC PRESS LLC. 40-43.
- Nweze, and I. Felix. 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.
- Rohdiana D. dan A. Syarifah. 1994. Aktivitas penangkapan radikal bebas DPPH (1,1-Diphenyl-2-Picrydrzyl) oleh teh putih berdasarkan suhu dan lama penyelupan Jurnal Penelitian Teh dan Kina. Pusat Puslit.Puslitbang Balai Besar. 52-55. <http://Downloads/508-699-1-SM.pdf>.
- Roloff, A., H. Weisgerber., U. Lang. and B. Stimm. 2009. *Moringa oleifera Lam.*, 1785.WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, Weinheim. <http://cropsfordrylands.com/wp-content/uploads/Moringa-Oleifera.Pdf>.

- Rosmiaty,A., Tarsono. dan L.A. Amar. 2008. Evaluasi Awal Tiga Jenis Pohon Multiguna Alternatif Sumber Hijauan Pakan Di Lahan Kering Lembah Palu. *J. Agroland* 15 (1) : 58 – 62. <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/AGROLAND/article/viewFile/160/132>.
- Schwarz, D. 2000. Water Clarification Using Moringa Oleifera. Gate Technical Information Website. <http://www.gate-international.org>.
- Singh, Y., R. Jale, K.K. Prasad, R.K. Sharma and K. Prasad. 2012. *Moringa oleifera: A Miracle Tree, Proceedings, International Seminar on Renewable Energy for Institutions and Communities in Urban and Rural Settings*, Manav Institute, Jevra, India. 73-81.
- Soekarto, S.T., 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara. 25-29
- Tapas A., D.M. Sakarkar, and R.B. Kakde. 2008. Flavonoids as Nutraceuticals : A Review. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research* 7(3):1089-1099.
- Torres A, Willy E P, V. Giovanni. and B. Francesco, 2013. *Risk Factor for Community-Acquired Pneumonia in Adult in Europe: a Literature Review*. 68: 1057-1065.
- Widyawati, P.S., C.H. Wijaya, P.S. Hardjosworo, dan D. Sajuthi. 2010. Pengaruh Ekstraksi dan Fraksinasi terhadap Kemampuan Menangkap Radikal Bebas DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil) Ekstrak dan Fraksi Daun Beluntas (*Pluchea indica* Less). *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses ISSN : 1411-4216*. Semarang : Universitas Diponegoro. C(18):1-7.
- Widyawati, P.S., C.H. Wijaya, P.S. Hardjosworo, dan D. Sajuthi. 2011. Evaluasi Aktivitas Antioksidatif Ekstrak Daun Beluntas (*Pluchea indica*) berdasarkan Perbedaan Ruas Daun. *Rekapangan Jurnal Teknologi Pangan* 5(1):1-14.
- Widyawati, P.S., T.D.W. Budianta, F.A. Kusuma, and E.L. Wijaya. 2014. Difference of Solvent Polarity to Phytochemical Content and

Antioxidant Activity of *Pluchea indica* Less Leaves Extracts.
*International Journal of Pharmacognosy and Phytochemical
Research* 6(4); 850-855.