

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi dengan adanya zat aloksan yang terdapat pada tepung terigu yang menjadi salah satu bahan utama kue kastengel. Zat tersebut menyebabkan terjadinya diabetes karena terlalu banyak mengkonsumsi tepung terigu. Penelitian ini membahas tentang inovasi daun kelor sebagai bahan penambah pada produk kastengel. Daun kelor (*Moringa Oleifera*) merupakan salah satu tanaman yang kaya akan khasiatnya salah satunya dapat mengobati diabetes. Kandungan nutrisi yang terdapat pada daun kelor relatif tinggi sehingga dapat dimanfaatkan untuk berbagai jenis olahan makanan. Salah satu pemanfaatan Daun Kelor tersebut dijadikan substitusi dalam pembuatan Kastengel. Kastengel merupakan kue kering yang banyak ditemukan di Indonesia. Kastengel terbuat dari campuran tepung terigu, telur, margarin, keju dan bahan lainnya.

Penelitian ini menggunakan metode eksperimental, uji organoleptic dan metode rancangan acak lengkap dengan 3 siklus substitusi tepung daun kelor 5%, 10%, dan 15%. Hasil penelitian tersebut akan di uji coba kepada 30 orang untuk mengetahui daya terima konsumen. Hasil penelitian ini dapat menemukan resep Kastengel dengan substitusi daun kelor, dan mengetahui ukuran daya terima konsumen berdasarkan rasa, aroma, warna, penampilan fisik dan tekstur.

Kata kunci: Kastengel, Daun Kelor, Inovasi