

## ABSTRAK

---

Pesto adalah saus tradisional Italia yang umumnya terbuat dari daun basil, minyak zaitun, kacangpinus, keju parmesan, bawang putih, dan garam. Namun, dalam penelitian ini, kami menggantikan daun basil dengan daun kelor untuk menghasilkan Pesto saus yang lebih sehat dan bergizi.

Daun kelor dipilih karena kaya akan nutrisi dan memiliki berbagai manfaat kesehatan. Daun kelor mengandung senyawa bioaktif seperti polifenol, flavonoid, dan fitokimia lainnya yang memiliki sifat antioksidan dan antiinflamasi. Pemanfaatan daun kelor dalam Pesto saus dapat meningkatkan kandungan nutrisi dan memberikan manfaat kesehatan tambahan.

Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dan metode rancangan acak lengkap dengan 2 siklus substitusi tepung daun kelor. Hasil penelitian tersebut akan di uji coba kepada 48 orang untuk mengetahui daya terima konsumen.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa inovasi ini mendapatkan tanggapan positif dari responden. Berdasarkan analisis hasil penilaian yang mencakup penampilan fisik, warna, rasa, tekstur, dan aroma, dapat disimpulkan bahwa mayoritas responden cenderung “setuju” terhadap pemanfaatan daun kelor dalam pembuatan Pesto saus. Selain itu, Pesto saus yang mengandung daun kelor juga memiliki kandungan nutrisi yang lebih tinggi dibandingkan dengan Pesto saus tradisional yang menggunakan daun basil. Daun kelor memberikan tambahan serat, vitamin, mineral, dan senyawa bioaktif lainnya yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh.

Kata Kunci: Pesto, Pemanfaatan Daun Kelor