

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustriawan, B. 2016. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi. *Jurnal Agritech*. 36(2): 160-169.
- Aminah. S., Tezar. R., dan Muflihani. Y. 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa Oleifer*). *Buletin Pertanian Perkotaan*. 5(2): 35-44
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA.
- AOAC, 2005. *Association Official Analytical Chemistry, Official Analysis*. New York.
- Apriliani. P., Haryati. S., Sudjatinah. 2019. Berbagai Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Petis Udang. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1-9.
- Aryanta. I.W.R. 2019. Bawang Merah dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Jurnal Widya Kesehatan*. 1(1): 1-7.
- Asasia. 2018. Pengaruh Konsentrasi Tepung Meizena Dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Selai Mawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(1): 64-74, *januari 2018*. Malang : Universitas Brawijaya
- Budiardjo. G.T.H.W. 2019. Pengaruh Jenis Pengental dan Jenis Minyak Terhadap Daya Terima Formulasi Produk Pasta Bawang Merah yang Dihasilkan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makassar. Makassar.
- De Man. 1997. *Kimia Makanan*. Penerbit ITB. Bandung.
- Desintha. H. 2017. Ujidaya Hambat Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum L*) Sebagai Fungisida Terhadap Pertumbuhan Jamur *Alternaria Sp* Tanaman Jeruk (*Citrus Sp*). *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Pasundan Bandung. Bandung.
- Dewi, D. P. (2018). Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*) Pada Cookies Terhadap Sifat Fsik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat, Dan Kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), 104-112.
- Dewi, F.K., Suliasih, N., Garnida, Y. 2016. Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada berbagai Suhu Pemanggangan. *Jurnal Universitas Pasundan Bandung*.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2010. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Penerbit Bhratara, Jakarta.
- E-book Pangan, 2006. *Khasiat dan Pengolahan Bawang (Teori dan Praktek)*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Pengolahan-Bawang.pdf>. Semarang : Universitas Muhammadiyah Semarang
- Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Hariantono, H. W. 1991. *Analisis Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor

- Fauziah, F., Roslinda, R., dan Reza, F. 2015. Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kadar Beta Karoten Pada Ubi Jalar Varietas Ungu (*Ipomoea Batatas* (L.) Lam) Dengan Metode Spektrofotometri Visibel. *Jurnal Farmasi Higea*. 7(2): 152-162.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, Dan Mutu Organoleptik keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(2): 17-29.
- Fuglie, L.G. 2001. *The Miracle Tree: The Multiple Attributes of Moringa*. CTA. Netherland. hal. 172.
- Fuglie, L. 2002. *The Miracle Tree: The Multiple Attributes of Moringa*. Dakar
- Putriani, D. (2017) Pengaruh Tingkat Perbandingan Kaldu Kepala Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) Dan Sari Brokoli (*Brassica Oleracea, L.*) Terhadap Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Kaldu Ikan Dalam Bentuk Instan. Diploma thesis, Universitas Andalas.
- Hardiyanti, F. 2015. Pemanfaatan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dalam Sediaan Hand And Body Cream. Skripsi, Program Studi Kimia, Fakultas Sains Dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta
- Ilona A.D dan Rita Ismawati (2015). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor Dan Waktu Inkubasi Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt. *Jurnal Tata Boga*,4(3).151-159
- Isnani, W., dan Nurhaeda, M. 2017. Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) bagi Masyarakat. *Info Teknis Eboni*. 14 (1): 63-75.
- Jusnita, N., dan Syurya, W. 2019. Karakteristik Nanoemulsi Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk). *Jurnal Sains Farmasi dan Klinis*. 6 (1): 16-24.
- Katili, A.S. 2009. Struktur dan Fungsi Protein Kolagen. *Jurnal Pelangi Ilmu*. 2(3): 19-29
- Korompot, A.R.H., Feti, F., dan Audy.D.W. 2018. Kandungan Serat Kasar Dari Bakasang Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) Pada Berbagai Kadar Garam, Suhu Dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains*. 18(1): 31-34.
- Kouevi, K.K. (2013). *A Study on Moringa oleifera leaves as a supplement to West African Weaning Foods*, Hamburg: University of Applied Science.
- Kuswardhani, D. S. 2016. *Sehat Tanpa Obat dengan Bawang Merah-Bawang Putih*. Penerbit Rapha Publishing. Yogyakarta.
- Legowo, A. M., Nurwantoro, Sutaryo. 2005. *Analisis Pangan*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang
- Lekahena, V.N.J. 2016. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*. 9 (1): 1-8.
- Madukwe, E., Ugwuoke, A. & Ezeugwu, J. (2013). Effectiveness Of Dry Moringa Oleifera Leave Powder In Treatment Of Anemia. *Academic Journals*, 5(5), 226–228.

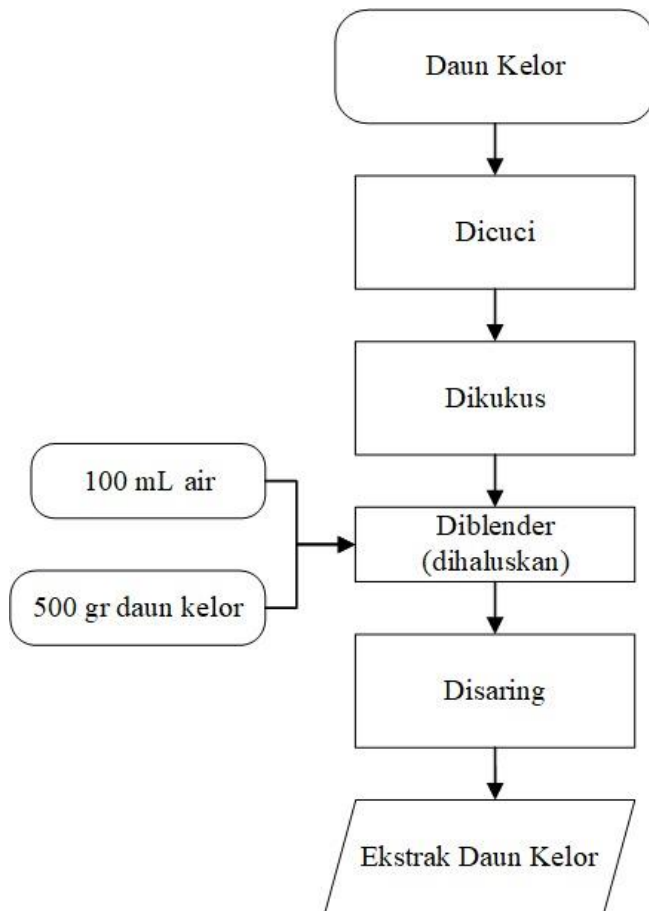
- Malichati, A. R., & Adi, A. C. (2018). Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia. *Amerta Nutrition*, 2(1), 74-82.
- Marsono, Y. 1999. Perubahan kadar resistant starch (RS) dan komposisi kimia beberapa bahan pangan kaya karbohidrat dalam proses pengolahan. *Agritech* 9(3):124-127. DOI: 10.22146/agritech. 13729
- Masrizal. 2007. Anemia Defisiensi Besi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. II(1): 140-145.
- Masthalina, H., Yuli, L., dan Yuliana, P.D. 2015. Pola Konsumsi (Faktor Inhibitor dan Enhancer Fe) Terhadap Status anemia Remaja Putri. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 11(1): 80-86.
- Maulana. A. Analisis Parameter Mutu dan Kadar Flavonoid pada Produk Teh Hitam Celup. *Tugas Akhir*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung. Bandung.
- Musfiroh, D.H., Ansharullah., dan Asyik, N. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Sari Daun Katuk (*Sauropus Androgynus L. Merr*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Aktivitas Antioksidan Gula Cair Pati Sagu (*Metroxylon Sp.*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 6(2): 966-976.
- Nurmala, I. (2014). Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Komposisi Kimia Daging Itik Jantan Hasil Budidaya Secara Intensif. *Students e-Journal*, 3(2).
- Novianty., Sri.W., Muhammad.S. 2016. Analisis Penilaian Organoleptikcake Browniessubstitusi Tepung Wikau Maobo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 1(1): 58-66.
- Oktania, dan Siska, B. 2014. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kepatuhan Ibu Hamil Dalam Mengonsumsi Tablet Zat Besi Di Puskesmas Eks-Kotatif Purwokerto. *Bachelor Thesis*, Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Purwokerto.
- Prajapati, R.D., Murdia, P.C, Yadav, C.M., dan Chaudhary, J.L. 2003. Nutritive value of drumstick (*Moringa oleifera*) leaves in sheep and goats. *Indian Journal of Small Ruminants* (2): 136-137.
- Purwati, 2019. Evaluasi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Mahakam*. 3 (2): ISSN 2549-5755
- Rahman, F. 2015. Efek Nefroprotektor Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Kerusakan Histologis Nefron Mencit (*Mus musculus L.*) yang Diinduksi Parasetamol. Skripsi, Fakultas Kedokteran, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Rahmawati, P. S., & Adi, A. C. (2016). Daya terima dan zat gizi permen jeli dengan penambahan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 86-93.
- Rani. K. C., Nimatul. I.E., Noviaty. K.D., dan Ardhia.D.R.D. 2019. Kandungan Nutrisi Tanaman Kelor. Fakultas Farmasi Universitas Surabaya. Surabaya.
- Riganakos, K. A. and M. G. Kontominas. 1995. Effect of Heat Treatment on Moisture Sorption Behavior of Wheat Flours Using A Hygrometric Tehnique. G.

- Charalambous (Ed). Food Flavors : Generation Analysis and Process Influence. Journal
- Risdianti. D., Murad., Guyup. M.D.P. 2016. Kajian Pengeringan Jahe (*Zingiber Officinale Rosc*) Berdasarkan Perubahan Geometrik Dan Warna Menggunakan Metode *Image Analyisi*. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*. 4(2): 275-284.
- Roihanah, M. (2014). Pengaruh Jumlah Karagenan Dan Ekstrak Daun Pandanwangi (*Pandanus Amaryllifolius*) Terhadap Sifat Organoleptikjelly Drink Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) The Effect Of Amount Carrageenan And Pandan Leafextract (*Pandanus Amaryllifolius*) On The Organolepticcharacteristic Of Moringa Leaf Jelly Drink (*Moringa Oleifera*). *Jurnal Tata Boga*, 3(3).
- Roloff, A., H. Weisgerber, U. Lang, B. Stimm. 2009." Moringa oleifera", 12 (3):1-8.
- Rosyidah A.Z dan Rita Ismawati 2015. Studi tentang tingkat kesukaan responden terhadap penganekaragaman lauk pauk dari daun kelor (*Moringa oleivera*). *Jurnal Tata Boga*, 5(1).
- Rusman. 2012. Pengolahan Daging Sapi. PT.Citra Aji Pratama. Yogyakarta.
- Sajilata, M. G, S. S. Rekha, P.R. Kulkarni. 2006. Resistant starch – A review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 5(1):117. DOI:10.1111/j.1541-4337.2006.tb00076.x.
- Salazar, A.R., Alejandro, R.L.L., Lopez, A.J., Alicia, A.G.B., Waksman, T.N., 2011, Antimicrobial and antioxidant activities of plants from northeast of Mexico. *Evid Based Complement Altern Med*. 2011:1-6.doi:10.1093/ecam/nep127.
- Sauveur AS, Broin M. 2010. Growing and processing moringa leaves. Ghana: Moringa Association of Ghana.
- Sediaoetama, A. D. (2010). Ilmu gizi untuk mahasiswa dan profesi. Jakarta: Dian Rakyat.
- Simbolon, J.M., Sitorus, M., & Nelly, K. (2008). Cegah Malnutrisi dengan Kelor. Yogyakarta: Kanisius.
- Siregar. 2016. *Skripsi : Forumulasi Bubuk Bumbu Arsik Menggunakan Andaliman Dengan Asam Gelugur Dan Perbandingan Bahan Penstabil*. Sumatera : Universitas Sumatera Utara
- Sitoresmi. M.A.K. 2012. Pengaruh Lama Pemanggangan dan Ukuran Tebal Tempe Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai.
- Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta
- Sundari. D., Almasyhuri., dan Astuti. L. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. 25(4): 235-242.
- Suryono. C. Lestari.N. dan Triana. R.D. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. 5(2): ISSN:2528-2220.

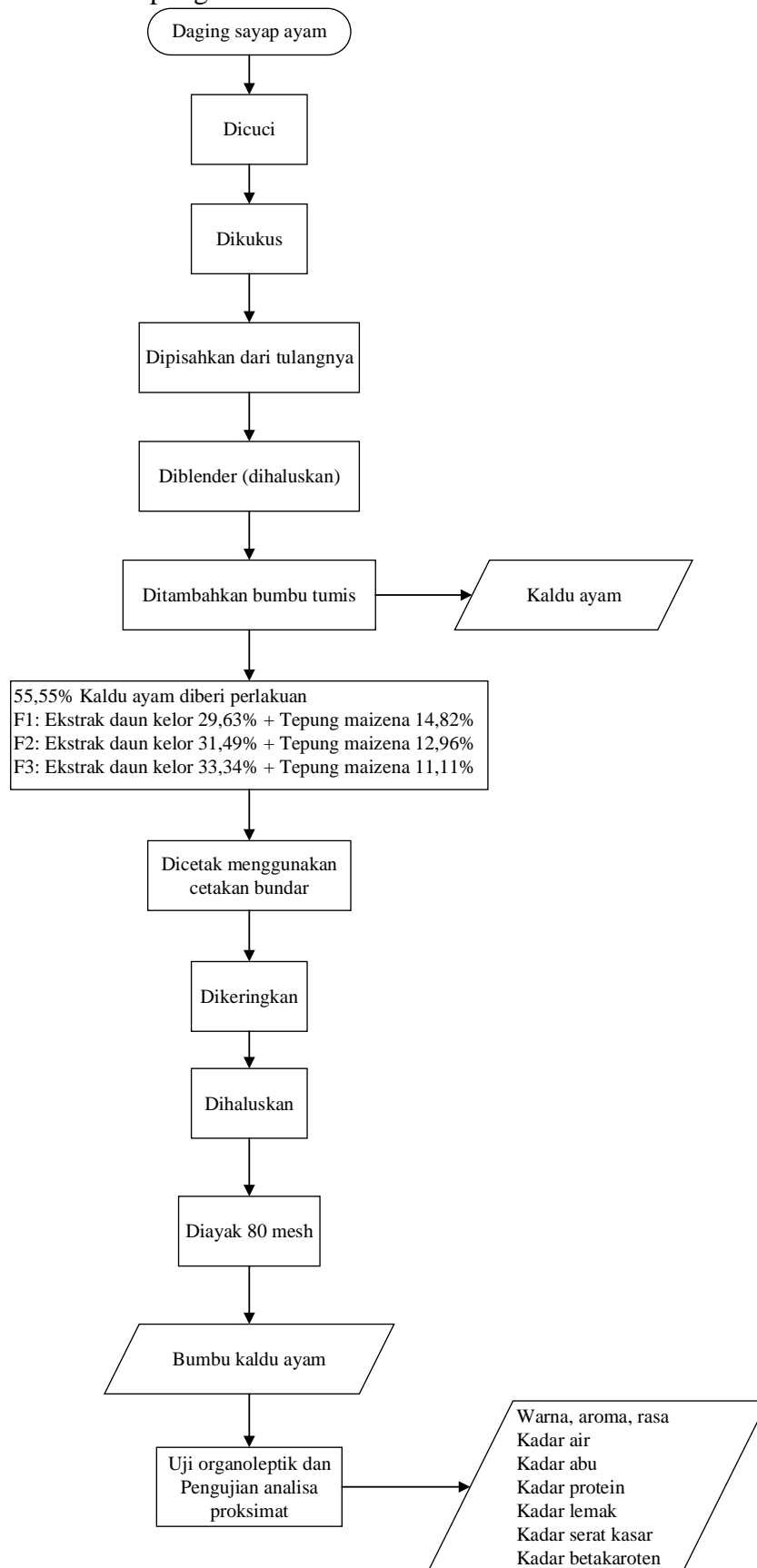
- Sutrisno, Lisawati. 2011. Efek Pemberian Ekstrak Methanol Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Meningkatkan Apoptosis Pada Sel Epitel Kolon Tikus (*Rattus Norvegicus*) Wistar Yang Diinduksi 7,12 Dimetil Benz ( $\alpha$ ) Antrasen (DMBA). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Swasono, M. A. H. (2011). Optimasi pengolahan kaldu ayam dan brokoli dalam bentuk instan dan analisa biaya produksi. *AGROMIX*, 2(1).
- Tahir, M., Hikmah, N., & Rahmawati, R. (2016). Analisis Kandungan Vitamin C dan  $\beta$ -Karoten dalam Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam.) dengan Metode Spektrofotometri UV-vis. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 3(1), 135-140.
- Tjokroadikusumo PS. 1993. HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya. PT. Gramedia. Jakarta
- Utama. D.G.A., Ni. W.W., dan Wayan.R.W. 2019. Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Kecambah Jagung (*Zea mays L*) Terhadap Karakteristik Flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 2 (8) : 140-149.
- Waryana, 2010. Gizi Reproduksi. Yogyakarta: Pustaka Rihana,
- Wellyalina. F., Azima., dan Aisman. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna Dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2): 9-17.
- Widowati, Imas. dkk. 2014. “Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Bakteri Pembusuk Ikan Segar (*Pseudoonas aeruginosa*). *Jurnal: Universitas Negeri Yogyakarta. PELITA*, Volume IX, Nomor 1, April 2014
- Wijayanti, Heri. 2003. Forfifikasi  $\beta$ -karoten Buah Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) pada Pembuatan Kue Wingko. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Winarno, F.G. (2006). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Zainuddin, A. 2016. Analisis Gelatinisasi Tepung Meizena pada Pembuatan Pasta Fettuccine. *Jurnal Agropolitan*. 3 (3): 1-8.
- Zakaria, Thamrin, A., Lestari, R.S., & Hartono, R. (2013). Pemanfaatan Tepung Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Formulasi Pembuatan Makanan Tambahan untuk Balita Gizi Kurang. *Media Gizi Pangan*, Vol. XV, edisi no. 1. Diakses dari <https://jurnalmediagizipangan.files.wordpress.com>.
- Zakaria, Tamrin, A. Sirajuddin, dan Harton, R.m. 2012. Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Menu Makanan Sehari-hari dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang pada Anak Balita. *Media Gizi Pangan*. 8 (1) : 95103.

## LAMPIRAN

Lampiran 1. Prosedur Pembuatan Ekstrak Kelor



## Lampiran 2. Prosedur Pembuatan Bumbu Kaldu Ayam dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor dan Tepung Meizena



Lampiran 3. Hasil Analisis Pengujian Produk Bumbu Kaldu Ayam dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor dan Tepung Meizena

<b>PLK</b>	<b>Ulangan</b>	<b>Air %</b>	<b>Abu %</b>	<b>Lemak %</b>	<b>Protein %</b>	<b>Serat Kasar %</b>	<b>Betakaroten <math>\mu</math>/g</b>
<b>F1</b>	<b>U1</b>	9.37	3.05	9.33	31.15	5.61	0.397
	<b>U2</b>	8.23	3.05	9.29	31.98	5.76	0.615
	<b>U3</b>	8.78	3.05	9.67	31.36	5.38	0.844
<b>F2</b>	<b>U1</b>	8.37	3.81	8.67	34.17	3.94	0.786
	<b>U2</b>	8.65	3.87	8.16	33.64	3.87	0.697
	<b>U3</b>	8.65	3.71	8.75	34.03	3.10	0.801
<b>F3</b>	<b>U1</b>	14.32	4.19	8.44	31.05	4.03	1.208
	<b>U2</b>	14.38	4.17	8.70	34.13	4.70	1.863
	<b>U3</b>	14.29	2.62	8.82	34.29	4.27	1.120



Lampiran 4. Hasil Uji Annova Parameter Warna Bumbu Kaldu Ayam Dengan Perlakuan Jenis Proporsi Ekstrak Daun Kelor Dan Tepung Meizena

**ANOVA**

**Parameter Warna**

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.096 <sup>a</sup>	4	.024	.422	.788
Intercept	102.212	1	102.212	1.805E3	.000
ulangan	.089	2	.044	.784	.516
perlakuan	.007	2	.003	.061	.942
Error	.227	4	.057		
Total	102.534	9			
Corrected Total	.322	8			

Lampiran 5. Hasil Uji Annova Parameter Rasa Bumbu Kaldu Ayam Dengan Perlakuan Jenis Proporsi Ekstrak Daun Kelor Dan Tepung Meizena

**ANOVA**

**Parameter Rasa**

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.051 <sup>a</sup>	2	.025	.610	.574
Intercept	70.224	1	70.224	1.684E3	.000
Perlakuan	.051	2	.025	.610	.574
Error	.250	6	.042		
Total	70.525	9			
Corrected Total	.301	8			

Lampiran 6. Hasil Uji Annova Parameter Aroma Bumbu Kaldu Ayam Dengan Perlakuan Jenis Proporsi Ekstrak Daun Kelor Dan Tepung Meizena

**ANOVA**

**Parameter Aroma**

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.376 <sup>a</sup>	2	.188	3.660	.091
Intercept	93.380	1	93.380	1.817E3	.000
Perlakuan	.376	2	.188	3.660	.091
Error	.308	6	.051		
Total	94.064	9			
Corrected Total	.684	8			

Lampiran 7. Hasil Uji Annova Parameter Kadar Air Bumbu Kaldu Ayam Dengan Perlakuan Jenis Proporsi Ekstrak Daun Kelor Dan Tepung Meizena

**ANOVA**

**Parameter Kadar Air**

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.107 <sup>a</sup>	2	.054	.005	.995
Intercept	1003.622	1	1003.622	93.156	.000
Perlakuan	.107	2	.054	.005	.995
Error	64.641	6	10.774		
Total	1068.371	9			
Corrected Total	64.749	8			

Lampiran 8. Hasil Uji Anova Parameter Kadar Abu Bumbu Kaldu Ayam Dengan Perlakuan Jenis Proporsi Ekstrak Daun Kelor Dan Tepung Meizena

**ANOVA**

**Parameter Kadar Abu**

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.635 <sup>a</sup>	2	.317	.977	.429
Intercept	110.390	1	110.390	339.836	.000
Perlakuan	.635	2	.317	.977	.429
Error	1.949	6	.325		
Total	112.974	9			
Corrected Total	2.584	8			

Lampiran 9. Hasil Uji Anova Parameter Kadar Lemak Bumbu Kaldu Ayam Dengan Perlakuan Jenis Proporsi Ekstrak Daun Kelor Dan Tepung Meizena

**ANOVA**

**Parameter Kadar Lemak**

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.212 <sup>a</sup>	2	.106	.401	.686
Intercept	708.092	1	708.092	2.671E3	.000
Perlakuan	.212	2	.106	.401	.686
Error	1.590	6	.265		
Total	709.895	9			
Corrected Total	1.803	8			

Lampiran 10. Hasil Uji Annova Parameter Kadar Protein Bumbu Kaldu Ayam Dengan Perlakuan Jenis Proporsi Ekstrak Daun Kelor Dan Tepung Meizena

**ANOVA**

**Parameter Kadar Protein**

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2.487 <sup>a</sup>	2	1.244	.530	.614
Intercept	9721.960	1	9721.960	4.140E3	.000
Perlakuan	2.487	2	1.244	.530	.614
Error	14.088	6	2.348		
Total	9738.535	9			
Corrected Total	16.575	8			

Lampiran 11. Hasil Uji Annova Parameter Kadar Serat Kasar Bumbu Kaldu Ayam Dengan Perlakuan Jenis Proporsi Ekstrak Daun Kelor Dan Tepung Meizena

**ANOVA**

**Parameter Kadar Serat Kasar**

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.416 <sup>a</sup>	2	.208	.203	.822
Intercept	183.693	1	183.693	178.947	.000
Perlakuan	.416	2	.208	.203	.822
Error	6.159	6	1.027		
Total	190.268	9			
Corrected Total	6.576	8			

Lampiran 12. Hasil Uji Anova Parameter Kadar Betakaroten Bumbu Kaldu Ayam Dengan Perlakuan Jenis Proporsi Ekstrak Daun Kelor Dan Tepung Meizena

ANOVA

**Parameter Kadar Betakaroten**

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.103 <sup>a</sup>	2	.051	.226	.805
Intercept	7.712	1	7.712	33.933	.001
Perlakuan	.103	2	.051	.226	.805
Error	1.364	6	.227		
Total	9.178	9			
Corrected Total	1.466	8			

Lampiran 13. Dokumentasi Penelitian



**Preparasi Bahan Pembuatan Bumbu Kaldu Ayam Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelro Dan Tepung Meizena**



**Pengukusan Daun Kelro Selama 17 Menit**



**Proses Penghalusan Daun Kelro dengan Blender**



**Proses Pencampuran Bahan**



**Proses Pencetakan Sekaligu Pengovenan**



**Bumbu Kaldu Ayam Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor**



**Pengujian Organoleptik**



**Pengujian Kadar Air**



**Pengujian Kadar Abu**





**Penguian Lemak**



**Penguian Protein**