

INTISARI

Analisis Umur Simpan dan Daya Terima Stik Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Makanan Selingan Sumber Serat Pangan

Latar Belakang: Obesitas adalah penyakit tidak menular yang saat ini banyak dijumpai dan menjadi permasalahan bagi 1,7 miliar orang di dunia. Pengembangan produk stik dengan campuran porang dan daun kelor dapat dijadikan bahan makanan selingan alternatif tinggi serat pangan bagi orang obesitas. **Tujuan:** Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghasilkan makanan selingan stik berbahan dasar porang dan kelor dengan umur simpan yang panjang serta dapat diterima oleh panelis. **Metode:** Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental menggunakan model Rancangan Acak Lengkap. Stik porang dan daun kelor yang digunakan pada penelitian ini terdiri dari variasi campuran tepung porang, daun kelor, dan tepung terigu dengan empat perlakuan, dua kali ulangan, dan satu satuan percobaan sehingga didapatkan delapan unit percobaan. **Hasil:** Campuran tepung porang dan daun kelor yang bervariasi pada sampel stik tidak memengaruhi umur simpan stik pada suhu 35°C dan 45°C ($p\text{-value} > 0,05$). Namun pada suhu 25°C terdapat pengaruh yang signifikan ($p\text{-value} < 0,05$). Stik porang dan daun kelor memiliki estimasi umur simpan pada suhu 25°C adalah 13 hari, pada suhu 35°C 17 hari, dan pada suhu 45°C adalah 14 hari. Pada penelitian ini campuran yang tepat yakni stik porang dan daun kelor sampel C (tepung porang 50%; daun kelor 10%). Campuran tepung porang dan daun kelor memiliki pengaruh terhadap daya terima warna, aroma, rasa, dan tekstur. **Kesimpulan:** Terdapat pengaruh terhadap umur simpan dan daya terima stik campuran tepung porang dan daun kelor.

Kata kunci: obesitas, stik, porang, daun kelor, umur simpan, daya terima

ABSTRACT

Shelf-Life Analysis and Acceptability of Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Stick and Moringa Leaves (*Moringa oleifera*) as a Snack Source of Dietary Fiber

Background: Obesity is a non-communicable disease that affects 1,7 billion people worldwide. The development of a snack product made from a mixture of porang and moringa leaves can be used as an alternative high dietary fiber food for obese people. **Objective:** The purpose of this research is to produce a snack food made from porang and moringa leaves with a long shelf-life that is acceptable to panelists. **Method:** The study used an experimental design with a Complete Randomized Model. The porang and moringa leaf stick used in this study consisted of variations in the mixture of porang flour, moringa leaves, and wheat flour with four treatments, two replications, and one experimental unit, resulting in eight experimental units. **Result:** Variations in the mixture of porang flour and moringa leaves in stick samples do not affect the shelf life of sticks at temperatures of 35°C and 45°C ($p\text{-value} > 0.05$). However, at 25°C, there is a significant influence ($p\text{-value} < 0.05$). Porang and moringa stick samples have estimated shelf lives of 13 days at 25°C, 17 days at 35°C, and 14 days at 45°C. In this study, the appropriate mixture is sample C (porang flour 50%; moringa leaves 10%). The mixture of porang flour and moringa leaves has an impact on color, aroma, taste, and texture acceptability. **Conclusion:** There is an influence on the shelf life and acceptance of mixed sticks made from porang flour and moringa leaves.

Keywords: obesity, stick, porang, moringa leaves, shelf-life, acceptability