

## ABSTRAK

Tanaman kelor (*Moringa oleifera*) merupakan tanaman herbal yang banyak dijumpai pada daerah tropis dan tersebar luas di Indonesia. Tanaman kelor dikenal sebagai tanaman yang multifungsi yang baik bagi tubuh sehingga memiliki potensi untuk dikembangkan dan salah satu pengembangan tersebut adalah sirup daun kelor. Studi ini bertujuan untuk membandingkan perlakuan perebusan atau blansir yang lebih baik serta waktu perebusan dan blansir yang cocok bagi daun kelor. Proses perebusan dan blansir dilakukan dengan tiga waktu yang berbeda yaitu untuk perebusan adalah 10, 15, dan 20 menit serta untuk blansir adalah 3, 5, dan 7 menit. Hasil menunjukkan bahwa perlakuan perebusan dan blansir dengan waktu yang berbeda dapat mempengaruhi karakteristik kimia, aktivitas antioksidan, senyawa bioaktif (tanin), mineral, dan sensori sirup daun kelor gula aren. Daun kelor kemudian akan dilakukan ekstraksi dan hasil ekstrak akan ditambahkan gula aren dengan perbandingan 1:1,75. Sampel kemudian dilakukan uji sensori untuk menentukan masing-masing perlakuan blansir dan perebusan yang terbaik. Didapatkan sirup daun kelor gula aren blansir 7 menit dan perebusan 15 menit. Berdasarkan hasil dari uji warna sampel blansir 7 menit memiliki warna jingga sedangkan sampel perebusan 15 menit memiliki warna jingga gelap. Hasil proksimat blansir 7 menit lebih unggul secara lemak, abu, protein, dan karbohidrat sedangkan perebusan 15 menit lebih unggul secara kadar air. Aktivitas antioksidan pada sampel blansir lebih tinggi bila dibandingkan sampel perebusan yaitu sebesar 3.669 g/mL. Kadar tanin pada sirup daun kelor blansir 7 menit memiliki kadar yang lebih tinggi dibandingkan dengan yang perebusan yaitu sebesar 0.420 mg/mL.

Kata kunci: Blansir, Perebusan, Karakteristik sirup daun kelor, Sirup daun kelor gula aren, karakteristik sirup daun kelor

## **ABSTRACT**

*Moringa (Moringa oleifera) is a herbal plant that is often found in tropical areas and is widespread in Indonesia. Moringa plant is known as a multifunctional plant that is good for the body so it has the potential to be developed and one of these developments is Moringa leaf syrup. This study aims to compare the better boiling or blanching treatment and the appropriate boiling and blanching times for Moringa leaves. The boiling and blanching processes were carried out at three different times, namely for boiling were 10, 15, and 20 minutes and for blanching were 3, 5, and 7 minutes. The results showed that the boiling and blanching treatment at different times could affect the chemical characteristics, antioxidant activity, bioactive compounds (tannins), minerals, and sensory of palm sugar moringa leaf syrup. Moringa leaves will then be extracted and the resulting extract will be added to palm sugar in a ratio of 1:1.75. The samples were then subjected to sensory tests to determine the best blanching and boiling treatment respectively. Obtain syrup of Moringa leaves, palm sugar, blanching for 7 minutes and boiling for 15 minutes. Based on the results of the color test, the 7-minute blanching sample has an orange color, while the 15-minute boiling sample has a dark orange color. Proximate results of 7 minutes of blanching were superior in terms of fat, ash, protein, and carbohydrates while 15 minutes of boiling were superior in terms of water content. The antioxidant activity of the blanching sample was higher than that of the boiling sample, which was 3,669 g/mL. The tannin content in blanching Moringa leaf syrup for 7 minutes had higher levels than boiling, which was 0.420 mg/mL.*

*Keywords: Blanching, Boiling, Characteristics of Moringa leaf syrup, Palm sugar Moringa leaf syrup, Characteristics of Moringa leaf syrup*