BAB II
TINJAUAN PUSTAKA

A. Daun Kelor

1. Pengertian Daun Kelor

Kelor dikenal sebagai *The Miracle Tree* atau pohon ajaib karena terbukti secara alamiah merupakan sumber gizi berkhasiat obat yang kandungannya di luar kandungan tanaman pada umumnya. Tanaman kelor dapat tumbuh dan berkembang di daerah tropis seperti Indonesia. Tanaman kelor dapat tumbuh mulai dari dataran rendah sampai ketinggian 700 m di atas permukaan laut. Tanaman kelor adalah salah satu tanaman perdu dengan ketinggian 7-11 meter, tahan terhadap musim kering dengan toleransi terhadap kekeringan sampai 6 bulan serta mudah dibiakkan dan tidak memerlukan perawatan yang intensif (Marhaeni, 2021).

Daun tanaman kelor memiliki karakteristik bersirip tak sempurna, kecil, berbentuk telur, sebesar ujung jari. Helaian anak daun memiliki warna hijau sampai hijau kecokelatan, bentuk bundar telur atau bundar telur terbalik, panjang 1-3 cm, lebar 4 mm sampai 1 cm, ujung daun tumpul, pangkal daun membulat, tepi daun rata. Kulit akar berasa dan beraroma tajam serta pedas, bagian dalam berwarna kuning pucat, bergaris halus, tetapi terang dan melintang. Akarnya sendiri tidak keras, bentuk tidak beraturan, permukaan luar kulit agak licin, permukaan dalam agak berserabut, bagian kayu warna cokelat muda, atau krem berserabut, sebagian besar terpisah (Marhaeni, 2021).



Gambar 1. Daun Kelor

Tanaman kelor memiliki berbagai manfaat baik secara ekonomis maupun kesehatan. Kelor tidak hanya kaya akan nutrisi akan tetapi juga memiliki sifat fungsional karena tanaman ini mempunyai khasiat dan manfaat bagi kesehatan manusia, kelor akan dipanen setelah berumur 10 minggu. Baik kandungan nutrisi maupun berbagai zat aktif yang terkandung dalam tanaman ini dapat dimanfaatkan untuk kepentingan mahluk hidup dan lingkungan.

Di beberapa wilayah di Indonesia, utamanya Indonesia bagian timur kelor dikonsumsi sebagai salah satu menu sayuran. Sebagian masyarakat terutama Indonesia bagian timur, mengenal daun kelor sebagai masakan sayuran yang dapat dicampur dengan jenis sayuran lainnya (Marhaeni, 2021).

Tanaman kelor tidak memerlukan pemeliharaan secara intensif dan tahan terhadap hama dan penyakit. Penyiangan dilakukan apabila terdapat gulma yang mengganggu tanaman Panen daun dilakukan setelah tanaman berumur 10 minggu di lapang dengan interval panen 6-12 minggu.

Panen dilakukan dengan cara memangkas tanaman 20-30 cm di atas tanah, kemudian daun dipisahkan dari cabang dan ranting. Panen dilakukan setelah tanaman berumur satu tahun di lapang dengan cara memetik. Kelor relatif toleran dengan berbagai jenis tanah, namun lebih menyukai tanah berpasir (BPOM, 2016).

2. Manfaat Daun Kelor

Berbagai penelitian melaporkan bahwa daun kelor memiliki aktivitas antioksidan tinggi serta berpotensi meningkatkan status gizi masyarakat. Penambahan daun kelor dalam produk pangan terbukti mampu meningkatkan kandungan protein, mineral, dan senyawa bioaktif, sehingga sering direkomendasikan sebagai bahan fortifikasi pangan (Gopalakrishnan, Doriya and Kumar, 2016) Kandungan antioksidan dan potasium yang tinggi pada daun *Moringa oleifera* bermanfaat untuk mengobati kanker. Antioksidan akan bermanfaat dalam menghalangi perkembangan sel-sel kanker sedangkan potasium berfungsi untuk menyingkirkan sel-sel kanker.

Selain itu, asam amino yang terkandung dalam Moringa oleifera dapat meningkatkan sistem imun. Tingginya kadar zat besi (Fe) yang terdapat pada

daun kelor kering juga dalam bentuk olahan tepung daun kelor adalah 25 kali lebih tinggi daripada kadar Fe yang terdapat pada bayam sehingga dapat dijadikan alternatif penanggulangan masalah anemia pada remaja secara alami yang telah diteliti dan dilaporkan oleh Gopalakrishnan yang menyebutkan bahwa tepung daun kelor memiliki kandungan zat besi 28,2 mg dalam 100 gram (Yulina Dwi Hastuty and Medan, 2022).

Oleh sebab itu, dibutuhkan inovasi untuk mengolahnya menjadi produk yang bisa diterima atau dikonsumsi oleh masyarakat, sehingga pemanfaatan daun kelor bisa lebih optimal (Pradana, Pangesthi and Purwidiani, 2022). Pemanfaatan tanaman kelor di Indonesia saat ini masih terbatas. Masyarakat biasa menggunakan daun kelor sebagai pelengkap dalam masakan sehari-hari, tidak sedikit yang menjadikan tanaman kelor hanya sebagai tanaman hias yang tumbuh pada teras-teras rumah, bahkan di beberapa wilayah di Indonesia pemanfaatan daun kelor lebih banyak untuk memandikan jenazah, meluruhkan jimat, dan sebagai pakan ternak (Marhaeni, 2021).

Kelor adalah salah satu bahan pangan yang secara fungsional merupakan tanaman obat karena kandungan yang dimilikinya yaitu β-karoten, protein, vitamin C, kalsium dan kalium, dan metabolit sekunder sebagai antioksidan alami, dan juga karena adanya berbagai jenis senyawa antioksidan seperti asam askorbat, flavonoid, fenolat dan karotenoid (Marhaeni, 2021).

3. Kandungan Gizi Daun Kelor

Daun kelor mengandung protein, serat pangan, kalsium, zat besi, vitamin A, vitamin C, serta senyawa fenolik yang berperan sebagai antioksidan. Kandungan gizi ini relatif stabil ketika daun kelor dikeringkan dan diolah menjadi tepung, meskipun beberapa vitamin sensitif panas dapat mengalami penurunan (Saini, Sivanesan and Keum, 2016). Daun kelor mengandung zat besi lebih tinggi dri pada sayuran lainnya yaitu sebesar 17,2 Mg/100 gr (Aminah, 2020).

Tabel 1. Kandungan Gizi Daun kelor per 100 gr

Zat Gizi	Jumlah
Air	75,2 g
Energi	92,0 g
Protein	5,1 g
Lemak	1,6 g
Karbohidrat	14,3 g
Serat	8,2 g
Kalsium	1.077 mg
Fosfor	76 mg
Besi	6,0 mg

Sumber: TKPI 2017 (Kasmiati et al, 2021)

4. Hasil Olahan Daun Kelor

Di era saat ini, dengan berbagai inovasi teknologi pengolahan pangan pemanfaatan kelor tidak hanya sebagai sayuran akan tetapi dapat diolah menjadi berbagai macam bentuk olahan, diantaranya pudding, cake, produk fortifikasi (aneka makanan, minuman, dan camilan) produk farmasi (capsul, tablet, minyak) serta dapat dikeringkan kemudian diproses menjadi tepung, ekstrak, mie, tau dalam bentuk yang lain. Biasanya dalam bidang kesehatan, selain dijadikan untuk bahan obat-obatan daun kelor juga sering dijadikan sebagai teh (Marhaeni, 2021).

Beberapa penelitian menunjukkan bahwa produk *bakery* dengan penambahan tepung daun kelor memiliki nilai gizi lebih tinggi dibanding produk kontrol, namun perubahan warna dan rasa menjadi tantangan utama dalam penerimaan konsumen (Viani, 2020)

5. Cara Pembuatan Tepung Daun Kelor

Dalam pembuatan tepung daun kelor sebagai bahan tambahan ke dalam nastar membutuhkan bahan yaitu :

a. Daun kelor



Gambar 2. Tepung Daun Kelor

6. Peralatan Pembuatan Tepung Daun Kelor

Alat yang digunakan dalam proses pembuatan Tepung Daun Kelor yaitu:

a. Saringan 80 *mesh*
b. Baskom
c. Blender (philips)
d. Baskom saring
e. *Cabinet dryer*
f. Loyang

7. Prosedur Pembuatan Tepung Daun Kelor

a. Daun kelor dipisahkan dari ranting, daun kelor yang digunakan yaitu daun yang berwarna hijau tua.
b. Sortir bagian daun kelor untuk memisahkan bagian daun kelor yang kuning, lalu cuci hingga bersih.
c. Setelah selesai proses pencucian teriskan terlebih dahulu, selanjutnya letakan daun kelor diatas loyang, masukan ke dalam cabinet dryer pada suhu 50-55°C selama ±2 jam.
d. Kemudian daun kelor yang sudah kering dihaluskan menggunakan mesin hingga halus lalu diayak menggunakan saringan 80 mesh.

8. Kandungan Gizi Tepung Daun Kelor

Tabel 2. Kandungan Gizi pada (100 gr) Tepung Daun Kelor

Zat Gizi	Jumlah
Energi	307,3
Protein	28,4 gr
Lemak	2,74 gr
Karbohidrat	57,01
Kalsium (Ca)	2200
Kadar air	9,57
Serat	19,2
Kalium (K)	1324
Zat Besi (Fe)	28,2
Vitamin C	17,3

Sumber: (Okyana, 2022)

B. Nastar

1. Pengertian Nastar

Cookies atau kue kering merupakan salah satu produk pangan yang banyak diminati masyarakat, baik anak-anak maupun dewasa. Konsumsi rata-rata *cookies* di Indonesia adalah 0,40 kg/kapita/tahun. Hal ini menunjukan bahwa peminatan masyarakat pada produk *cookies* cukup baik. Bentuk *cookies* atau kue kering yang sangat umum kita jumpai adalah nastar. Nastar merupakan jenis kue kering yang berisi selai nanas di dalamnya. Bentuk kue kering ini umumnya berbentuk bulat dengan diameter 2 cm, dan kue ini dan biasanya selalu ada pada perayaan hari besar karena mudah dibuat dan rasanya yang enak (Irmae, Tifauzah and Oktasari, 2018).

Nastar merupakan salah satu kue kering tradisional yang sangat digemari masyarakat Indonesia, terutama saat perayaan hari besar. Nastar umumnya terbuat dari adonan yang berbahan dasar tepung terigu yang dicampur dengan lemak butter dan gula halus lalu ditambahkan telur sebagai pengembang alami dan pemberi rasa gurih. Karakteristik fisik nastar seperti tekstur, warna, dan kerapuhan menjadi faktor penting yang menentukan

penerimaan konsumen. Inovasi dalam pengembangan nastar terus dilakukan, baik dari segi bahan baku maupun nilai gizi, agar produk ini tidak hanya enak tetapi juga memiliki manfaat kesehatan (Firmansyach, Sari and Nugroho, 2025).

Produk yang di buat merupakan suatu inovasi dari kue kering yaitu *cookies* nastar, dimana *cookies* biasanya hanya menggunakan bahan yang sudah biasa di pergunakan seperti tepung, telor, dan gula tetapi peneliti ingin membuat suatu trobosan yang baru dengan menambahkan bubuk daun kelor tanpa mengurangi konsentrasi dari tepung terigu tersebut, tentunya makanan yang peneliti buat ini, merupakan trobosan yang sehat dan memiliki gizi untuk kesehatan masyarakat (Putra, 2022).

Salah satu kue kering popular di Indonesia yakni nastar, yang merupakan jenis kue yang terbuat dari tepung terigu, gula halus, margarin dan kuning telur yang diisi dengan selai nanas (Pradana, Pangesthi and Purwidiani, 2022) Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) No.01-2973-1992 kue nastar merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat, di Amerika orang menyebutnya dengan *cookies* (Rahayu, Maessa and Rafsnjani, 2024).

Dalam pengembangan produk pangan, modifikasi resep menjadi salah satu strategi penting. Modifikasi resep adalah proses mengubah komposisi atau cara pengolahan bahan makanan, baik dengan menambahkan, mengurangi, maupun mengganti bahan dengan tujuan meningkatkan cita rasa, tampilan, nilai gizi, serta daya terima konsumen. Dengan modifikasi resep, nastar dapat diolah menjadi lebih menarik dan bervariasi tanpa kehilangan fungsi atau karakteristik utamanya.



Gambar 3. Nastar

Dalam pembuatan selai sangat tergantung dari kekentalan selai tersebut. Kekentalan selai dapat dipengaruhi dari penambahan gula dan pektin. Selai merupakan makanan berbentuk pasta yang diperoleh dari pemasakan bubur buah, gula dan dapat ditambahkan asam serta bahan pengental. Proporsinya adalah 45% bagian berat buah dan 55% bagian berat gula yang kemudian akan mengental dan membentuk stuktur semi padat (Gaffar, 2017).

Gula juga berfungsi sebagai pengawet alami yang mencegah pertumbuhan kapang pada produk selai. Bahan tambahan lain yang berperan dalam pembuatan selai adalah adanya pengasam. Umumnya, pengasam yang sering digunakan dalam pembuatan selai adalah asam sitrat. Dalam pembuatan selai, asam sitrat digunakan sebagai pemberi derajat keasaman yang cukup baik karena memiliki efek ganda terhadap pencegahan fenolase, menurunkan pH, juga sebagai chelating agent. (Iswand *et al.*, 2023).

Nastar merupakan salah satu jenis kue kering yang sangat dikenal dan memiliki kedudukan cukup khas dalam budaya pangan masyarakat Indonesia, terutama pada momen perayaan seperti Hari Raya. Secara umum, nastar digolongkan sebagai kue kering berbahan dasar tepung terigu, margarin atau mentega, telur, dan gula, dengan ciri utama tekstur yang rapuh namun lembut ketika digigit serta isian selai nanas yang memberikan keseimbangan rasa manis dan asam.

Dalam konteks penelitian pangan, nastar menarik untuk dikaji karena karakteristik mutunya sangat dipengaruhi oleh komposisi bahan dan proses pengolahan. Perubahan kecil pada bahan baku, seperti substitusi atau

penambahan bahan fungsional, dapat memberikan dampak nyata terhadap sifat fisik maupun daya terima produk. Oleh karena itu, nastar menjadi media yang relevan untuk menguji pengaruh penambahan tepung daun kelor, khususnya terhadap mutu fisik dan penerimaan panelis.

2. Syarat Mutu Nastar

Mutu nastar umumnya dinilai dari beberapa parameter utama, yaitu warna, tekstur, rasa, dan aroma. Nastar yang bermutu baik memiliki warna kuning keemasan yang merata, tidak pucat dan tidak terlalu cokelat akibat proses pemanggangan yang berlebihan. Tekstur nastar yang baik cenderung rapuh namun tidak mudah hancur, serta memberikan sensasi lumer di mulut akibat kandungan lemak yang cukup (Sari and Handayani, 2019).

Dari sisi rasa, nastar diharapkan memiliki rasa manis yang seimbang antara adonan dan isian nanas, tanpa rasa pahit atau langu. Aroma nastar yang diterima konsumen biasanya didominasi aroma mentega dan sedikit aroma telur, sementara aroma asing dari bahan tambahan sering kali menjadi faktor penurunan daya terima. Hal ini menjadi penting ketika nastar diperkaya dengan bahan seperti tepung daun kelor yang memiliki aroma khas tersendiri.

Tabel 3. Standar Nasional Indonesia Nastar *Cookies* (SNI 01-2973-2011)

Kriteria Uji	Syarat
Energi (kkal/100 g)	Min. 400
Kadar air (%)	Maks. 5
Protein (%)	Min. 5
Lemak (%)	Min. 9,5
Karbohidrat (%)	Min. 70
Abu (%)	Maks. 1,6
Serat kasar (%)	Maks. 0,5
Logam berbahaya	Negatif
Bau dan rasa	Normal dan tidak tengik
Warna	Normal

3. Standar Resep Nastar

a. Bahan Baku Nastar

Bahan baku utama dalam pembuatan nastar meliputi tepung terigu, margarin atau mentega, kuning telur, gula halus, serta bahan isian berupa selai nanas. Lemak berperan sebagai pembentuk struktur dan cita rasa, sementara telur membantu emulsifikasi adonan dan memberikan warna alami pada produk akhir (Astawan, 2017) Dalam penelitian ini, sebagian tepung terigu akan ditambahkan tepung daun kelor, sehingga komposisi bahan menjadi faktor penting yang memengaruhi mutu fisik dan sensoris nastar kelor.

Tabel 4. Standar Resep Nastar

No.	Bahan	Jumlah
1.	Tepung terigu	250 gram
2.	Mentega	150 gram
3.	Gula Halus	40 gram
4.	Kuning Telur	2 butir

Sumber: (Anugrah Putri, Siregar and Rahimul Insan, 2025)

b. Prosedur Pembuatan Nastar Secara Umum

Kocok mentega dan gula halus hingga lembut, Masukkan kuning telur, aduk rata. Tambahkan tepung terigu sedikit demi sedikit, uleni hingga adonan kalis. Ambil sedikit adonan, isi dengan selai nanas, lalu bentuk bulat. Susun di loyang, lalu panggang dalam oven suhu 150–160°C selama 25–30 menit. Dinginkan, lalu simpan dalam toples (Anugrah Putri, Siregar and Rahimul Insan, 2025).

C. Uji Daya Terima

Uji daya terima atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Untuk mengetahui tingkat penerimaan suatu produk, harus dilakukan uji daya terima terhadap warna, aroma, rasa dan penilaian keseluruhan. Dari hasil uji daya terima, kita bisa mendapatkan

alternatif produk yang banyak disukai konsumen. Uji daya terima terkait langsung dengan selera, setiap orang memiliki kecenderungan selera tertentu sehingga produk yang akan dipasarkan harus disesuaikan dengan selera masyarakat setempat (Khalisa, 2021).

1. Warna

Warna merupakan kesan pertama karena menggunakan indera penglihatan yang muncul dan dinilai oleh panelis. Warna merupakan parameter organoleptik yang paling pertama dalam penyajian. Warna yang menarik akan mengundang selera panelis atau konsumen untuk mencicipi produk tersebut (Arziyah, Santoso and Wijaya, 2022).

2. Tekstur

Tekstur adalah penginderaan yang dihubungkan dengan rabaan atau sentuhan. Kadang-kadang tekstur juga dianggap sama penting dengan bau, rasa dan aroma karena mempengaruhi citra makanan. Tekstur paling penting pada makanan lunak dan renyah. Ciri yang paling sering diacuh adalah kekerasan, kekohesifan, dan kandungan air dalam (Lamusu, 2018).

3. Rasa

Rasa dapat ditentukan dengan kecapan, dan rangsangan mulut. Tekstur dan konsistensi suatu bahan akan mempengaruhi cita rasa yang ditimbulkan oleh bahan tersebut, dan rasa memiliki peran yang penting dalam mutu suatu bahan pangan. Perubahan tekstur atau viskositas bahan pangan dapat mengubah rasa yang timbul karena dapat mempengaruhi rangsangan terhadap sel aseptor olfaktori dan kelenjar air liur (Arziyah, Santoso and Wijaya, 2022).

4. Aroma

Aroma yang disebarkan oleh makanan merupakan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera. Timbulnya aroma makanan disebabkan oleh terbentuknya senyawa yang mudah menguap sebagai akibat atau reaksi karena pekerjaan enzim atau dapat juga terbentuk tanpa bantuan reaksi enzim. Kemudian komponen aroma sangat berkaitan dengan konsentrasi komponen

aroma tersebut dalam fase uap di dalam mulut. Konsentrasi ini juga dipengaruhi oleh sifat volatile dari aroma itu sendiri (Arziyah and al., 2022).

D. Panelis

Panelis adalah orang atau sekelompok orang yang bertugas untuk menilai dan memberikan penilaian terhadap produk yang diuji. Penilaian yang dilakukan dapat bersifat subjektif dan objektif tergantung dari metode uji yang digunakan dalam penilaian. Sehingga dalam pelaksaan uji sensori harus dilakukan sesuai standar yang ada. Dalam pengujian organoleptik dikenal beberapa macam panel (Khairunnisa and Syukri, 2019). Penggunaan panel-panel ini berbeda tergantung dari tujuan pengujian tersebut. Ada 6 jenis panel yang biasa digunakan, yaitu :

1. Panel Perseorangan

Panel perseorangan adalah orang yang sangat ahli dengan kepekaan spesifik yang sangat tinggi yang diperoleh karena bakat atau Latihan-latihan yang sangat intensif. Panel perseorangan sangat mengenal sifat, peranan dan cara pengolahan bahan yang akan dinilai dan menguasai metode- metode analisis organoleptik dengan sangat baik. Keuntungan menggunakan panelis ini adalah kepekaan tinggi, bias dapat dihindari, penilaian efisien dan tidak cepat fatik. Panel perseorangan biasanya digunakan untuk mendeteksi jangan yang tidak terlalu banyak dan mengenali penyebabnya.

2. Panel Terbatas

Panel terbatas terdiri dari 3 – 5 orang yang mempunyai kepekaan tinggi sehingga bias lebih dihindari. Panelis ini mengenal dengan baik faktor-faktor dalam penilaian organoleptik dan mengetahui cara pengolahan dan pengaruh bahan baku terhadap hasil akhir. Keputusan diambil diantara anggota-anggotanya.

3. Panel Terlatih

Panel agak terlatih terdiri dari 15 – 25 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat-sifat tertentu. Panel agak terlatih dapat dipilih dari kalangan terbatas dengan menguji datanya terlebih dahulu. Sedangkan data yang sangat menyimpang boleh tidak dalam keputusannya.

4. Panel Agak Terlatih

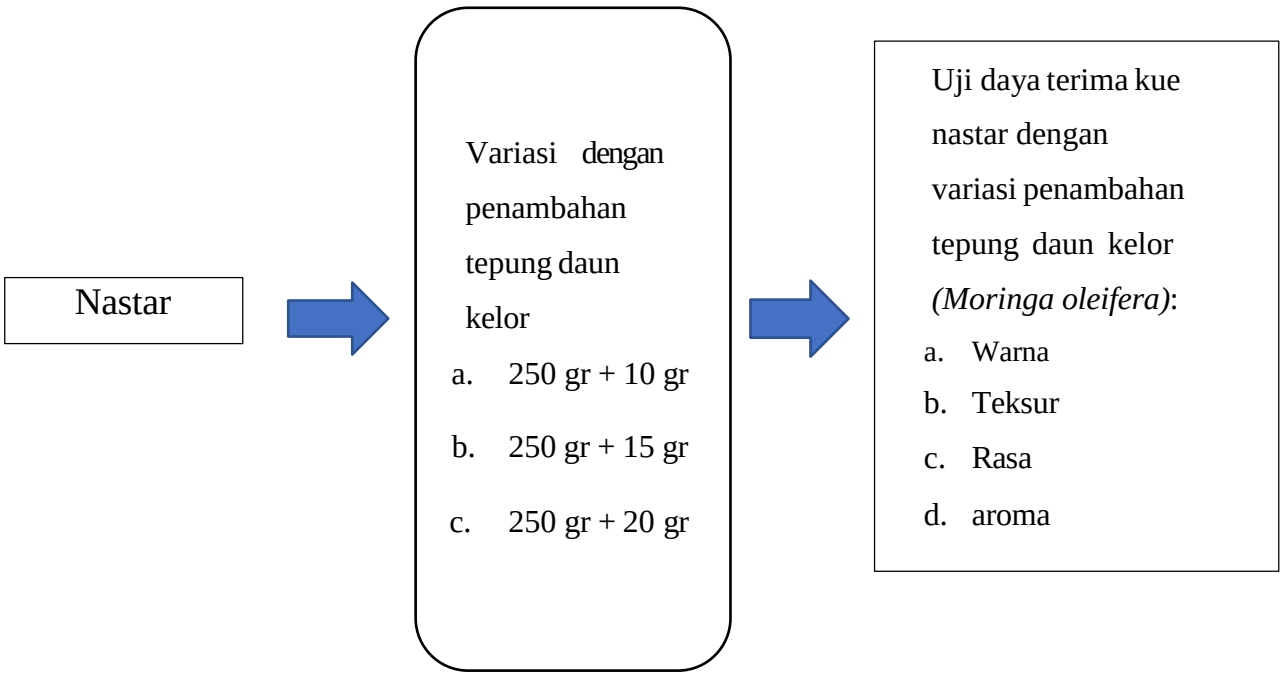
Panel agak terlatih terdiri dari 15 – 25 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat-sifat tertentu. Panel agak terlatih dapat dipilih dari kalangan terbatas dengan menguji datanya terlebih dahulu. Sedangkan data yang sangat menyimpang boleh tidak digunakan dalam keputusannya.

5. Panel Konsumen

Panel konsumen terdiri dari 30 – 100 orang yang tergantung pada target pemasaran komoditi. Panel ini mempunyai sifat yang sangat umum dan dapat ditentukan berdasarkan perorangan atau kelompok tertentu.

E. Kerangka Konsep

Kerangka konsep kue nastar dengan variasi penambahan tepung daun kelor *(Moringa oleifera)* Sebagai Inovasi Cemilan Sehat.



Keterangan:

Variabel terikat:

Variabel bebas:

F. Defenisi Operasional

Tabel 5. Defenisi Operasional

No.	Veriabel	Defenisi	Skala
1.	Tepung daun kelor	Tepung yang terbuat dari daun kelor, proses pembuatan dilakukan dengan cara. Daun kelor yang berwarna hijau tua yang dipetik dari dahan pohon, daun kelor yang digunakan berumur 10- 12 minggu, Kemudian memisah kan daun dari tangkainya. Kelor yang sudah disortir dibersihkan dengan air mengalir. Kemudian kelor ditaruh ke loyang dan dikeringkan selama ± 2 jam dengan suhu 50 - 55°C. Kelor yang sudah kering diblender dan diayak dengan saringan 80 mesh.	Nominal
2.	Nastar dengan variasi penambahan tepung daun kelor	Nastar merupakan salah satu kue kering tradisional yang sangat digemari masyarakat Indonesia, terutama saat perayaan hari besar. Nastar umumnya terbuat dari adonan yang berbahan dasar tepung terigu yang dicampur dengan margarin dan gula halus lalu ditambahkan telur sebagai pengembang alami dan pemberi rasa gurih. Nastar yang dibuat dengan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*) dengan perbandingan tepung terigu dan	Nominal

		tepung daun kelor di setiap perlakuan (250, 250, 250) dan (10, 15, 20). Nastar ini dibuat melalui proses pengadonan, pemanggangan dan penyajian.	
3.	Uji Daya Terima	Penilaian uji daya terima nastar dengan variasi penambahan tepung daun kelor meliputi: warna, tekstur, rasa, dan aroma. Penilaian dinyatakan dalam skala hedonik dengan kriteria sebagai berikut: Amat sangat suka: 5 Sangat suka: 4 Suka: 3 Kurang suka: 2 Tidak suka: 1	Ordinal

G. Hipotesis

Ha: Ada perbedaan daya terima kue nastar dengan variasi penambahan tepung daun kelor *(Moringa oleifera)* sebagai inovasi cemilan sehat.

Ho: Tidak ada perbedaan daya terima kue nastar dengan variasi penambahan tepung daun kelor *(Moringa oleifera)* sebagai inovasi cemilan sehat.