



UNIVERSITAS ANDALAS

**MUTU ORGANOLEPTIK DAN ANALISA ZAT GIZI PENGEMBANGAN
KUE TALAM LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) YANG DIPERKAYA
DENGAN TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) UNTUK
PENCEGAHAN PENYAKIT HIPERTENSI BAGI LANSIA**

Oleh :

SONIA RUXMANA

No BP. 2011226002

Pembimbing 1 : Dr. Syahrial, SKM, M.Biomed

Pembimbing 2 : Dr. Idral Purnakarya, SKM, MKM

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2023

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

Skripsi, Maret 2023

SONIA RUXMANA, No. BP. 2011226002

**MUTU ORGANOLEPTIK DAN ANALISA ZAT GIZI PENGEMBANGAN
KUE TALAM LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) YANG DIPERKAYA
DENGAN TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) UNTUK
PENCEGAHAN PENYAKIT HIPERTENSI BAGI LANSIA**

Xiv + 124 halaman, 32 tabel, 10 gambar, 8 bagan, 15 lampiran

ABSTRAK

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk kue talam labu kuning yang diperkaya dengan tepung daun kelor terhadap mutu organoleptik dan analisa zat gizi sebagai makanan tambahan bagi lansia penderita hipertensi.

Metode: Penelitian ini berjenis eksperimen murni berupa percobaan pengkayaan tepung daun kelor dalam pembuatan produk kue talam labu kuning. Produk dibuat dengan 4 taraf perlakuan yang terdiri dari F0 (formula standar), F1, F2 dan F3 dengan pengkayaan tepung daun kelor berturut-turut sebesar 0%, 5%, 10% dan 15%. Percobaan dilakukan dengan dua kali ulangan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Uji organoleptik dilakukan dengan menggunakan lembar pengujian berdasarkan SNI 01-2346-2006 tentang petunjuk pengujian organoleptik atau sensori yang dimodifikasi sesuai kebutuhan penelitian dan melibatkan 30 orang panelis semi terlatih. Analisis data kuantitatif menggunakan SPSS dan dilakukan uji ANOVA dan Kruskal Wallis dengan taraf pengujian 5% dan dilanjutkan dengan uji Mann Whitney sebagai uji lanjut pada data yang menunjukkan perbedaan nyata.

Hasil: Berdasarkan hasil uji organoleptik, formula kue talam labu kuning yang paling disukai oleh panelis adalah formula F1 dengan pengkayaan tepung daun kelor sebanyak 5%. Ada perbedaan nyata antar keempat formula ($p\text{-value} < 0,05$). Karakteristik kue talam labu kuning yang dihasilkan berwarna terang orange kehijauan, aroma harum, tekstur empuk, dan rasa manis. Berdasarkan hasil kandungan zat gizi kue talam labu kuning terpilih dengan kalsium (146,195%), kalium (747,87%), natrium (66,90%), vitamin A (3,7580%).

Kesimpulan: Formula terpilih pada pengembangan kue talam labu kuning yang diperkaya dengan tepung daun kelor yaitu F1 dengan penambahan tepung daun kelor sebanyak 5% atau 30 gr.

Daftar Pustaka : 111 (2010-2022)

Kata Kunci : hipertensi, lansia, produk kue talam labu kuning, tepung daun kelor

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**

**Undergraduate Thesis, March 2023 SONIA
RUXMANA, No. BP. 2011226002**

**ORGANOLEPTIC QUALITY AND NUTRITIONAL ANALYSIS OF
YELLOW PUMPKIN TALAM CAKE (*Cucurbita moschata*) ENRICHED WITH
MORINGA LEAF FLOUR (*Moringa oleifera*) FOR HYPERTENSION
PREVENTION IN THE ELDERLY**

Xiv + 124 pages, 32 tables, 10 figures, 8 chart, 15 attachments

ABSTRACT

Purpose: This study aims to develop a product of pumpkin talam cakes enriched with moringa leaf flour on organoleptic quality and nutrient analysis as a food additive for elderly people with hypertension.

Methods: This research is an pure experimental type in the form of an experiment to enrich moringa leaf flour in the manufacture of pumpkin talam cake products. The product was made with 4 levels of treatments consisting of F0 (standard formula), F1, F2 and F3 with an enrichment of Moringa leaf flour respectively of 0%, 5%, 10% and 15%. The experiment was carried out with two replications using a Completely Randomized Design (CRD). Organoleptic tests were carried out using test sheets based on SNI 01-2346-2006 concerning instructions for organoleptic or sensory testing which were modified according to research needs and involved 30 semi- trained panelists. The quantitative data analysis is done with the use of SPSS and ANOVA and Kruskal Wallis tests were carried out with a test level of 5% and continued with the Mann Whitney test as a follow-up test on data that showed significant differences.

Results: Based on the results of the organoleptic test, the most preferred formula for the pumpkin tray cake by the panelists was the F1 formula with 5% enrichment of moringa leaf flour. There are significant differences between the four formulas (p - value<0.05). The characteristics of the resulting pumpkin tray cake are bright orange-green color with fragrant aroma, soft texture, and sweet taste. Based on the results of the nutritional content of the selected pumpkin tray cake with calcium (146.195%), potassium (747.87%), sodium (66.90%), vitamin A (3.7580).

Conclusion: The selected formula for the development of pumpkin talam cake enriched with Moringa leaf flour is F1 with the addition of 5% or 30 gr Moringa leaf flour.

Bibliography : 111 (2010-2022)

Keywords : hypertension, elderly, pumpkin talam cake products, moringa leaf flour