



UNIVERSITAS ANDALAS

**PENGEMBANGAN DENDENG DAUN KELOR MAKANAN BERGIZI
YANG BERPOTENSI TERHADAP PENGENTASAN MASALAH
GIZI SEBAGAI MAKANAN ALTERNATIF KEBENCANAAN
UNTUK MENINGKATKAN ASUPAN ZAT GIZI
DI KOTA PADANG TAHUN 2019**

Oleh :

**REZA AZZHARA
No. BP. 1711226011**

Pembimbing 1 : Firdaus, SP, M.Si

Pembimbing 2 : Nizwardi Azkha, SKM, MPPM, M.Si, M.Pd

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

SKRIPSI, Desember 2019

REZA AZZAHRA, No. BP. 1711226011

**Pengembangan Dendeng Daun Kelor Makanan Bergizi yang Berpotensi terhadap
Pengentasan Masalah Gizi sebagai Makanan Alternatif Kebencanaan untuk Meningkatkan
Asupan Zat Gizi di Kota Padang Tahun 2019**

x + 71 lembar + 17 lampiran + 16 tabel + 19 gambar

ABSTRAK

Tujuan

Dendeng adalah makanan yang sudah umum di konsumsi oleh masyarakat Sumatera Barat dengan kandungan lemak yang tinggi yang berasal dari proses pengolahan daging sapi. Masyarakat Kota Padang sendiri juga kurang dalam konsumsi sayur dan buah sehingga diperlukan pengembangan produk dendeng dengan kandungan gizi yang lebih baik dan juga mengandung serat. Daun kelor mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi seperti kalsium, besi, protein dan lain sebagainya. Tujuan pada penelitian ini untuk mengetahui mutu organoleptik, proksimat protein, kalsium, air, dan abu dan formulasi terpilih pada dendeng daun kelor.

Metode

Penelitian ini menggunakan desain True Experimental dengan dua penelitian yaitu penelitian pendahuluan dan lanjutan. Penelitian pendahuluan untuk mendapatkan tekstur yang paling mendekati dendeng, dengan tiga formulasi yaitu F1 (daun kelor segar), F2 (daun kelor kering), dan F3 (tepung daun kelor). Penelitian lanjutan menggunakan bahan yang diperoleh dari penelitian pendahuluan. Rancangan percobaan yang digunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga formulasi dan dua kali pengulangan. Pengujian dilakukan untuk uji organoleptik, proksimat untuk kalsium, protein, air, dan abu dan melihat perlakuan terpilih. Data dianalisis dengan menggunakan analisis statistik One Way ANOVA dengan taraf 5%.

Hasil

Pada penelitian pendahuluan dari uji organoleptik diperoleh tekstur yang paling disukai dan yang mendekati dendeng yakni daun kelor segar. Pada penelitian lanjutan uji organoleptik diperoleh yang paling disukai dari segi warna, rasa, dan aroma adalah F1 sedangkan tekstur paling disukai F3. Penilaian warna, rasa, dan aroma dendeng tidak berbeda nyata, sedangkan tekstur berbeda nyata. Kalsium tertinggi F3 sebanyak 499,510 mg, protein pada F3 sebanyak 13,43%, air terendah pada F3 sebanyak 7,24%, kadar abu tertinggi pada F2 sebanyak 3,88%.

Kesimpulan :

Formula terpilih pada pengembangan produk dendeng adalah F3 (200 gr). Disarankan pada pembuatan dendeng daun kelor menggunakan formula F3. Disarankan agar dapat meneliti daya simpan dan kandungan gizi makro dan mikro lainnya pada dendeng daun kelor.

Daftar Pustaka : 63 (1985 – 2019)

Kata kunci : Pengembangan Produk, Dendeng, Daun Kelor

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**

Undergraduate Thesis, December 2019

REZA AZZAHRA, BP Number 1711226011

Development of Moringa Leaf Nutritious Food Dendeng Leaves Potential for the Eradication of Nutritional Problems as an Alternative Food Disaster to Increase Nutrient Intake in Padang City in 2019

x + 71 sheets + 17 attachment + 16 tables + 19 pictures

ABSTRACT

Objectives

Dendeng is a food that is commonly consumed by the people of West Sumatra with high fat content derived from beef processing. The people of Padang City themselves are also lacking in consuming vegetables and fruits so that it is necessary to develop beef dendeng products with better nutritional content and also contain fiber. Moringa leaves have a fairly high nutritional content such as calcium, iron, protein and so forth. The purpose of this study was to determine the organoleptic quality, proximate protein, calcium, water, and ash and the selected formulation on Moringa leaf dendeng.

Method

This study uses a True Experimental design with two studies, namely preliminary and advanced research. Preliminary research to get the texture that is closest to dendeng, with three formulations, namely F1 (fresh Moringa leaves), F2 (dried Moringa leaves), and F3 (Moringa leaf flour). Further research uses materials obtained from preliminary research. The experimental design used was a Completely Randomized Design (CRD) with three formulations and two repetitions. Tests are carried out for organoleptic, proximate testing for calcium, protein, water, and ash and see the selected treatment. Data were analyzed using One Way ANOVA statistical analysis with a level of 5%.

Result

In the preliminary research of organoleptic test obtained the most preferred texture and which is close to dendeng namely fresh Moringa leaves. In continued research the organoleptic test found that the most preferred in terms of color, taste, and aroma was F1 while the most preferred texture was F3. The assessment of color, taste, and aroma of dendeng was not significantly different, while the texture was significantly different. The highest calcium F3 was 499,510 mg, protein at F3 was 13.43%, the lowest water at F3 was 7.24%, the highest ash content at F2 was 3.88%.

Conclusion

The chosen formula in the development of beef dendeng products is F3 (200 gr). It is recommended to make Moringa leaf dendeng using F3 formula. It is recommended to be able to examine the acceptability and other macro and micro nutrient contents of the Moringa leaf dendeng.

References :63(1985 – 2019)

Keywords : Product development, Dendeng, Moringa Leaves