

HASIL PENELITIAN SKRIPSI



UNIVERSITAS ANDALAS

**PENGEMBANGAN *COOKIES* DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN
KELOR (*Moringa oleifera*) DAN TEPUNG IKAN
LELE DUMBO (*Clarias gariepenus*) TERHADAP
UJI ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN
ZAT GIZI SEBAGAI MAKANAN
TAMBAHAN BALITA**

Oleh :

ILZA WAHYUNI HELDI

No. BP. 1611222002

Dosen Pembimbing :

Dr. Syahril, SKM, M.Biomed

Firdaus, SP, M.Si

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan

Gelar Sarjana Gizi

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2020

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

Skripsi, September 2020

Ilza Wahyuni Heldi, No. BP. 1611222002

**PENGEMBANGAN *COOKIES* DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN
KELOR(*Moringa oleifera*) DAN TEPUNG IKAN LELE DUMBO (*Clarias gariepenus*)
TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI SEBAGAI
MAKANAN TAMBAHAN BALITA**

x + 81 halaman, 16 tabel, 10 gambar, 11 lampiran

ABSTRAK

Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk membuat formula cookies dan mengetahui mutu organoleptik dan kandungan zat gizi pada produk *cookies* dengan tambahan tepung daun kelor dan tepung ikan lele dumbo yang akan dijadikan sebagai makanan tambahan balita yang mengalami gizi kurang.

Metode

Penelitian ini menggunakan metode laboratorium murni. Rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap dengan faktor berupa jenis formula tepung daun kelor terdiri dari 3 taraf yaitu F1 5%, F2 10% dan F3 15%. Kemudian dilakukan uji daya terima berupa Uji organoleptik dilakukan terhadap 30 panelis tidak terlatih.

Hasil

Hasil penelitian menunjukkan *cookies* formula terpilih berdasarkan hasil uji organoleptik dan analisis proksimat adalah F2 dengan karakteristik fisik warna Hijau kehitaman, aroma agak langu, rasa agak pahit, dan tekstur agak keras. Kandungan gizi *cookies* terpilih per 100 gr adalah protein 12,84 gr kalsium 252,79 mg, air 9,13% dan abu 1,59%. Untuk membantu mengatasi masalah gizi kurang pada balita, maka balita harus mengkonsumsi minimal 6 keping *cookies* dalam sehari energy sebesar 388,32 kkal, Protein sebesar 13,86 gram, lemak sebesar 20,57 gram, karbohidrat sebesar 37,04 gram dan kalsium sebesar 273 mg mengacu pada Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan.

Kesimpulan

Formula terpilih pada pengembangan produk *cookies* yaitu F2 dengan penambahan tepung daun kelor 10 gr dan ikan lele dumbo 15 gr. Diharapkan untuk peneliti selanjutnya melakukan intervensi langsung kepada balita gizi kurang untuk mengetahui dampak positif produk terhadap peningkatan status gizi balita.

Daftar Pustaka : 65 (2008-2019)

Kata Kunci : *cookies*, daun kelor, mutu organoleptic, kandungan zat gizi

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**

Undergraduate Thesis, September 2020

Ilza Wahyuni Heldi, No. BP. 1611222002

DEVELOPMENT OF COOKIES WITH ADDITION OF Moringa oleifera FLOUR AND LELE DUMBO (*Clarias gariepinus*) FLOUR ON ORGANOLEPTIC TEST AND NUTRITION CONTENT AS ADDITIONAL FOOD FOR CHILDREN

x + 81 pages, 16 tables, 10 pictures, 11 appendices

ABSTRACT

Objective

The purpose of this study was to make a cookie formula and determine the organoleptic quality and nutritional content of the cookie products with the addition of Moringa leaf flour and African catfish flour which will be used as additional food for under-nourished toddlers.

Method

This study used pure laboratory methods. The experimental design used was a completely randomized design with factors in the form of the type of moringa leaf powder formula consisting of 3 levels, namely F1 5%, F2 10% and F3 15%. Then the acceptance test in the form of an organoleptic test was carried out on 30 untrained panelists.

Result

The results showed that the cookie formula selected based on the results of the organoleptic test and proximate analysis was F2 with the physical characteristics of a blackish green color, slightly unpleasant aroma, slightly bitter taste, and slightly hard texture. The nutritional content of selected cookies per 100 grams is 12.84 grams of calcium, 252.79 mg protein, 9.13% water and 1.59% ash. To help overcome the problem of malnutrition in toddlers, toddlers must consume a minimum of 6 cookies a day of 388.32 kcal of energy, 13.86 grams of protein, 20.57 grams of fat, 37.04 grams of carbohydrates and 273 mg of calcium. mg refers to the Technical Guidelines for Supplementary Feeding.

Conclusion

The formula chosen for the development of cookies products is F2 with the addition of 10 gr of Moringa leaf flour and 15 gr of African catfish. It is hoped that the next researchers will conduct direct intervention on malnourished toddlers to determine the positive impact of the product on improving the nutritional status of children under five.

References : 65(2008-2019)

Keyword : cookies, Moringa leaves, organoleptic quality, nutrient content