



**UNIVERSITAS ANDALAS**

**MUTU ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI  
COOKIES DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN  
KELOR (*Moringa oleifera*) DAN TEPUNG IKAN GABUS  
(*Channa striata*) SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN  
IBU HAMIL KEK**



**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan**

**Gelar Sarjana Gizi**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG, 2020**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS ANDALAS**

**Skripsi, 11 September 2020**

**Esra Angelia Saragih, No. BP. 1611223007**

**MUTU ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI COOKIES  
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) DAN  
TEPUNG IKAN GABUS (*Channa striata*) SEBAGAI MAKANAN  
TAMBAHAN IBU HAMIL KEK**

**xii + 83 halaman, 24 tabel, 14 gambar, 11 lampiran**

**ABSTRAK**

**Tujuan**

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan gizi ibu hamil dengan cara memberikan makan tambahan berupa *cookies* dengan tambahan tepung daun kelor dan tepung ikan gabus. Daun kelor memiliki kandungan gizi yang tinggi tapi masih kurang dalam pemanfaatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu organoleptik dan kandungan zat gizi pada produk *cookies* dengan tambahan tepung daun kelor dan tepung ikan gabus sebagai makanan tambahan.

**Metode**

Penelitian ini adalah penelitian metode laboratorium murni dengan model Rancangan Acak Lengkap yang terdiri dari 3 taraf F1 5%, F2 10% dan F3 15%. Kemudian akan dilihat tingkat penerimaan dan analisis zat gizinya. Uji organoleptik melibatkan 30 panelis tidak terlatih. Analisis data kuantitatif menggunakan SPSS 16 uji *krusall wallis* taraf 5% dan dilanjutkan dengan uji *mann whitney*. Penelitian dilakukan di Laboratorium Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang dan Laboratorium Baristand Padang.

**Hasil**

Hasil penelitian menunjukkan formulasi *cookies* yang terpilih adalah Formula F2 dengan penambahan daun kelor 10% dengan karakteristik warna hijau muda kekuning, Aroma sedang, rasa sedang, dan tekstur sedang. Kandungan gizi *cookies* terpilih per 100 gr adalah protein 26,08 gr zat besi 11,80 mg, air 13,16% dan abu 1,64%. Dari ketiga formula terdapat perbedaan nyata secara statistik dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur (*p-value* > 0,05).

**Kesimpulan**

Formula terpilih pada pengembangan produk *cookies* yaitu F2 dengan penambahan tepung daun kelor 10%. Diharapkan untuk peneliti selanjutnya melakukan intervensi langsung kepada ibu Hamil KEK untuk mengetahui dampak positif produk terhadap peningkatan status gizi ibu hamil.

**Daftar Pustaka** : 78 (1990-2020)

**Kata Kunci** : *cookies*, daun kelor, mutu organoleptik, kadungan zat gizi

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH  
ANDALAS UNIVERSITY**

**Undergraduate Thesis, 11 September 2020  
Esra Angelia Saragih, No. BP. 1611223007**

**ORGANOLEPTIC QUALITY AND NUTRITION CONTENT COOKIES  
WITH THE FORTIFY OF MORINGA (*Moringa oleifera*) FLOUR AND  
SNAKEHEAD FISH (*Channa striata*) FLOUR ON AS SUPPLEMENTARY  
FEEDING FOR PREGNANT WOMAN WITH CED  
xii + 83 pages, 24 tables, 14 pictures, 11 appendices**

**ABSTRACT**

**Objectives**

One of the efforts that can be made to improve the nutrition of pregnant women is by supplementary feeding in the form of cookies with the fortify of Moringa leaf flour and snakehead fish flour. Moringa leaves have high nutritional content but are still underutilized. This study aims to determine the organoleptic quality and nutritional content of cookies with the addition of Moringa leaf flour and snakehead fish meal as additional food.

**Method**

This research is the study of pure laboratory methods design used in this study was a completely randomized design with the factor is moringa leaf powder formula consisting of 3 levels of F1 5%, F2 10%, and F3 15%. The organoleptic test involved 30 untrained panelists. Quantitative data analysis used SPSS 16 krushall waliss test level of 5%. The research location was in the Laboratory of Agricultural Technology, Andalas University, Padang, and the Laboratory of Baristand Padang.

**Result**

The results showed the selected formulation of cookies was Formula F2 with the fortify of 10% Moringa leaves with characteristics yellowish light green color, medium aroma, medium taste, and medium texture. The nutritional content of selected cookies per 100 grams is 126,08 grams of protein, iron 11.8 mg, 13,16% water and 1.64% ash. Of the three formulas, there were statistically significant differences in terms of color, aroma, taste and texture (p-value > 0.05).

**Conclusion**

The formula chosen for the development of cookies products was F2 and the addition of 10% Moringa leaf flour. Further researchers are expected to carry out direct intervention on CED pregnant women to determine the positive impact of the product on improving the nutritional status of pregnant women.

**References** : 78 (1990-2020)

**Keywords** : cookies, Moringa leaves, organoleptic quality, nutrient content