

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Pemanfaatan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Dalam Pembuatan Mochi Sumber Zat Besi

Anggita Ayu Ramadhani

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=73921&lokasi=lokal>

Abstrak

Wanita mempunyai risiko terkena anemia paling tinggi terutama pada remaja putri usia 10-18 tahun sebesar 57,1% dan usia 19-45 tahun sebesar 39,5%. Tepung daun kelor memiliki kandungan zat besi sebesar 49,10 mg/100 gr dan kacang merah segar memiliki kandungan zat besi sebesar 3,7 mg/100 gr. Tujuan penelitian ini adalah melakukan pemanfaatan tepung daun kelor dan kacang merah untuk dijadikan olahan makanan yang disukai dan dapat memenuhi kebutuhan gizi remaja sebagai selingan. Penelitian ini dilakukan pada bulan September 2018 hingga Desember 2018 di Universitas Muhammadiyah Prof.Dr.Hamka Dan SIG Laboratory Bogor. Penelitian dilakukan dengan dua tahap yaitu tahap penelitian pendahuluan berupa pembuatan tepung daun kelor dan analisis zat gizi pada tepung daun kelor dan tahap penelitian utama berupa penentuan formulasi, pembuatan mochi, uji organoleptik dan analisis zat gizi pada mochi terpilih.

Pengolahan dan analisis data pada penelitian ini akan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan formulasi F0 0%, F1 10%, F2 15% dan F3 20%. Hasil data yang diperoleh akan di analisis dengan uji Kruskal Wallis bila p-value <0,05 dilanjutkan dengan uji Mann Whitne. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung daun kelor terbaik adalah F2 15%. Hasil uji Mann Whitney menunjukkan bahwa penambahan tepung daun kelor tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap parameter mutu (rasa, tekstur dan aroma) dan penilaian tingkat kesukaan (hedonik).

Kata Kunci: daun kelor, kacang merah, remaja, zat besi