

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURWATI
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Mei 2021

Moulieda Rosyalia

Kajian Pembuatan *Cupcake* Tepung Mocaf Tinggi Zat Besi dengan Penambahan Tepung Bayam Merah dan Buah Pepaya (*Carica Pepaya.L*)

xiv + 58 halaman + 12 tabel, 11 gambar, 9 lampiran

ABSTRAK

Cupcake merupakan salah satu produk yang disukai remaja putri di Indonesia. Produk *cupcake* yang dikonsumsi sampai saat ini masih memiliki kandungan gizi yang terbatas. Nilai gizi *cupcake* tepung mocaf dapat ditingkatkan dengan penambahan tepung bayam merah yang mempunyai kandungan zat besi yang cukup tinggi dan pepaya yang dapat meningkatkan absorpsi zat besi bayam. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sifat organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan) serta kandungan zat besi dari *cupcake* tepung mocaf dengan penambahan tepung bayam merah yang paling disukai.

Metode yang digunakan berupa deskriptif dengan tiga kali pengulangan dalam pembuatan produknya. Penelitian ini menggunakan 2 faktor, faktor pertama yaitu penambahan tepung bayam merah dengan konsentrasi 0%, 0,25%, 5% dan 15%. faktor kedua yaitu penambahan buah pepaya dengan konsentrasi 0% dan 20%. Uji organoleptik menggunakan metode uji hedonik, kemudian dilanjutkan dengan uji kadar zat besi metode spektrofotometer serapan atom, kandungan gizi menggunakan TKPI, dan foodcost pada *cupcake* yang paling disukai.

Berdasarkan uji organoleptik didapatkan hasil *cupcake* tepung mocaf dengan penambahan tepung bayam merah dan buah pepaya yang paling disukai yaitu formula 3 dengan penambahan tepung bayam merah 5%. Hasil analisis zat besi *cupcake* tepung mocaf dengan penambahan tepung bayam merah dari formula 3 yaitu 0,91 mg. Perlu dilakukan uji umur simpan tentang *cupcake* tepung mocaf untuk mengetahui perbedaan antara penambahan tepung bayam merah atau tanpa penambahan tepung bayam merah.

Kata kunci : *Cupcake*, Buah Pepaya, Tepung Bayam Merah, Tepung Mocaf.
Daftar Bacaan: 41 (1932-2018)

**HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGPUR
NUTRITION DEPARTMENT
Final Report, May 2021**

Moulieda Rosyalia

The Study of *Cupcake* with High Iron Mocaflour with the Addition of Red Spinach and Pepaya Fruit Flour (*Carica Pepaya.L*)

xiv + 58 pages + 12 tables, 11 pictures, 9 attachments

ABSTRACT

Cupcake are one of the products favored by young women in Indonesia. *Cupcake* products that are consumed until now still have limited nutritional content. The nutritional value of mocaflour *cupcake* can be increased by adding red spinach which rich in iron content and pepaya that can increasing iron absorption flour a high enough iron content. The purpose of this study was to determine the organoleptic properties (color, aroma, taste, texture and overall acceptance) as well as the iron content of mocaflour *cupcake* with the most preferred addition of red spinach flour.

The method used is descriptive with three repetitions in the making of the product. This study used 2 factors, the first factor was the addition of red spinach flour with a concentration level of 0%, 0,25%, 5% and 10%. The second factor was the addition of pepaya fruit with a concentration level of 0% and 20%. The organoleptic test used hedonic test method, then continued with the iron content test using the atomic absorption spectrophotometer method, the nutritional content using TKPI, and foodcost for the most preferred *cupcake*.

Based on the organoleptic test, formula 3 was the most preferred formula with the addition of 5% red spinach flour. The iron content of formula 3 was 0,91 mg. It is suggested to analyze the shelf life of mocaflour *cupcake* to find out the difference between red spinach flour *cupcake* or without red spinach flour.

Keywords: *Cupcake*, Pepaya Fruit, Red Spinach Flour, Mocaflour.
References: 41(1932-2018)