

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES TANJUNGPUR**  
**JURUSAN GIZI**  
**Laporan Tugas Akhir, Mei 2021**

Cindy saputri

Kajian pembuatan *takoyaki* dengan penambahan tepung daun kelor sebagai alternatif makanan tinggi zat besi untuk pencegahan anemia sejak dini  
xiv + 81 halaman + 15 tabel, 11 gambar, 11 lampiran

**ABSTRAK**

Anemia merupakan salah satu masalah kesehatan di seluruh dunia terutama negara berkembang yang diperkirakan 30% penduduk dunia menderita anemia. Anemia banyak terjadi pada masyarakat terutama pada remaja dan ibu hamil. Anemia pada remaja putri sampai saat ini masih cukup tinggi

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh daun kelor (*Moringa oleifera*) pada pembuatan takoyaki dengan penambahan tepung daun kelor terhadap daya terima konsumen yang dilakukan melalui uji organoleptik berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan dirumah karena adanya Covid 19. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen, sampel dalam penelitian ini adalah pembuatan *takoyaki* menggunakan tepung daun kelor sebesar 0%, 2%, 4%, 6%, yang kemudian diujikan pada panelis tidak terlatih sebanyak 10 orang dengan 3x pengulangan. Hasil uji organoleptik dianalisis dengan menggunakan uji hedonik (kesukaan). Sedangkan untuk hasil uji kadar zat besi pada produk *takoyaki* dengan penambahan tepung daun kelor akan dianalisis menggunakan univariat dan data akan disajikan dalam bentuk persentase.

Uji organoleptik didapatkan hasil bahwa berdasarkan warna formula 3 yang paling disukai, aroma formula 3 yang paling disukai, tekstur formula 1 yang paling disukai, rasa formula 3 yang paling disukai, dan penerimaan keseluruhan formula 3 yang paling disukai. Hasil dari kandungan zat gizi makro (energi, protein, lemak, kh) pada formula F3 dalam satu porsi *takoyaki* (5 buah atau 140 gr) dengan penambahan tepung daun kelor mengandung energi sebesar 198,96 kkal, protein 8,3 gram, lemak 6,46 gram, kh 29,5 gram. Sedangkan pada formula F1 (tanpa penambahan daun kelor) mengandung energi dalam satu porsi sebesar 203,5 kkal, protein 8,06 gram, lemak 6,43 gram, karbohidrat 29,9 gram.

Hasil analisis zat gizi mikro yaitu zat besi (Fe) mendapatkan hasil pada formula 3 sebesar 0,81 mg/buah dan formula 1 sebesar 0,79 mg/buah. Untuk harga jual tidak beda jauh dengan yang ada di pasaran untuk *takoyaki* pada formula 3 dengan penambahan tepung daun kelor per porsi memiliki harga jual sebesar Rp. 9.753, pada formula 1 (tanpa penambahan tepung daun kelor) sebesar Rp.9.120 per porsi. Fe pada *takoyaki* yang ditambahkan dengan tepung daun kelor hanya mengandung Fe sedikit maka bisa ditambahkan berupa isian hati ayam atau hati sapi untuk meningkatkan kandungan zat besi produk *takoyaki*.

Kata Kunci : Tepung Daun Kelor, *Takoyaki*, Zat Besi  
Daftar Bacaan : 48 (1998-2019)

**KEMENKES TANJUNG KARANG HEALTH POLYTECHNIC**  
**DEPARTMENT OF NUTRITION**  
Final Project Report, May 2021

**Cindy Saputri**

**The Study of Takoyaki with the Addition of Moringa Leaf Flour as an Alternative to High-iron Foods for Early Prevention of Anemia**

xiv + 81 Pages, 15 Tables, 11 Pictures, 11 Attachments

**ABSTRACT**

Anemia is a health problem throughout the world, especially developing countries where an estimated 30% of the world's population suffers from anemia. Anemia is common in the community, especially in adolescents and pregnant women. Until now, anemia in young women is still quite high.

This research aims to determine and to analyze the effect of *Moringa oleifera* leaves on *takoyaki* with the addition of Moringa leaf flour on consumer acceptance through organoleptic tests based on aspects of color, aroma, taste, and texture on consumer acceptance. This research was conducted at home because of Covid 19. This research uses an experimental method. The sample in this research was *takoyaki* using Moringa leaf flour as much as 0%, 2%, 4%, and 6%, which were tested on 10 untrained panelists with 3 replication. The results of the organoleptic test were analyzed using hedonic test. Meanwhile, the results of the iron level test in *takoyaki* products with the addition of Moringa leaf flour will be analyzed using univariate and the data will be presented in percentage form.

The results of the Organoleptic test show that the color of formula 3 was the most preferred, the aroma of formula 3 was the most preferred, the texture of formula 1 was the most preferred, the taste of formula 3 was the most preferred, and the overall acceptance of formula 3 was the most preferred. The results of the macro nutrient content (energy, protein, fat, carbohydrate) in the F3 formula in one serving of *takoyaki* with the addition of Moringa leaf flour contains 198.96 kcal of energy, 8.3 grams of protein, 6.46 grams of fat, and 29.5 grams of carbohydrates. While in one serving of F1 formula (non moringa leaf) contains energy of 203.5 kcal, 8.06 grams of protein, 6.43 grams of fat, and 29.9 grams of carbohydrates.

The results of micronutrients analysis, namely iron (Fe) shows that in formula 3, there is 0.81 mg iron/each and in the formula 1, there is 0.79 mg/each product. The price of this product is not much different from what is on the market. Formula 3 *takoyaki*, which was added with Moringa leaf flour, has a price of Rp. 9,753 per portion, and formula 1 *takoyaki* has a price of Rp. 9,120 per portion. The content of Fe in *takoyaki* added with Moringa leaf flour is still inadequate, so to increase its contents, *takoyaki* can be added with chicken liver or beef liver as a filling.

Keywords : Moringa Leaf Flour, *Takoyaki*, Iron

References : 48 (1998-2019)