

Evaluasi Karakteristik dan Nilai Gizi Fruit Leather Pisang Kepok dan Nanas dengan Substitusi Daun Kelor (*Moringa oleifera*)

Evaluation of the Characteristic and Nutritional Value of Banana Kepok and Pineapple Fruit Leather with Substitution of Moringa Leaves (*Moringa oleifera*)

Windi Habsari ^{1*}, Novi Indah Permata Sari²⁾

^{1,2}Akademi Kuliner dan Patiseri Ottimmo International
noviindahpermatasari@ottimmo@ac.id

Abstrack

The consumption of healthy snacks is very important for balanced nutrition for children and adults. The main problem in children is that the level of liking for vegetables and fruits decreases. Fruit leather is a food product of fruit pulp that has been crushed and then dried into thin sheets. The nutritional content of fruit leather has been analyzed in previous studies, but in this study there are developments in moringa leaf additives. Moringa leaves have a rich content of antioxidants that are good for health. The urgency of this research is the need to evaluate the nutritional value of fruit leather bananas and pineapples with moringa leaf substitution. So the purpose of this study is to evaluate the characteristics and nutritional value of fruit leather, bananas, kapok and pineapple with moringa leaf substitution. Based on the analysis of organoleptic tests of fruit leather of kepok bananas and pineapples with moringa leaf substitution that has been carried out, the best formulation is in F4 treatment with an aroma value of 3.52, taste 3.58, overall 3.79. Based on the chemical analysis of fruit leather of kepok bananas and pineapples with moringa leaf substitution that has been carried out, the best formulation is F5 with an average value of carbohydrates, protein, ash content, and dietary fiber that are quite high. This research produced the best formulation of fruit leather which is good for healthy and nutritious snacks.

Keywords: Chemical analysis, fruit leather, nutritional value, organoleptic test.

Abstrak

Konsumsi camilan sehat sangat penting bagi gizi seimbang anak maupun orang dewasa. Permasalahan utama pada anak yaitu tingkat kesukaan pada sayur dan buah menurun. Fruit leather merupakan produk makanan daging buah yang telah dihancurkan kemudian dikeringkan menjadi lembaran tipis. Kandungan gizi pada fruit leather sudah dianalisis pada penelitian terdahulu, namun pada penelitian ini ada perkembangan pada bahan tambahan daun kelor. Daun kelor mempunyai kandungan kaya antioksidan yang baik untuk kesehatan. Urgensi penelitian ini adalah perlu adanya evaluasi nilai gizi pada fruit leather pisang kapok dan nanas dengan substitusi daun kelor. Sehingga tujuan dari penelitian ini adalah evaluasi karakteristik dan nilai gizi pada fruit leather pisang kapok dan nanas dengan substitusi daun kelor. Berdasarkan analisis uji organoleptik fruit leather pisang kepok dan nanas dengan substitusi daun kelor yang telah dilakukan maka formulasi yang terbaik yaitu pada perlakuan F4 dengan nilai aroma 3.52, rasa 3.58, keseluruhan 3.79. Berdasarkan analisis kimia fruit leather pisang kepok dan nanas dengan substitusi daun kelor yang telah dilakukan maka formulasi yang terbaik yaitu F5 dengan nilai rata2 karbohidrat, protein, kadar abu, dan *dietary fiber*, cukup tinggi. Penelitian ini menghasilkan formulasi terbaik pada fruit leather yang baik untuk camilan sehat dan bernutrisi tinggi.

Kata Kunci: Analisis kimia, fruit leather, nilai gizi, uji organoleptik