

Universitas Ngudi Waluyo  
Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan  
Skripsi, Agustus 2023  
Fitri Istifarani Latifah  
0601191030

## **TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI ROTI MANIS SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF DAN DAUN KELOR (*Moringa oleifera Lamk.*) DENGAN ISI PASTA KACANG MERAH (*Phaseolus Vulgaris L.*)**

### **ABSTRAK**

**Latar Belakang :** Roti manis dapat dibuat dengan menggunakan bahan dasar tepung yang lain selain tepung terigu. Salah satu alternatif bahan yang dapat digunakan dalam pembuatan roti manis adalah substitusi tepung mocaf. Penambahan tepung daun kelor sebagai pewarna alami roti manis untuk meningkatkan nilai gizi dan tingkat kesukaan. Sebagai sumber protein ditambahkan kacang merah sebagai isian roti manis. Kacang merah tergolong bahan pangan yang dapat menunjang peningkatan gizi.

**Tujuan :** Mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan gizi roti manis substitusi tepung mocaf dan daun kelor (*moringa oleifera lamk.*) dengan Isi Pasta Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*)

**Metode :** Penelitian ini menggunakan desain eksperimental. Perlakuan yang digunakan formulasi roti dengan tepung terigu, tepung mocaf, tepung daun kelor yaitu Formulasi 1 (80:20:3), Formulasi 2 (70:30:5), Formulasi 3 (60:40:7). Kemudian dilakukan uji tingkat kesukaan. Analisis kandungan gizi protein dengan *kjeldahl*, lemak dengan *soxhlet*, dan karbohidrat dengan perhitungan *by difference*

**Hasil :** Penelitian ini menunjukkan hasil uji tingkat kesukaan roti manis yang paling disukai oleh panelis adalah formula 1 (80:20:3). Kandungan zat gizi roti manis formula 1 diperoleh hasil rata-rata kadar air 27,9%, kadar abu 2,36%, protein 7,08%, lemak 4,98%, karbohidrat 57,58%

**Simpulan :** Formulasi roti manis terbaik yang disukai panelis adalah F1. Kandungan gizi kadar air, kadar abu, protein, dan karbohidrat sudah memenuhi syarat mutu SNI. Sedangkan kadar lemak melebihi syarat mutu SNI.

**Kata Kunci :** Roti Manis, MOCAF, Daun Kelor, Kacang Merah

Ngudi Waluyo University  
S1 Nutrition Study Program,  
Faculty of Health Thesis, August 2023  
Fitri Istifarani Latifah  
0601191030

**LEVEL OF PREFERENCE AND NUTRITIONAL CONTENT OF SWEET BREAD SUBSTITUTION OF MOCAF FLOUR AND MORINGA LEAF (*Moringa oleifera* Lamk.) WITH RED BEAN (*Phaseolus vulgaris* L.) PASTE FILLING**

**ABSTRACT**

**Background:** Sweet bread can be made using flour based ingredients other than wheat flour. One alternative ingredient that can be used in making sweet bread is the substitution of mocaf flour. The addition of Moringa leaf flour as a natural coloring for sweet bread to increase nutritional value and liking level. As a source of protein, red beans are added as a filling for sweet bread. Red beans are classified as foods that can support nutritional improvement.

**Objective:** Determine the level of preference and nutritional content of sweet bread substituted for mocaf flour and moringa leaves (*moringa oleifera* lamk.).

**Method:** This study used experimental design. The treatment used bread formulation is wheat flour, mocaf flour, moringa leaf flour, namely Formulation 1 (80:20:3), Formulation 2 (70:30:5), Formulation 3 (60:40:7). Then a favorability level test is carried out. Analysis of the nutritional content of protein with kjeldahl, fat with soxhlet, and carbohydrates with calculations by defferents

**Results:** This study shows that the results of the preference level test for sweetbreads that are most liked by panelists is formula 1 (80:20:3) . The nutritional content of sweetbread formula 1 obtained an average moisture content of 27.9%, ash content of 2.36%, protein of 7.08%, fat 4.98%, carbohydrates 57.58%

**Conclusion:** The best sweet bread formulation that panelists liked was F1. The nutritional content of water content, ash content, protein, and carbohydrates has met the SNI quality requirements. While the fat content exceeds the SNI quality requirements.

**Keywords :** Sweet Bread, MOCAF, Moringa Leaves, Red Bean