

ABSTRAK

Nesya Zuba Arlis, Perbandingan Jenis Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Nilai Gizi Yoghurt Untuk Mengatasi Gejala Ringan Malnutrisi.

Perhatian berbagai pihak saat ini berpusat pada proses penanganan pandemi covid-19 mengakibatkan penanganan terhadap kasus malnutrisi menjadi terhambat. Yoghurt daun kelor dinilai tepat untuk dijadikan produk pangan fungsional untuk mengatasi persoalan malnutrisi karena nilai gizi yang tinggi pada masing masing bahan. Daun kelor segar dan serbuk daun kelor memiliki kadar nutrisi yang berbeda. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perbedaan pengaruh antara penambahan daun kelor segar, serbuk daun kelor, dan kontrol terhadap perubahan kandungan gizi, pH yoghurt, dan tingkat kesukaan panelis. Untuk mengetahui kadar nutrisi dilakukan uji proksimat meliputi uji kadar air, abu, lemak, protein, dan pengukuran pH, selanjutnya dilakukan uji organoleptik dengan metode uji tingkat kesukaan meliputi uji aroma, warna, tekstur, dan rasa. Hasil analisa uji proksimat menunjukkan tidak adanya perbedaan pengaruh antara seluruh perlakuan dan kontrol terhadap perubahan kandungan gizi yoghurt. Dimana yoghurt dengan penambahan serbuk daun kelor memiliki rata – rata kadar abu 1,2015%, protein 8,29065%, lemak 0,59095%, dan karbohidrat 12,4757% yang sedikit lebih tinggi dibandingkan dengan yoghurt yang ditambahkan daun kelor segar yang memiliki rata – rata kadar abu 1,1688%, protein 8,21865%, lemak 0,4513%, dan karbohidrat 11,3535%. Hasil pengukuran pH menunjukkan adanya perbedaan pengaruh antara seluruh perlakuan dan kontrol terhadap perubahan pH yoghurt. pH yoghurt dengan penambahan daun kelor segar 3,635 sedangkan pH yoghurt dengan penambahan serbuk daun kelor 3,6325, lebih rendah dibandingkan dengan pH yoghurt kontrol yakni 3,5775. Hasil uji tingkat kesukaan menunjukkan adanya perbedaan pengaruh antara seluruh perlakuan dan kontrol terhadap tingkat kesukaan yoghurt. Dimana yoghurt kontrol mendapat skor uji tingkat kesukaan aroma (2,55), warna (3,2), dan rasa (3,1) tertinggi, dengan kriteria aroma asam, warna putih kekuningan, dan rasa manis sedikit asam.

Kata kunci : Covid-19, malnutrisi, nutrisi, kelor, yoghurt, proksimat