

UJI PROKSIMAT PADA PUDING DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR SEBAGAI SALAH SATU UPAYA DALAM PENCEGAHAN STUNTING

Wahyu Rahmah¹, Suwarno²
Email: wahyurahmah18@gmail.com

INTISARI

Latar Belakang: Suatu produk pangan yang baik harus melalui beberapa proses uji sebelum dikonsumsi. Salah satu metode uji produk pangan adalah uji proksimat. Uji proksimat merupakan suatu prosedur kimia yang dilakukan untuk mengetahui komposisi kimia dasar pada suatu produk pangan. Produk pangan yang akan dilakukan uji proksimat pada penelitian ini adalah produk pangan inovatif berupa puding dengan penambahan tepung daun kelor.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kandungan tiap komponen proksimat yang meliputi kadar air, abu, protein, lemak, serat kasar, karbohidrat, dan energi.

Metode: Penelitian ini menggunakan desain *true eksperimental* dengan metode deskriptif kuantitatif. Penelitian ini berlokasi di Laboratorium Chem Mix Pratama dan dilakukan di bulan Agustus 2024.

Hasil: Hasil dari tiap komponen proksimat pada produk puding daun kelor adalah sebagai berikut : kadar air sebesar 96,6695%, kadar abu sebesar 0,0947%, kadar protein sebesar 1,2542%, yang merupakan temuan utama dalam penelitian ini, kadar lemak sebesar 0,6751%, kadar serat kasar sebesar 0,3865%, kadar karbohidrat sebesar 1,0820%, dan kadar energi sebesar 15,2080 kal/100 gram.

Kesimpulan: Berdasarkan hasil dari tiap komponen proksimat, produk puding daun kelor masih memerlukan pengembangan dan pengujian lebih lanjut.

Kata Kunci: Kelor, Puding, Stunting, Uji Proksimat.

¹ Mahasiswa Keperawatan Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta

² Dosen Keperawatan Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta

PROXIMATE TEST ON PUDDING WITH THE ADDITION OF MORINGA LEAF FLOUR AS ONE OF THE MEASURES TO PREVENT STUNTING

Wahyu Rahmah¹, Suwarno²
Email: wahyurahmah18@gmail.com

ABSTRACT

Background: A good food product must go through several testing processes before being consumed. One method of testing food products is the proximate test. Proximate testing is a chemical procedure carried out to determine the basic chemical composition of a food product. The food product that will be tested proximately in this research is an innovative food product in the form of pudding with the addition of Moringa leaf flour.

Objective: This study aims to describe the content of each proximate component which includes water content, ash, protein, fat, crude fiber, carbohydrates and energy.

Method: This research uses a true experimental design with quantitative descriptive methods. This research is located at the Chem Mix Pratama Laboratory and was conducted in August 2024.

Results: The results of each proximate component in Moringa leaf pudding products are as follows: water content of 96.6695%, ash content of 0.0947%, protein content of 1.2542%, which is the main finding in this research, fat content of 0.6751%, crude fiber content of 0.3865%, carbohydrate content of 1.0820%, and energy content of 15.2080 cal/100 grams.

Conclusion: Based on the results of each proximate component, Moringa leaf pudding products still require further development and testing.

Keywords: Moringa, Proximate Test, Pudding, Stunting.

¹ Student of Nursing, Jenderal Achmad Yani University of Yogyakarta

² Lecturer of Nursing, Jenderal Achmad Yani University of Yogyakarta