

SITI FATIMAH NPM 22.03.4.1.1.00034. Analisis Proksimat Dan Nilai Organoleptik Pada Garam Fortifikasi Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). Pembimbing Prof. Dr. Makhfud Efendy, S.Pi., M.Si.

ABSTRAK

Garam merupakan bahan pangan yang banyak digunakan dalam konsumsi sehari-hari, namun memiliki kandungan zat gizi yang relatif terbatas. Daun kelor (*Moringa oleifera*) dikenal sebagai salah satu sumber pangan lokal yang kaya protein, vitamin, mineral, dan senyawa bioaktif sehingga berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan fortifikasi untuk meningkatkan nilai gizi garam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik visual, kandungan proksimat, kadar NaCl, Angka Kecukupan Gizi (AKG), dan tingkat penerimaan panelis pada produk garam fortifikasi daun kelor. Penelitian menggunakan lima formulasi, yaitu kontrol (100% garam), F1 (5% kelor), F2 (10% kelor), F3 (15% kelor), dan F4 (20% kelor). Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan konsentrasi daun kelor menghasilkan warna produk yang semakin hijau. Kandungan protein meningkat dari 0,116% menjadi 7,251%, kadar air meningkat dari 0,400% menjadi 2,194%, kadar abu tertinggi diperoleh pada F2 sebesar 2,341%, sedangkan kadar karbohidrat menurun dari 97,282% menjadi 90,279%. Kadar NaCl menurun dari 99,3% pada kontrol menjadi 86,1% pada F4. Kontribusi AKG tertinggi terdapat pada F4 dengan nilai protein sebesar 1,295% per takaran saji 5 gram. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa formulasi F1 memiliki tingkat penerimaan terbaik dengan nilai keseluruhan sebesar 6,60. Penambahan daun kelor pada garam mampu meningkatkan nilai gizi produk serta tetap dapat diterima oleh panelis.

Kata kunci: garam fortifikasi, daun kelor, proksimat, NaCl, organoleptik, AKG.

ABSTRACT

Salt is a food ingredient widely used in daily consumption; however, it contains relatively limited nutritional value. Moringa leaves (*Moringa oleifera*) are recognized as a local food source rich in protein, vitamins, minerals, and bioactive compounds, making them a potential fortification material to improve the nutritional value of salt. This study aimed to determine the visual characteristics, proximate composition, NaCl content, Recommended Dietary Allowance (RDA) contribution, and panelists' acceptance of moringa leaf-fortified salt products. The study employed five formulations: control (100% salt), F1 (5% moringa), F2 (10% moringa), F3 (15% moringa), and F4 (20% moringa). The results showed that increasing the concentration of moringa leaves produced a progressively greener product color. Protein content increased from 0.116% to 7.251%, moisture content increased from 0.400% to 2.194%, the highest ash content was obtained in F2 at 2.341%, while carbohydrate content decreased from 97.282% to 90.279%. NaCl content decreased from 99.3% in the control treatment to 86.1% in F4. The highest RDA contribution was found in F4, with a protein contribution of 1.295% per 5 g serving size. Organoleptic test results indicated that formulation F1 had the highest level of acceptance, with an overall score of 6.60. The addition of moringa leaves to salt was able to enhance the nutritional value of the product while maintaining consumer acceptability.

Keywords: fortified salt, moringa leaves, proximate, NaCl, organoleptic, AKG.