

NOVITA SARI. NPM 200331100013. Pengembangan *Tortilla Chips* dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) sebagai Produk Makanan Fungsional. Di bawah bimbingan **Dr. Supriyanto, S.TP., M.P.** dan **Mojiono, S.TP., M.Si.**

ABSTRAK

Tortilla chips merupakan makanan khas dari Meksiko yang berbahan dasar jagung yang memiliki khas bentuk segitiga. Kandungan gizi yang terdapat dalam tortilla, salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan kandungan gizi pada tortilla adalah melakukan fortifikasi. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan yaitu dengan menambahkan daun kelor dalam adonan tortilla jagung. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan *tortilla chips* dengan penambahan tepung daun kelor menjadi makanan ringan yang kaya nutrisi salah satunya memiliki aktivitas antioksidan dan protein yang tinggi. Metode penelitian disini menggunakan uji kadar air dengan menggunakan metode gravimetri, uji warna menggunakan *color reader*, uji tekstur menggunakan *texture analyzer*, uji sensoris menggunakan 35 panelis yang berisi tingkat kesukaan dari segi warna, tektur, aroma, rasa dan keseluruhan. Uji protein dilakukan dengan menggunakan metode kjeldahl. Uji antioksidan dilakukan menggunakan metode DPPH. Uji *purchase intention* (minat beli) dilakukan dengan menggunakan kuesioner dan dilakukan uji menggunakan 55 responden. Penambahan tepung daun kelor pada *tortilla chips* berpengaruh terhadap kadar air, warna, sensoris. Namun penambahan tepung daun kelor pada *tortilla chips* tidak berpengaruh terhadap tekstur. Kandungan protein pada penambahan kelor 5 % yaitu 20,31% dan mengalami peningkatan sebanyak 13,01% dari sampel kontrol. kandungan antioksidan pada sampel penambahan kelor 5 % yaitu 28,160% mengalami peningkatan sebesar 12.713%. Hasil *purchase intention* menunjukkan faktor tortilla dengan penamabhan tepung daun kelor diminati oleh responden. Faktor yang berpengaruh minat responden adalah rasa, aroma, warna dan tekstur.

Kata kunci: *Tortilla chips*, tepung daun kelor, pangan fungsional.

NOVITA SARI. NPM 200331100013. *Development of Tortilla Chips with the Addition of Moringa Leaf Flour (Moringa Oleifera) as a Functional Food Product Under the Guidance of Dr. Supriyanto, S.TP., M.P. and Mojiono, S.TP., M.Si.*

ABSTRACT

Tortilla chips are typical Mexican food made from corn that has a distinctive triangular shape. The nutritional content contained in tortillas, one effort that can be made to increase the nutritional content of tortillas is to fortify them. One innovation that can be done is by adding moringa leaves to corn tortilla dough. This study aims to develop tortilla chips with the addition of moringa leaf flour into a snack that is rich in nutrients, one of which has high antioxidant and protein activity. The research method here uses a water content test using the gravimetric method, a color test using a color reader, a texture test using a texture analyzer, a sensory test using 35 panelists containing the level of preference in terms of color, texture, aroma, taste and overall. Protein testing is done using the kjeldahl method. Antioxidant testing is done using the DPPH method. Purchase intention testing is done using a questionnaire and testing is done using 55 respondents. The addition of moringa leaf flour to tortilla chips affects water content, color, sensory. However, the addition of moringa leaf flour to tortilla chips does not affect the texture. The protein content in the addition of 5% moringa is 20.31% and has increased by 13.01% from the control sample. The antioxidant content in the sample with the addition of 5% moringa is 28.160% and has increased by 12,713%. The results of purchase intention show that the tortilla factor with the addition of moringa leaf flour is in demand by respondents. The factors that influence respondents' interest are taste, aroma, color and texture.

Keywords: Tortilla chips, moringa leaf flour, functional food.