

**FITRIYA NURASIZAH NRM. 17.03.4.1.1.00027.Kadar Vitamin C Dan Betakaroten Garam Fortifikasi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dengan Metode Produksi Aditif Penghalusan Dan Perebusan.Dibawah bimbingan Dr. Makhfud Efendy, S.Pi, M.Si**

---

**ABSTRAK**

Fortifikasi merupakan penambahan satu atau lebih zat gizi tertentu guna meningkatkan nutrisi pada suatu makanan. Selama ini fortifikasi garam hanya dilakukan dengan penambahan iodium. Banyak bahan tambahan lain yang dapat ditambahkan seperti kulit buah naga, kulit manggis, dan daun kelor. Beberapa masalah kekurangan zat gizi di Indonesia sampai saat ini antara lain Gangguan Akibat Kekurangan Iodium (GAKI), kekurangan vitamin C, kekurangan vitamin A, kekurangan zat besi yang disebut anemia serta Kekurangan Energi Protein (KEP). Tujuan penelitian ini untuk mengetahui vitamin C dan kandungan betakaroten pada garam fortifikasi dengan daun kelor menggunakan metode penghalusan dan perebusan. Metode penelitian ini adalah uji pendahuluan untuk dasar penelitian utama, penelitian utama untuk mengetahui kandungan vitamin C dan betakaroten pada garam fortifikasi dengan daun kelor, untuk mengetahui kualitas terbaik pada garam fortifikasi dengan perlakuan penghalusan dan perebusan. Rancangan percobaan penelitian menggunakan rancangan acak lengkap faktorial. Berdasarkan hasil uji pendahuluan dilakukan uji beda nyata terkecil dan dihasilkan produk terbaik yaitu pada metode penghalusan dengan kadar vitamin C sebesar 5,573 mg/L, kadar betakaroten sebesar 193,337 µg, kadar NaCl sebesar 92,566%, dan kadar air sebesar 0,757%.

**Kata Kunci:** Garam, fortifikasi, perebusan, penghalusan, vitamin C, betakaroten

**FITRIYA NURASIZAH NRM. 17.03.4.1.1.00027. Levels of Vitamin C And Betacarotene Salt Fortification of Moringa Leaves (*Moringa oleifera*) With Additive Production Methods Of Refining And Boiling. Under the guidance of Dr. Makhfud Efendy, S.Pi, M.Si**

---

**ABSTRACT**

Fortification is the addition of one or more certain nutrients in order to increase the nutrients in a food. So far, salt fortification has only been carried out by adding iodine. Many other additives can be added such as dragon fruit peel, mangosteen peel, and Moringa leaves. Several problems of nutritional deficiency in Indonesia to date include Iodine Deficiency Disorders (IDA), vitamin C deficiency, vitamin A deficiency, iron deficiency called anemia and Protein Energy Deficiency (KEP). The purpose of this study was to determine the vitamin C and betacrotene content in fortified salt with Moringa leaves using mashing and boiling methods. This research method is a preliminary test for the main research basis, the main research is to determine the content of vitamin C and beta-carotene in fortified salt with moringa leaves, to determine the best quality for fortified salt with mashing and boiling treatments. The research experimental design used a factorial completely randomized design. Based on the results of the preliminary test, the smallest significant difference test was carried out and the best product was produced, namely the refining method with vitamin C content of 5.573 mg/L, beta-carotene content of 193.337  $\mu$ /g, NaCl content of 92.566%, and water content of 0.757%.

**Keywords:** Salt, fortification, boiling, refining, vitamin C, Betacarotene