**ABSTRAK**

**Leny Ramadhani Permata Sari, 2018** Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oliefera Lam*) Terhadap Nilai Energi, NilaiGizi, Dan Mutu Organoleptik Pengembangan Biskuit Labu Kuning(*Cucurbita moschata)*(Kajian Produk untuk Pencegahan Anemia Defisiensi Besi pada Anak Sekolah)Karya Tulis Ilmiah, Program Studi DIII Gizi, Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Malang. Pembimbing: Theresia Puspita, STP, MP

Anak usia 5 – 12 tahun dianggap mengalami anemia apabila kadar hemoglobin <12,0 g/dl. Prevalensi anemia gizi besi menurut karakteristik responden di Indonesia pada kelompok umur 5 – 14 tahun adalah 9,4% (Riskesdas, 2007). Prevalensi anemia gizi besi anak 5 – 12 tahun adalah sebesar 29% (Riskesdas, 2013). . Bahan pangan yang dapat dijadikan sumber zat besi (Fe) adalah daun kelor. Bentuk snack yang dipilih adalah biskuit. Pemberian snack diharapkan dapat memenuhi kebutuhan gizi khususnya zat besi (Fe) dalam penanganan masalah anemia pada anak usia sekolah. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan formulasi biskuit untuk snack anak usia sekolah penderita anemia besi dengan proporsi yang tepat dan komposisi zat gizi protein dan zat besi yang baik. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental rancangan acak lengkap yaitu pembuatan biskuit dengan subtitusi tepung daun kelor dan tepung ubi jalar kuning dengan variasi P0 (0:100:25), P1 (85:25:15), P2 (80:25:20), P3 (75:25:25)Analisis statistik menggunakan uji Kruskal-Wallis jika hasil menunjukkan ada pengaruh dari indikator mutu warna, aroma, rasa, dan tekstur maka di lanjut ke uji Mann-Whitney pada tingkat kepercayaan 95%. Perlu dilakukan penelitian lanjutan yang berkaitan dengan prosedur pengolahan daun kelor sehingga dapat menghasilkan biskuit labu kuning dan dengan penambahan daun kelor dengan tidak menimbulkan rasa pahit dan tidak merusak nilai gizi. Untuk memperbaiki rasa biskuit yang cenderung pahit maka diperlukan proses secara enzimatis atau fermentasi pada daun kelor sehingga dapat mengurangi rasa pahit.

**Kata kunci : Snack, biskuit penderita anemia, tepunglabu kuning, tepung daun kelor, zat besi (Fe), protein, mutu organoleptik.**

**ABSTRACT**

**Leny Ramadhani Permata Sari, 2018** Effect of Addition of Moringa Leaves (Moringa Oliefera Lam) on Energy Value, Nutritional Value, and Organoleptic Quality of Pumpkin Yellow Biscuit Development (Cucurbita moschata) (Product Study for Prevention of Iron Deficiency Anemia in School Children) Scientific Writing, Program DIII Nutrition Study, Nutrition Department of Malang Health Polytechnic. Advisor: Theresia Puspita, STP, MP

Children aged 5 - 12 are considered to have anemia if the hemoglobin level is <12.0 g / dl. The prevalence of iron nutrition anemia according to the characteristics of respondents in Indonesia in the age group 5-14 years is 9.4% (Riskesdas, 2007). The prevalence of anemia in iron nutrition in children 5 - 12 years is 29% (Riskesdas, 2013). . Food that can be used as a source of iron (Fe) is Moringa leaves. The form of snack chosen is biscuits. Giving snacks is expected to meet nutritional needs especially iron (Fe) in handling anemia problems in school-age children. This study aims to produce biscuit formulations for snacks of school-age children with iron anemia with the right proportion and good composition of protein and iron nutrients. This research is a completely randomized experimental study which is making biscuits with substitution of Moringa leaf flour and yellow sweet potato flour with variations of P0 (0: 100: 25), P1 (85:25:15), P2 (80:25:20), P3 (75:25:25) Statistical analysis using the Kruskal-Wallis test if the results show that there are influences from indicators of color, aroma, taste, and texture quality then proceed to the Mann-Whitney test at a 95% confidence level. Further research is needed regarding the procedure for processing Moringa leaves so that they can produce pumpkin biscuits and with the addition of Moringa leaves with no bitter taste and do not damage nutritional value. To improve the taste of biscuits that tend to be bitter, an enzymatic process or fermentation is needed on the leaves of Moringa so that it can reduce the bitter taste.

**Keywords: Snack, biscuits with anemia, yellow flour, Moringa leaf flour, iron (Fe), protein, organoleptic quality.**