

ABSTRAK

Pengembangan Formulasi dan Evaluasi *Croffle* Dari Daun Katuk (*Sauropus androgynus L.*) Dan Tepung Mocaf Sebagai *Healthy Food*

Oleh :

Lina Haryanti

191FF03137

Croffle singkatan dari Croissant dan Waffel merupakan makanan yang dibuat dari adonan croissant yang dimasak dengan menggunakan alat mencetak *waffle*. Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui kandungan gizi dan tingkat kesukaan panelis terhadap *croffle* yang diformulasi dengan daun katuk. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dengan dua factor. Faktor pertama yaitu perbedaan proposi daun katuk dari tiga konsentrasi sedangkan faktor kedua yaitu perbedaan proporsi tepung MOCAF terdiri dari tiga konsentrasi. Selanjutnya masing-masing pengujian evaluasi dilakukan dua kali pengulangan. Analisis data organoleptik yang digunakan adalah Hedonic Test dengan parameter uji tekstur, bentuk, aroma, warna dan rasa. Uji lanjut dilakukan dengan uji Duncan. Uji analisis kimia dilakukan pada semua produk. Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap *croffle* yang baik adalah formula F0 (tanpa ada penambahan daun katuk). Pada penentuan formula terpilih berdasarkan indeks kepentingan yaitu kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan kadar karbohidrat maka *croffle* formula F3 (ada penambahan daun katuk 10%) merupakan formula terpilih. *Croffle* terpilih mengandung kadar air 32,54%, kadar abu 2,67%, kadar protein 2,44%, kadar lemak 9,02 dan kadar karbohidrat sebanyak 53,33%.

Kata Kunci : *Croffle*, Tepung Mocaf, Daun katuk

ABSTRACT

Development of Croffle Formulation and Evaluation of Katuk Leaves (*Sauropus androgynus* L.) and Mocaf Flour as Healthy Food

Author :

Lina Haryanti

191FF03137

Croffle stands for Croissant and Waffle, which is a food made from croissant dough cooked using a waffle maker. The purpose of this study was to determine the nutritional content and preference level of panelists for croffle formulated with katuk leaves. This study used a completely randomized design (CRD) with two factors. The first factor was the difference in the proportion of katuk leaves from the three concentrations, while the second factor was the difference in the proportion of MOCAF flour consisting of the three concentrations. Then each evaluation was carried out twice. The organoleptic data analysis used was the hedonic test with texture, shape, aroma, color and taste test parameters. Further tests were carried out with Duncan's test. Proximate test was performed on all products. Based on the organoleptic test results for croffle, the formula F0 (without the addition of katuk leaves) is good. In selecting the formula chosen based on the importance index, namely water content, ash content, protein content, fat content and carbohydrate content, the croffle formula F3 (with the addition of 10% katuk leaves) is the selected formula. The selected croffle contains 32.54% water content, 2.67% ash content, 2.44% protein content, 9.02 fat content and 53.33% carbohydrate content.

Keywords: Croffle, Mocaf, katuk leaves.