



## RINGKASAN

NURHIDAYAH HUTAGAOL. Modifikasi *Banoffee Pie* Berbahan *Oatmeal* dan Daun Kelor sebagai *Dessert* Tinggi Serat. (*Modified Banoffee Pie Made From Oatmeal and Moringa Leaves As A High Fiber Dessert*). Dibimbing oleh HANGESTI EMI WIDYASARI.

Perubahan pola konsumsi makanan akibat globalisasi membuat sebagian masyarakat cenderung mengonsumsi makanan yang tidak sehat seperti tinggi gula dan kurang memperhatikan kandungan gizi dari makanan yang dikonsumsi, sehingga dapat dilakukan pengembangan atau modifikasi produk dengan mengurangi kadar gula dan menambah zat gizi khususnya nilai gizi serat seperti *banoffee pie* berbahan *oatmeal* dan daun kelor. *Banoffee Pie* merupakan dessert jenis pie yang dikonsumsi dalam keadaan dingin atau cold. *Banoffee Pie* adalah makanan penutup asal Inggris yang terbuat dari pisang, krim dan gula. Dibuat pertama kali oleh Ian Downing dan Nigel Mackenzie dari restoran *The Hungry Monk* di Jevington. Berkembang sejak tahun 1972, *banoffee pie* terinspirasi dari makanan penutup asal Amerika yang disebut dengan *Blum's Coffee Toffee Pie*, terdiri dari gula-gula lembut di atas krim kopi.

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah modifikasi *banoffee pie* berbahan *oatmeal* dan daun kelor. Adapun tujuan khusus dari tugas akhir ini adalah (1) Mengidentifikasi kebutuhan alat dan bahan modifikasi *banoffee pie*. (2) Mengkaji proses modifikasi *banoffee pie* dengan bahan tambahan *oatmeal* dan daun kelor sebagai *dessert* tinggi serat. (3) Menghitung kandungan energi dan zat gizi modifikasi *banoffee pie* dengan bahan tambahan *oatmeal* dan daun kelor sebagai *dessert* tinggi serat. (4) Menguji organoleptik produk modifikasi *banoffee pie* dengan bahan tambahan *oatmeal* dan daun kelor sebagai *dessert* tinggi serat. (5) Menganalisis biaya finansial produk modifikasi *banoffee pie* dengan bahan tambahan *oatmeal* dan daun kelor sebagai *dessert* tinggi serat.

Pengembangan produk dilaksanakan pada tanggal 1 Juni 2022 sampai 17 Juni 2022 di Laboratorium Kuliner Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi Sekolah Vokasi IPB Gunung Gede Bogor, Jawa Barat. Pengambilan data tambahan pada tanggal 19 Juni sampai 29 Juni menggunakan kuesioner untuk mengetahui daya terima produk *Banoffee Dream Pie*. Metode pengambilan data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder.

Daun kelor memiliki nilai kalori rendah, sehingga dapat digunakan untuk diet bagi penderita obesitas. Daun kelor mengandung protein sekitar 19-29% dan serat sekitar 16-24% terhadap bobot total daun kelor. *Oat* adalah gandum utuh yang termasuk karbohidrat kompleks sehingga membutuhkan waktu lebih lama untuk dicerna oleh tubuh yang dapat membantu makan lebih sedikit dengan memperlambat pencernaan sehingga menimbulkan efek kenyang lebih lama. Karbohidrat di dalam *oat* sebagian besar berasal dari tepung halus atau pati. Kandungan seratnya pun adalah serat unik yang bernama beta-glucan. Serat inilah yang berperan menurunkan kadar kolesterol jahat, gula, dan insulin dalam darah. Selain kaya serat, vitamin dan mineral, *oat* juga mengandung antioksidan yang dipercaya mampu melindungi dari resiko penyakit jantung.

Kata kunci: *Banoffee Pie*, Daun Kelor, *Oatmeal*, Pengembangan produk, Serat