

RINGKASAN

MARIZZA AULYA PRASTIKHA. Produksi *Morleafstar* yang Kaya akan Kalsium, Vitamin A dan Vitamin C. *Production of Morleafstar with High Calcium, Vitamin A and Vitamin C contents*. Dibimbing oleh ROSYDA DIANA.

Tujuan umum penulisan laporan ini yaitu melakukan proses pengembangan produk baru berupa *morleafstar* yang kaya akan kalsium, vitamin A dan vitamin C sedangkan tujuan khusus adalah; (1) Mempelajari gambaran umum produk, (2) Mengkaji proses produksi produk mulai dari persiapan, pengolahan, pemorsian serta pengemasan dan pelabelan produk, (3) Menghitung kandungan energi dan zat gizi produk, (4) Menganalisis biaya bahan dan harga jual produk, (5) Mengkaji hasil uji organoleptik dari segi penampilan, warna, rasa dan tekstur produk. Metode pengamatan yang dilakukan adalah melakukan proses produksi *morleafstar* dan melakukan uji organoleptik produk terhadap 20 orang panelis.

Morleafstar merupakan sejenis kue kering dari adonan lunak yang terbuat dari campuran tepung terigu, daun kelor yang sudah dihaluskan, gula halus, margarin dan kuning telur, lalu diisi dengan selai nanas. *Morleafstar* ini dibuat untuk semua kalangan yang ingin meningkatkan kalsium, vitamin A dan vitamin C dalam tubuhnya. Pada umumnya produk ini juga dapat dikonsumsi untuk seseorang yang tidak menyukai sayuran.

Tahap persiapan pembuatan produk dimulai dengan penimbangan bahan sesuai resep. Tahap pengolahan dimulai pembuatan selai nanas, pembuatan adonan *morleafstar* dengan memperhatikan waktu pengocokan dan pemanggangan (*baking*). Tahap selanjutnya yaitu pemorsian produk *morleafstar* sebanyak 110 g/porsi (10 butir), kemudian disajikan menggunakan toples plastik berlogo, lalu toples diikat dengan tali goni.

Kandungan energi dan zat gizi satu porsi *morleafstar* (10 butir) yaitu 486 Kal energi, 191,2 mg kalsium, 4042,1 SI vitamin A dan 70,2 mg vitamin C. Biaya bahan pembuatan sebesar Rp 34.750,- biaya tenaga kerja sebesar Rp 10.000,- biaya *overhead* sebesar Rp 24.067. *Morleafstar* dijual Rp 15.000 per porsi. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa panelis menilai penampilan *morleafstar* menarik, memiliki warna hijau gelap, rasa yang gurih dan sedikit pahit, tekstur yang renyah dan sebagian panelis sudah puas dengan produk *morleafstar* tersebut.

Proses pengocokan margarin, butter, gula halus dan kuning telur jangan terlalu lama cukup 4 menit sampai tercampur rata, jika pengocokan terlalu lama maka bentuk *morleafstar* akan melebar saat dipanggang. Pembuatan selai nanas sebaiknya selai diolah sampai air pada selai menyusut agar tekstur selai kering, jika selai tidak kering maka akan menyebabkan tekstur *morleafstar* tidak renyah. Rasa dari *morleafstar* cenderung gurih dan meninggalkan rasa sedikit pahit sehingga disarankan untuk menambahkan gula atau pemanis pada adonan *morleafstar*. Perlu dilakukannya uji coba kandungan zat gizi produk *morleafstar* di laboratorium untuk mengetahui lebih lanjut kandungan kalsium, vitamin A dan vitamin C yang terdapat pada produk *morleafstar*.

Kata kunci: Daun kelor, Kalsium, *Morleafstar*, Vitamin A, Vitamin C