

## PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAUN SINGKONG TERHADAP KANDUNGAN VITAMIN C DAN KANDUNGAN SERAT PANGAN PADA JAJANAN STIK DAUN SINGKONG

Malvina Dyah Ajeng Widawati, Fatma Zuhrotun Nisa<sup>1</sup>, Zaki Utama<sup>2</sup>.

### INTISARI

**Latar Belakang:** Konstipasi dan kanker merupakan masalah kesehatan di Indonesia. Tingginya prevalensi dari keduanya sebenarnya dapat diturunkan dengan perubahan pola makan. Salah satu cara yang dapat ditempuh oleh masyarakat Indonesia adalah dengan meningkatkan asupan serat pangan dan vitamin C sebagai agen protektif dari kanker. Untuk itu, diperlukan adanya penembangan makanan-makanan yang tinggi vitamin C dan serat pangan. Salah satu komoditas Indonesia adalah daun singkong, yang mengandung serat pangan dan vitamin C yang tinggi. Penelitian ini berusaha untuk menawarkan produk jajanan baru yang diperkaya dengan tepung daun singkong sebagai inovasi untuk meningkatkan asupan serat pangan dan vitamin C, terutama pada anak-anak

**Tujuan :** Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan kadar vitamin C dan kadar serat pangan empat formula jajanan stik daun singkong.

**Method :** Formulasi stik daun singkong terdiri dari formula kontrol yang tidak diberi tepung daun singkong, formula B yang diperkaya dengan 2 gram tepung daun singkong, formula C yang diperkaya dengan 4 gram tepung daun singkong, dan formula D yang diperkaya dengan 6 gram tepung daun singkong.

**Hasil :** Penambahan tepung daun singkong secara signifikan meningkatkan kandungan vitamin C pada tiap formula. Formula D yang ditambahkan 6 gram tepung daun singkong mengandung vitamin C tertinggi. Penambahan tepung daun singkong menunjukkan adanya penurunan pada kadar serat pangan.

**Kesimpulan :** Stik dengan kandungan vitamin C tertinggi adalah formula 6 gram sedangkan stik daun singkong dengan kandungan serat pangan tertinggi adalah formula 2 gram.

Kata kunci : tepung daun singkong, stik, vitamin C, serat pangan.

---

<sup>1</sup>Departemen Gizi Kesehatan, Fakultas Kedokteran, Universitas Gadjah Mada

<sup>2</sup>Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada

## EFFECT OF ADDING CASSAVA LEAVES POWDER TO THE VITAMIN C AND DIETARY FIBER CONTENT OF CASSAVA LEAF STICK SNACK

Malvina Dyah Ajeng Widawati, Fatma Zuhrotun Nisa<sup>1</sup>, Zaki Utama<sup>2</sup>.

### ABSTRACT

**Background:** Constipation and cancer are two of Indonesia's health problems. The high prevalences of both cases actually can be decreased by the change of dietary pattern. One of effort can be taken by Indonesia is elevating the intake of dietary fiber and vitamin C as protective agent against cancer. Therefore, it is needed to develop foods rich of vitamin C and dietary fiber. One of Indonesia's traditional commodity is cassava leaf, which contains high dietary fiber and vitamin C. This research tries to offer a new product of snack enhanced with cassava leaf flour as an innovation to increase dietary fibre and vitamin C intake, especially in children.

**Objective :** The aim of this research was to determine the vitamin C content and the fiber content of the 4 formulations of cassava leaf stick snack.

**Method :** The formulation consist of the control formula which has no addition of cassava leaf flour, formula B which is enhanced with 2 grams of cassava leaf flour, formula C wich is enhanced with 4 grams of cassava leaf flour, and formula D which is enhanced with 6 grams of cassava leaf flour.

**Results :** The enhancement of cassava leaf flour has significantly increased the vitamin C content for each formula. Formula D which is added 6 grams of cassava leaf flour contains the highest vitamin C content. The enhancement of cassava leaf flour shows a significant decrease in dietary fiber.

**Conclusion :** The highest content of vitamin C appears in cassava leaf stick snack formula 6 grams and the highest content of dietary fiber in cassava leaf stick appears in formula 2 grams.

**Keyword :** cassava leaf flour, stick, vitamin C, dietary fiber.

---

<sup>1</sup>Department of Health Nutrition, Faculty of Medicine, Universitas Gadjah Mada

<sup>2</sup>Department of Food and Agricultural Product Technology, Faculty of Agricultural Techonology, Universitas Gadjah Mada