

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU  
PROGRAM STUDI GIZI**

*TUGAS AKHIR, APRIL 2020*

**SYARIFA RAFIKAH**

**Studi Literatur : Substitusi Tepung Ikan Nila dan Penambahan Daun Kelor  
Pada Pembuatan Bolu Kemojo**

**xiii, 44 Halaman, 7 Tabel, 6 Gambar**

---

**INTISARI**

Bolu kemojo merupakan pangan tradisional Riau yang dahulunya kurang dikenal karena hanya bisa didapatkan pada saat acara tertentu. Ikan nila merupakan ikan asli perairan Indonesia yang produksinya di Riau tahun 2018 sebesar 24.861,84 ton pertahun. Daun kelor merupakan salah satu bagian dari tanaman kelor yang banyak diteliti kandungan gizi dan kegunaannya. Daun kelor sangat kaya akan nutrisi, diantaranya kalsium, besi, protein, vitamin A, vitamin B dan vitamin C. Tujuan penelitian ini untuk melakukan studi literatur terkait karakteristik bolu kemojo substitusi tepung ikan nila dan penambahan daun kelor.

Penelitian ini dilakukan mulai bulan Maret sampai dengan bulan April 2020. Jenis penelitian adalah penelitian studi literatur dengan referensi penelitian yang digunakan sebanyak 19 referensi. Sumber data yang digunakan berasal dari artikel jurnal nasional, artikel jurnal internasional, hasil penelitian, dan karya tulis ilmiah.

Hasil penelitian ini menunjukkan secara umum bahwa karakteristik substitusi tepung ikan nila dan penambahan daun kelor bolu kemojo adalah memiliki rasa tepung ikan, warna hijau, aroma kurang harum, serta tekstur sedikit padat. Kesimpulan Substitusi tepung ikan nila memiliki karakteristik kurang baik namun penambahan daun kelor memiliki karakteristik yang relatif baik jika dijadikan sebagai pewarna alami pada makanan. Saran yang diberikan peneliti pada penelitian ini adalah melanjutkan penelitian dengan melakukan uji proksimat dan uji organoleptik pada bolu kemojo substitusi tepung ikan nila dan penambahan daun kelor.

**Daftar Pustaka : 58 ( 2002-2019 )**

**Kata Kunci : Bolu Kemojo, Ikan Nila, Daun Kelor, Studi Literatur**

**MINISTRY OF HEALTH, REPUBLIC OF INDONESIA  
POLYTECHNIC OF HEALTH, RIAU  
NUTRITIONAL STUDY PROGRAM**

**FINAL PROJECT, APRIL 2020**

**SYARIFA RAFIKAH**

***Literature Study : Substitution of Tilapia Flour and Addition of Moringa Leaf  
In The Making of Bolu Kemojo***

***xiii, 44 Pages, 7 Tables, 6 Pictures***

---

**ABSTRACT**

*Bolu kemojo is a traditional Riau food which was previously unknown because it can only be obtained at certain events. Tilapia is a native fish of Indonesia whose production in Riau in 2018 amounted to 24,861.84 tons per year. Moringa leaf is one part of the Moringa plant which has been studied in terms of its nutritional content and usefulness. Moringa leaves are very rich in nutrients, including calcium, iron, protein, vitamin A, vitamin B and vitamin C. The purpose of this study is to conduct a literature study related to the characteristics of the sponge chemojo substitute for tilapia flour and the addition of Moringa leaves.*

*This research was conducted from March to April 2020. This type of research is a study of literature studies with reference to research that used as many as 19 references. Sources of data used come from national journal articles, international journal articles, research results, and scientific papers.*

*The results of this study indicate in general that the characteristics of the substitution of tilapia flour and the addition of kemojo kelu leaf is to have a taste of fish flour, green color, less fragrant aroma, and slightly dense texture. Conclusion Tilapia flour substitution has poor characteristics but the addition of Moringa leaves has relatively good characteristics if used as a natural coloring agent in food. Suggestions given by researchers in this study is to continue the research by conducting proximate tests and organoleptic tests on the chemo sponge cake for tilapia flour substitution and the addition of Moringa leaves.*

**Bibliography** : 58 (2002-2019)

**Keywords** : Kemojo Bolu, Tilapia, Moringa Leaves, Study Literature