



UNIVERSITAS ANDALAS

ANALISIS DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI PUTU AYU DENGAN

SUBSTITUSI TEPUNG DAUN KATUK (*Sauvages androgynus (L) Merr*)

SEBAGAI MAKANAN SELINGAN IBU MENYUSUI

Oleh :

ATIQAH FAUZIAH

No. BP. 1811221003

Pembimbing I : Dr. Deni Elnovriza, STP, M.Si

Pembimbing II : Risti Kurnia Dewi, S.Gz, M.Si

Diajukan Sebagai Pemenuhan Syarat untuk Mendapatkan  
Gelar Sarjana Gizi

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2023

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS ANDALAS**

**Skripsi, Januari 2023  
Atiqah Fauziah, No. BP. 1811221003**

**ANALISIS DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI PUTU AYU DENGAN  
SUBSTITUSI TEPUNG DAUN KATUK (*Sauvages androgynus (L) Merr*)  
SEBAGAI MAKANAN SELINGAN IBU MENYUSUI**

xiii + 95 halaman, 24 tabel, 14 gambar, 13 lampiran

**ABSTRAK**

**Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk kue putu ayu dengan substitusi tepung daun katuk terhadap uji organoleptik dan kandungan zat gizi sebagai makanan selingan ibu menyusui.

**Metode**

Penelitian ini berjenis eksperimental laboratorium berupa percobaan substitusi tepung daun katuk dalam pembuatan produk kue putu ayu. Produk dibuat dengan 4 taraf perlakuan yang terdiri dari F0 (formula standar), F1, F2, dan F3 dengan substitusi tepung daun katuk berturut-turut sebesar 0%, 16,67%, 20%, dan 23,3% dari total tepung yang digunakan pada resep standar produk. Percobaan dilakukan dengan dua kali ulangan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Uji organoleptik dilakukan menggunakan lembar pengujian berdasarkan SNI 01-2346- 2006 tentang petunjuk pengujian organoleptik atau sensori yang dimodifikasi sesuai kebutuhan penelitian dan melibatkan 30 orang panelis semi terlatih. Analisis data dilakukan menggunakan uji ANOVA dan Kruskal Wallis dengan taraf pengujian 5% dan dilanjutkan dengan uji Mann Whitney sebagai uji lanjut pada data yang menunjukkan perbedaan nyata.

**Hasil**

Berdasarkan uji organoleptik, formula yang paling disukai oleh panelis adalah F1 dan F2 dengan karakteristik mutu warna agak gelap, aroma agak harum, rasa sedang, dan tekstur agak lembut dan sedang. Tidak ada perbedaan nyata antara keempat formula ( $p$ -value  $>0,05$ ). Berdasarkan uji kandungan zat gizi, F1, F2, dan F3 memenuhi klaim yang diharapkan, yaitu produk berpotensi sebagai pangan sumber beta karoten dengan total kandungan gizi masing-masing formula tidak berbeda nyata.

**Kesimpulan**

Berdasarkan masing-masing taraf perlakuan, formula terbaik yang ditetapkan adalah F1 dengan substitusi tepung daun katuk sebanyak 16,67%.

**Daftar Pustaka** : 77 (1999 - 2022)

**Kata Kunci** : beta karoten, daun katuk, ibu menyusui, kue putu ayu

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH  
ANDALAS UNIVERSITY**

**Undergraduated Thesis, January 2023  
Atiqah Fauziah, Student ID Number. 1811221003**

**ANALYSIS OF THE ACCEPTABILITY AND NUTRITIONAL CONTENT OF  
PUTU AYU WITH THE SUBSTITUTION OF KATUK LEAF FLOUR (*Sauvopis  
androgynus (L) Merr*) AS AN INTERLUDE FOOD FOR BREASTFEEDING  
MOTHERS**

xiii + 95 pages, 24 tables, 14 images, 13 attachments

**ABSTRACT**

**Objective**

This study aimed to analyze of the acceptability and nutritional content of putu ayu with the substitution of katuk leaf flour as interlude food for breastfeeding mothers.

**Method**

This research was a laboratory experimental by substitution using katuk leaf flour on the putu ayu cake. The products were made using 4 concentration levels substitution katuk leaf flour consisting of F0 (standard formula), F1, F2, and F3 with successive substitutions of katuk leaf flour of 0%, 16.67%, 20%, and 23.3% of the total flour used in the standard recipe of the product. The experiment was conducted with two tests using a Complete Randomized Design (RAL). Organoleptic tests were carried out using test sheets based on SNI 01-2346- 2006 on organoleptic or sensory testing instructions modified according to research needs and involved 30 semi-trained panelists. Data analysis was carried out using the ANOVA and Kruskal Wallis tests with a 5% testing level and continued with the Mann Whitney test as a further test on data that showed significant differences.

**Result**

Based on organoleptic tests, the most preferred formulas by the panelists were F1 and F2 with the characteristics of slightly dark color quality, slightly fragrant aroma, medium taste, and slightly soft and medium texture. There was no significant difference between the four formulas ( $p$ -value >0.05). Based on the nutritional content test, F1, F2, and F3 complied to expected claims, that the product had the potential to be a food source of beta carotene with the total nutritional content of each formula not significantly different.

**Conclusion**

In conclusion, the best formula of substitution katuk leaf flour on the putu ayu cake was F1 16.67% of katuk leaf flour substitution.

**References** : 77 (1999 - 2022)

**Keywords** : beta carotene, breastfeeding mothers, katuk leaf, putu ayu cake