



UNIVERSITAS ANDALAS

**PENGEMBANGAN PRODUK ONDE-ONDE SUBSTITUSI TEPUNG
DAUN KATUK (*Sauropus androgynus*) DAN KACANG HIJAU
(*Vigna radiata*) TERHADAP KANDUNGAN ZAT GIZI
DAN UJI ORGANOLEPTIK SEBAGAI MAKANAN
SELINGAN BAGI IBU MENYUSUI**

Oleh :

SISKA ULFAH RINA

No. BP : 1911226010

Pembimbing I : Dr. Idral Purnakarya, SKM, MKM

Pembimbing II : Dr. Syahrial, SKM, M.Biomed

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2023

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

Skripsi, Juni 2023

Siska Ulfah Rina, No. BP: 1911226010

**PENGEMBANGAN PRODUK ONDE-ONDE SUBSTITUSI TEPUNG DAUN
KATUK (*Sauropus androgynus*) DAN KACANG HIJAU (*Vigna radiata*)
TERHADAP KANDUNGAN ZAT GIZI DAN UJI ORGANOLEPTIK
SEBAGAI MAKANAN SELINGAN BAGI IBU MENYUSUI**

X + 75 halaman, 26 tabel, 16 gambar, 7 lampiran

ABSTRAK

Tujuan

Menyusui merupakan proses ibu memberikan Air Susu Ibu (ASI) kepada bayi yang dimulai saat bayi baru lahir sampai berusia dua tahun. ASI merupakan nutrisi terbaik bagi bayi karena mengandung semua nutrisi, antibodi, hormon dan faktor kekebalan serta antioksidan yang dibutuhkan untuk tumbuh dan berkembang. Salah satu cara meningkatkan produksi ASI adalah mengonsumsi daun katuk dan kacang hijau yang diolah menjadi makanan selingan bagi ibu menyusui yaitu onde-onde. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan zat gizi dan daya terima produk onde-onde substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau sebagai makanan selingan bagi ibu menyusui.

Metode

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen murni yang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Terdapat 1 formula kontrol (F0) dan 3 formula modifikasi (F1, F2, F3) dengan 2 kali pengulangan. Masing-masing formulasi terdiri dari tepung beras ketan, tepung daun katuk dan kacang hijau yaitu 10:1:9 (F1), 10:2:8 (F2) dan 10:3:7 (F3). Uji organoleptik dilakukan kepada 25 orang panelis agak terlatih. Analisis data menggunakan SPSS dengan uji *Kruskall Wallis* dan dilanjutkan dengan uji *Mann Whitney*.

Hasil

Hasil penelitian menunjukkan formula onde-onde terpilih adalah formula F3 dengan proporsi tepung beras ketan, tepung daun katuk dan kacang hijau yaitu 10:3:7. Karakteristik onde-onde berwarna sangat hijau tua, aroma agak langu, rasa agak pahit, dan tekstur agak padat. Kandungan gizi onde-onde terpilih dengan karbohidrat 52,23%, protein 10,155%, lemak 21,235%, kadar air 15,24%, kadar abu 1,14%, dan serat kasar 15,36%.

Kesimpulan

Formula terpilih pada pengembangan produk onde-onde substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau adalah formula F3 dengan proporsi tepung beras ketan, tepung daun katuk dan kacang hijau yaitu 10:3:7.

Daftar Pustaka : 66 (1996 – 2022)

Kata Kunci : ibu menyusui, onde-onde, tepung daun katuk dan kacang hijau

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**

*Undergraduate Thesis, June 2023
Siska Ulfah Rina, No. BP: 1911226010*

**DEVELOPMENT OF ONDE-ONDE PRODUCTS AS SUBSTITUTION OF
KATUK LEAF FLOUR (*Sauropus androgynus*) AND GREEN BEANS (*Vigna
radiata*) AGAINST NUTRIENT CONTENT AND ORGANOLEPTIC TESTS AS
SNACK FOR BREASTFEEDING MOTHERS**

X + 75 pages, 26 tables, 16 pictures, 7 attachments

ABSTRACT

Objective

Breastfeeding is the process of the mother giving breast milk to the baby starting when the baby is born until he is two years old. Breast milk is the best nutrition for babies because it contains all the nutrients, antibodies, hormones and immune factors and antioxidants needed to grow and develop. One way to increase breast milk production is to consume katuk leaves and green beans which are processed into snacks for breastfeeding mothers, namely onde-onde. This study aims to determine the nutritional content and acceptability of onde-onde products, which are substituted for katuk leaf flour and green beans as a snack for breastfeeding mothers.

Method

This type of research is pure experimental research using a completely randomized design (CRD). There is 1 control formula (F0) and 3 modification formulas (F1, F2, F3) with 2 repetitions. Each formulation consisted of glutinous rice flour, katuk leaf flour and green beans, namely 10:1:9 (F1), 10:2:8 (F2) and 10:3:7 (F3). Organoleptic tests were carried out on 25 semi-trained panelists. Data analysis used SPSS with the Kruskal Wallis test and continued with the Mann Whitney test.

Result

The results showed that the selected onde-onde formula was formula F3 with the proportion of glutinous rice flour, katuk leaf flour and green beans, namely 10:3:7. The characteristics of the onde-onde are very dark green in color, slightly unpleasant aroma, slightly bitter taste and rather dense texture. The nutritional content of the selected onde-onde is 52,23% carbohydrate, 10,155% protein, 21,235% fat, 15,24% water content, 1,14% ash content, and 15,36% crude fiber content.

Conclusion

The selected formula for the product development of onde-onde products, which are substituted for katuk leaf flour and green beans, namely F3 with the proportion of glutinous rice flour, katuk leaf flour and green beans, namely 10:3:7.

References : 66 (1996 – 2022)

Keywords : *breastfeeding mothers, onde-onde, katuk leaf flour and green beans*

