



UNIVERSITAS ANDALAS

UNIVERSITAS ANDALAS

**PENGEMBANGAN PRODUK *COOKIES* PEMANFAATAN TEPUNG DAUN
KATUK (*Sauropus androgynus* (L.) Merr) DAN TEPUNG ALPUKAT
(*Persea americana*) SEBAGAI CAMILAN SEHAT UNTUK
MENINGKATKAN DAN MEMPERLANCAR
PRODUKSI ASI BAGI IBU MENYUSUI**

Oleh:

WIDYA ANDINA

No. BP. 2011221008

Pembimbing I : Firdaus, SP., M.Si

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

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2024

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

Skripsi, Juli 2024

WIDYA ANDINA, No. BP. 2011221008

PENGEMBANGAN PRODUK *COOKIES* PEMANFAATAN TEPUNG DAUN KATUK (*Sauropus androgynus* (L.) Merr.) DAN TEPUNG ALPUKAT (*Persea americana*) SEBAGAI CAMILAN SEHAT UNTUK MENINGKATKAN DAN MEMPERLANCAR PRODUKSI ASI BAGI IBU MENYUSUI”.

xii + 130 halaman, 35 tabel, 24 gambar, 15 lampiran

ABSTRAK

Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk *cookies* dengan tambahan tepung daun katuk dan tepung alpukat terhadap uji organoleptik dan kandungan zat gizi sebagai camilan sehat bagi ibu menyusui.

Metode

Penelitian ini berjenis eksperimental laboratorium dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Produk dibuat dengan dengan 4 taraf perlakuan yang terdiri dari F0 (formula standar), F1, F2, dan F3 dengan substitusi tepung daun katuk berturut-turut sebesar 0%, 5%, 7%, dan 9% serta tepung alpukat pada formula standar 0% dan formula substitusi 10,8% dari total tepung terigu yang digunakan pada resep standar produk. Uji organoleptik melibatkan 44 orang panelis semi terlatih. Analisis data menggunakan uji ANOVA dan uji *Kruskall Wallis* dengan taraf pengujian 5% dan dilanjutkan dengan uji *Mann Whitney dan Duncan* sebagai uji lanjut pada data yang menunjukkan perbedaan signifikan.

Hasil

Berdasarkan uji organoleptik, formula yang paling disukai oleh panelis adalah F3 dengan karakteristik mutu warna gelap, aroma agak langu, rasa agak pahit, dan tekstur agak renyah. Terdapat perbedaan signifikan antara keempat formula ($p\text{-value} > 0,05$). Berdasarkan uji kandungan zat gizi, F3 menjadi formula terbaik dengan kandungan gizi berupa kadar air 9,34%, kadar abu 2,47%, karbohidrat 56,20%, lemak 24,59%, protein 7,40%, flavonoid 0,20 mg QE dan daya inhibisi antioksidan 61,89%. Pada hasil pengujian formula terpilih ditemukan memiliki kandungan tinggi flavonoid dan antioksidan kategori sedang, namun belum memenuhi syarat mutu *cookies* pada kadar karbohidrat, kadar air dan kadar abu menurut standar SNI 2973:2011.

Kesimpulan

Berdasarkan masing-masing perlakuan, formulasi terbaik yang ditetapkan adalah F3 dengan substitusi tepung daun katuk sebanyak 9% dan tepung alpukat sebanyak 10,8%.

Daftar Pustaka : 102 (2010-2023)

Kata Kunci : antioksidan, flavonoid, galaktogogum

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**

Undergraduate Thesis, July 2024

WIDYA ANDINA, BP Number 2011221008

**"DEVELOPMENT OF COOKIES UTILIZING KATUK LEAF FLOUR
(*Sauropus androgynus (L.) Merr.*) AND AVOCADO FLOUR (*Persea americana*)
AS A HEALTHY SNACK TO INCREASE AND FACILITATE BREAST MILK
PRODUCTION FOR BREASTFEEDING MOTHERS"**

xii + 130 pages, 35 tables, 24 pictures, 15 attachments

ABSTRACT

Objective

This study aims to develop cookie products with the addition of katuk leaf flour and avocado flour. avocado flour on organoleptic test and nutrient content as a healthy snack for breastfeeding mothers.

Method

This research was a laboratory experimental type with a completely randomized design (CRD). Products were made with 4 levels of treatment consisting of F0 (standard formula), F1, F2, and F3 with a substitution of katuk leaf flour of 0%, 5%, 7%, and 9% respectively and avocado flour in the standard formula of 0% and a substitution formula of 10.8% of the total wheat flour used in the standard product recipe. The organoleptic test involved 44 semi trained panelists. Data analysis used ANOVA test and Kruskall Wallis test with 5% testing level and continued with Mann Whitney and Duncan tests as further tests on data that showed significant differences.

Results

Based on the organoleptic test, the most preferred formula by the panelists was F3 with the quality characteristics of dark color, slightly languorous aroma, slightly bitter taste, and slightly crunchy texture. There was significant difference between the four formulas (p -value >0.05). Based on the nutrient content test, F3 was the best formula with nutrient content of 9.34% moisture content, 2.47% ash content, 56.20% carbohydrate, 24.59% fat, 7.40% protein, 0.20 mg QE flavonoid and 61.89% antioxidant inhibition power. The test results of the selected formula were found to have a high content of flavonoids and antioxidants in the medium category, but did not meet the quality requirements of cookies on carbohydrate content, moisture content and ash content according to SNI 2973: 2011 standards.

Conclusion

Based on each treatment, the best formulation determined was F3 with a substitution of 9% katuk leaf flour and 10.8% avocado flour.

Bibliography : 102 (2010-2023)

Keywords : *antioxidants, flavonoids, galactogogum*