

**PENGEMBANGAN FORMULA ES KRIM SARI DAUN KATUK (*Sauropus androgynus*) DAN SARI BUAH NANAS (*Ananas comosus* (L.) Merr.)
SEBAGAI SUMBER FLAVONOID DAN VITAMIN C
TAMBAHAN IBU MENYUSUI**

TESIS



NIKE SATRIANA

2321222002

**PROGRAM STUDI MAGISTER ILMU GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

2026

TESIS

**PENGEMBANGAN FORMULA ES KRIM SARI DAUN KATUK (*Sauropus androgynus*) DAN SARI BUAH NANAS (*Ananas comosus* (L.) Merr.)
SEBAGAI SUMBER FLAVONOID DAN VITAMIN C
TAMBAHAN IBU MENYUSUI**

*Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Magister Ilmu Gizi
pada Program Pascasarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat*



Pembimbing:

Ice Yolanda Puri, S.SiT, M.Kes, PhD

Dr. Jeallyza Muthia Azra, S.Gz, M.Si

**PROGRAM STUDI MAGISTER ILMU GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

2026

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

Tesis, April 2026

NIKE SATRIANA, 2321222002

PENGEMBANGAN FORMULA ES KRIM SARI DAUN KATUK (*Sauropus androgynus*) DAN SARI BUAH NANAS (*Ananas comosus (L.) Merr.*) SEBAGAI SUMBER FLAVONOID DAN VITAMIN C TAMBAHAN IBU MENYUSUI

xi + 58 halaman, 11 tabel, 10 gambar, 13 lampiran

ABSTRAK

Tujuan Penelitian

WHO memperkirakan 46.280 juta bayi baru lahir pada tahun 2020, terdapat 32,8% yang memperoleh ASI dan 12,5% tidak memperoleh ASI. Daun katuk mengandung senyawa sterol yang bersifat estrogenik dan berpotensi meningkatkan produksi ASI. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pengembangan produk es krim dengan penambahan sari daun katuk dan sari buah nanas sebagai sumber flavonoid dan vitamin C tambahan ibu menyusui.

Metode

Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan RAL. Sampel yang digunakan yaitu es krim dengan penambahan sari daun katuk dan sari buah nanas. Uji hedonik dilakukan dengan 30 panelis dan uji sensori deskriptif dengan 11 panelis. Penelitian dilakukan pada bulan Februari 2025 – Januari 2026. Uji sensori deskriptif dilakukan pada produk terpilih yaitu pada perlakuan F3 dengan penambahan 40g sari daun katuk dan 10g sari buah nanas. Analisis statistik menggunakan *one-way Anova*, dan *Duncan's Multiple Range Test*.

Hasil

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada pengaruh terhadap aroma dan rasa pada es krim. Pada uji proximat terdapat peningkatan setiap perlakuan. Formula terbaik yaitu perlakuan F3 dengan penambahan 40g sari daun katuk dan 10g sari buah nanas.

Kesimpulan

Es krim dengan penambahan sari daun katuk dan sari buah nanas memiliki pengaruh terhadap aroma, rasa, zat gizi proximat, flavonoid dan vitamin C. Es krim dengan penambahan sari daun katuk 40g dan sari buah nanas 10g sudah memenuhi standar SNI es krim.

Daftar Pustaka : 77 (2008 - 2025)

Kata Kunci : flavonoid; katuk; nanas; sensori; vitamin C

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
UNIVERSITAS ANDALAS**

Thesis, April 2026

NIKE SATRIANA, 2321222002

**DEVELOPMENT OF ICE CREAM FORMULATED WITH KATUK LEAF
(*Sauropus androgynus*) JUICE AND PINEAPPLE (*Ananas comosus (L.) Merr.*)
JUICE AS A SOURCE OF FLAVONOIDS AND VITAMIN C FOR
LACTATING MOTHERS**

xi + 58 pages, 11 tables, 10 pictures, 13 attachments

ABSTRACT

Objective

According to the World Health Organization (WHO), only 32.8% of infants were appropriately breastfed in 2020. Katuk (*Sauropus androgynus*) contains sterol compounds with estrogenic activity that may stimulate breast milk production. This study aimed to develop an ice cream product enriched with katuk leaf juice and pineapple juice as a source of flavonoids and vitamin C for lactating mothers.

Methods

This experimental study used a Completely Randomized Design (CRD). Hedonic testing was conducted with 30 panelists, while descriptive sensory evaluation involved 11 trained panelists. The selected formulation (F3), containing 40 g of katuk leaf juice and 10 g of pineapple juice, was further evaluated. Data were analyzed using one-way ANOVA followed by Duncan's Multiple Range Test.

Results

The results showed that the addition of katuk leaf juice and pineapple juice significantly affected the aroma and taste of the ice cream. Proximate analysis indicated improvements in nutritional composition across all formulations. The best formulation was F3, containing 40 g of katuk leaf juice and 10 g of pineapple juice.

Conclusion

Ice cream supplemented with katuk leaf juice and pineapple juice improved the aroma, taste, proximate nutritional composition, flavonoid content, and vitamin C content. The F3 formulation, containing 40 g of katuk leaf juice and 10 g of pineapple juice, met the Indonesian National Standard (SNI) requirements for ice cream.

References : 77 (2008 - 2025)

Keywords : flavonoids; katuk leaf; pineapple; sensory evaluation; vitamin C,