



UNIVERSITAS ANDALAS

**PENGEMBANGAN PRODUK *COOKIES* SUBSTITUSI TEPUNG DAUN
KATUK DAN KACANG HIJAU TERHADAP KANDUNGAN ZAT GIZI
DAN UJI ORGANOLEPTIK SEBAGAI PANGAN DARURAT
BENCANA BAGI IBU MENYUSUI DI KOTA PADANG**

Dosen Pembimbing

Firdaus, SP, M.Si

Nizwardi Azkha, SKM, MPPM, M.Pd, M.Si



Oleh: AAN

DESI RAHAYU

No. BP. 1711226010

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2019

**PROGRAM STUDI S1 GIZI FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

Skripsi, Desember 2019

DESI RAHAYU, No. BP. 171126010

**PENGEMBANGAN PRODUK *COOKIES* SUBSTITUSI TEPUNG DAUN KATUK
DAN KACANG HIJAU TERHADAP KANDUNGAN ZAT GIZI DAN UJI
ORGANOLEPTIK SEBAGAI PANGAN DARURAT BENCANA BAGI IBU
MENYUSUI DI KOTA PADANG**

ix + 61 halaman, 17 tabel, 13 gambar, 5 lampiran

ABSTRAK

Tujuan Penelitian

Ibu menyusui merupakan salah satu kelompok rentan yang harus mendapatkan perhatian dari dampak bencana alam. Upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan produksi ASI salah satunya dengan cara memberikan produk makan tambahan berupa pengembangan produk *cookies* substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau yang diberikan kepada ibu menyusui. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan uji organoleptik dan zat gizi pada pengembangan produk *cookies* substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau sebagai pangan darurat bencana bagi ibu menyusui di Kota Padang.

Metode

Jenis penelitian ini adalah penelitian metode *true eksperimen*. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak lengkap dengan faktor berupa jenis formula tepung daun katuk terdiri atas 3 taraf F1 5%, F2 10% dan F3 15%. Uji organoleptik melibatkan 25 panelis tidak terlatih. Analisis data kuantitatif menggunakan SPSS 16 uji ANOVA (*Analysis of Variance*) taraf 5%. Lokasi penelitian di Laboratorium Gizi Penyelenggara Makanan, Nutrisi Non Ruminansia dan Air, Universitas Andalas, Padang.

Hasil

Hasil penelitian menunjukkan *cookies* formula terpilih berdasarkan hasil uji organoleptik dan analisis proksimat adalah F1 dengan karakteristik fisik warna terang, aroma sedang, rasa manis dan tekstur agak renyah. Kandungan gizi *cookies* terpilih per 100 gr adalah protein 7,94 gr, zat besi 0,04 gr, air 6,83% dan abu 1,84%. Hasil perhitungan kebutuhan zat gizi *cookies* menggunakan Nutrisurvey dengan takaran saji 100 gr atau 5 keping dapat menyumbang energi sebesar 441,7 kkal, protein 7,8 gr, lemak 23,6 gr, karbohidrat 50,3 gr dan zat besi 1,2 mg mengacu pada AKG ibu menyusui yang perlu penambahan energi 400 kkal/hari.

Kesimpulan

Formula terpilih pada pengembangan produk *cookies* yaitu F1 dengan penambahan tepung daun katuk 20 gr. Diharapkan untuk peneliti selanjutnya melakukan intervensi langsung kepada ibu menyusui untuk mengetahui dampak positif produk terhadap peningkatan volume ASI.

Daftar Pustaka : 63 (1995 – 2019)

Kata Kunci : *Cookies*, Daun Katuk, Pangan Darurat

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**

Undergraduate Thesis, December 2019

DESI RAHAYU, BP Number 1711226010

DEVELOPMENT OF SUBSTITUTE COOKIES PRODUCTS FOR KATUK LEAF LEAVES AND GREEN BEANS AGAINST NUTRITIONAL CONTENT AND ORGANOLEPTIC TESTS AS DISASTER EMERGENCY FOOD FOR LACTATING MOTHERS IN PADANG CITY

ix + 61 pages, 17 tables, 13 pictures, 5 attachments

ABSTRACT

Objectives

Breastfeeding mothers are one of the vulnerable groups that must get attention from the impact of natural disasters. One of the efforts that can be done to increase breast milk production is by providing additional food products in the form of product development of cookies substitute for katuk leaf flour and green beans given to breastfeeding mothers. The purpose of this study was to determine the organoleptic and nutrient test content in the development of products for the substitution of katuk leaf flour and mung bean flour as a disaster emergency food for breastfeeding mothers in Padang City.

Method

This research is a true experimental method research. The experimental design used in this study was a completely randomized design with factors in the form of katuk leaf flour formula consisting of 3 levels of F1 5%, F2 10% and F3 15%. Organoleptic testing involved 25 untrained panelists. Quantitative data analysis using SPSS 16 ANOVA (Analysis of Variance) level of 5%. The location of the study was in the Laboratory of Nutrition Providers for Food, Non Ruminant and Water Nutrition, Andalas University, Padang.

Result

The results showed that selected formula cookies based on organoleptic test results and proximate analysis were F1 with physical characteristics of bright colors, medium aroma, sweet taste and slightly crisp texture. The nutritional content of selected cookies per 100 gr is protein 7.94 gr, iron 0.04 gr, water 6.83% and ash 1.84%. The results of the calculation of nutritional requirements of cookies using Nutrisurvey with a serving of 100 gr or 5 pieces can contribute 441.7 kcal of energy, 7.8 gr protein, 23.6 gr fat, 50.3 gr carbohydrate and 1.2 mg iron refers the RDA of breastfeeding mothers who need to add 400 kcal of energy/day.

Conclusions

The formula chosen in the development of cookie products is F1 with the addition of 20 gr katuk leaf flour. It is hoped that researchers will further intervene directly with breastfeeding mothers to know out the positive impact of the product on increasing the volume of breast milk.

References : 63 (1995 - 2019)

Keywords : Cookies, Katuk Leaves, Emergency Food