

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Air Susu Ibu (ASI)

1. Pengertian ASI

Bayi lebih baik makan ASI karena mengandung nutrisi terbaik untuk pertumbuhan dan perkembangan mereka. ASI adalah dasar kesehatan dan pembangunan, dan merupakan bagian penting dari rencana pembangunan berkelanjutan di era pascapandemi. Meningkatkan angka pemberian ASI dapat menyelamatkan nyawa sekitar 820.000 anak setiap tahunnya di seluruh dunia. Selain itu, di Indonesia dan negara-negara berpenghasilan rendah serta menengah lainnya, pemberian ASI eksklusif merupakan strategi yang berhasil untuk mempercepat penurunan angka stunting (*Yuniartis et al., 2023*).

Pertumbuhan, perkembangan, dan bahkan IQ bayi dapat terganggu akibat pasokan ASI yang tidak memadai atau kurang, yang menyebabkan asupan nutrisi menjadi tidak cukup. Pencapaian target pemberian ASI eksklusif terkadang terhambat oleh masalah produksi ASI. Bayi yang tidak mendapatkan ASI eksklusif lebih rentan terhadap infeksi dan penyakit, diare, serta obesitas saat dewasa. Selain itu, ibu yang tidak menyusui dapat mengalami berbagai masalah, termasuk mastitis dan pembengkakan payudara (engorgement), serta kesulitan mengembalikan berat badan ke kondisi sebelum hamil.

Ketika bayi tidak mendapatkan ASI yang cukup atau kurang sehingga berdampak negatif pada pertumbuhan, perkembangan, dan bahkan kecerdasan mereka. Selain itu, kendala yang terkait dengan produksi ASI menghambat pencapaian tujuan pemberian ASI eksklusif. Selain itu, kegagalan untuk memberikan ASI eksklusif memiliki konsekuensi lain, yaitu risiko terkena penyakit dan infeksi yang lebih tinggi, tingkat kejadian diare yang lebih tinggi, dan kemungkinan obesitas yang lebih tinggi saat dewasa. Di samping itu, ibu yang tidak menyusui dapat mengalami masalah seperti penyumbatan saluran ASI dan mastitis; upaya untuk kembali ke berat badan sebelum hamil juga seringkali menjadi lebih sulit (Etik Khusniyati, 2024).

2. Manfaat ASI

1. Sumber Nutrisi Optimal dan Pertumbuhan Bayi

Karena ASI mengandung beragam nutrisi dalam jumlah yang seimbang termasuk protein, lemak, karbohidrat, vitamin, dan mineral ASI merupakan asupan ideal bagi bayi. Selain itu, komposisi ASI dinamis, sehingga menyesuaikan diri dengan kebutuhan bayi yang berubah seiring pertumbuhan dan perkembangan mereka (*Nixarlidou et al., 2024*).

2. Meningkatkan Imunitas dan Melindungi dari Penyakit Infeksi

Sistem kekebalan tubuh bayi diperkuat oleh ASI. Hal ini disebabkan oleh berbagai komponen kekebalan yang terkandung di dalam ASI yang tidak ada dalam susu formula. Ini termasuk sel darah putih, enzim, antibodi (imunoglobulin), dan zat anti-inflamasi. Komponen-komponen ini bekerja sama untuk melindungi bayi dari serangan kuman, bakteri, dan virus sejak awal kehidupan (*Yuniartis et al., 2023*)

3. Mendukung Perkembangan Kognitif dan Otak

ASI memiliki peran penting dalam mendukung perkembangan otak dan kemampuan kognitif bayi sejak dini. Hal ini dikarenakan ASI menyediakan sejumlah nutrisi penting yang diperlukan untuk perkembangan dan pertumbuhan otak, serta komponen bioaktif yang membantu perkembangan sistem saraf pusat. Proses ini sangat penting terutama pada masa awal kehidupan, karena periode bayi merupakan masa emas (golden period) dalam perkembangan otak (*Zinaliyeva et al., 2024*)

B. Kue Putu Ayu

1. Pengertian Kue Putu Ayu



Gambar 1. Kue Putu Ayu

Kue putu ayu memiliki warna hijau cerah yang khas, berasal dari penggunaan pasta pandan, sehingga tampil segar dan menarik secara visual. Pada bagian atasnya terdapat kelapa parut berwarna putih bersih yang kontras dengan warna hijau kue, menambah daya tarik penampilan. Dari segi rasa, kue putu ayu memiliki rasa manis yang ringan dan seimbang, berpadu dengan rasa gurih alami dari kelapa parut dan santan. Aromanya harum dan khas, didominasi oleh wangi pandan yang lembut serta aroma kelapa kukus yang menambah kesan segar dan tradisional. Kue putu ayu memiliki perpaduan tekstur lembut, empuk, dan sedikit moist, dengan kelapa parut di bagian atas memberikan sensasi tekstur yang sedikit kasar namun tetap lembut.

Bahan utama Kue PutuAyu adalah tepung terigu. Seiring dengan bertambahnya ragam produk olahan berbahan dasar gandum, kebutuhan akan tepung terigu di Indonesia terus meningkat. Namun, menanam gandum di wilayah tropis merupakan tantangan tersendiri karena tanaman ini sejatinya berasal dari iklim subtropis, dan tepung terigu adalah produk setengah jadi yang berasal dari biji gandum. Akibatnya, tindakan harus diambil untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu. Untuk mengembangkan pola konsumsi yang lebih beragam, sangat penting untuk memanfaatkan potensi sumber pangan lokal sebagai pengganti tepung terigu (*Mei et al., 2019*)

Menurut penelitian ini, memodifikasi Kue Putu Ayu dengan menggunakan tepung daun katuk dan tepung kacang hijau merupakan cara yang baik untuk meningkatkan produksi ASI melalui konsumsi camilan. Dengan demikian, kue tradisional dapat diperluas dari segi bahan bakunya dengan menggabungkan berbagai jenis makanan lokal. Ini akan membantu upaya penganeekaragaman konsumsi makanan. Warna hijau pada kue-kue ini biasanya berasal dari pasta pandan atau pewarna alami (Setyawati, 2023).

Adapun keunggulan dari produk ini yaitu secara fungsional menghadirkan inovasi produk pangan yang lebih variatif tanpa menghilangkan karakteristik putu ayu yang disukai masyarakat. Penambahan kedua bahan tersebut memberikan warna hijau alami yang lebih menarik sehingga mengurangi penggunaan pewarna sintetis, serta menghasilkan aroma dan cita rasa khas yang berbeda dari putu ayu konvensional. Keunggulan kedua yaitu, beberapa penelitian menunjukkan bahwa

konsumsi tepung daun katuk dapat meningkatkan kadar hemoglobin secara signifikan pada ibu hamil (*Pertiwi et al., 2025*). Serta tepung kacang hijau mengandung zat besi yang berperan dalam pembentukan hemoglobin, serta didukung oleh vitamin C, vitamin A, dan zinc yang membantu penyerapan dan pemanfaatan zat besi secara lebih efektif dalam tubuh membantu mengatasi dan mencegah anemia selama kehamilan (*Dina et al., 2025*).

Dengan demikian, Kue Putu Ayu merupakan pilihan yang tepat untuk ibu hamil karena praktis dikonsumsi, bertekstur lembut, dan memenuhi kebutuhan gizi ibu menyusui. Keberagaman variasi rasa dan warna pada kue putu ayu juga menambah daya tariknya, membuat setiap gigitan menjadi pengalaman yang menyenangkan (*Rahmadhania et al., 2025*).

2. Standar Resep Kue Putu Ayu

Resep dasar Kue Putu Ayu karya Lea Lyaliana (2021) digunakan sebagai acuan dalam penelitian Kue Putu Ayu Berbahan Tepung *Premix* Sukahitu Untuk Meningkatkan Produksi ASI. Resep pembuatan Kue Putu Ayu yaitu :

a. Bahan Kue Putu Ayu

- 1) 100 gram telur
- 2) 50 gram gula pasir
- 3) 100 gram tepung terigu
- 4) 5 gram emulsifier kue (SP)
- 5) 5 gram garam
- 6) 5 gram vanili bubuk
- 7) 100 mililiter santan mendidih
- 8) Kelapa muda parut yang sudah dimasak dan diberi sedikit garam
- 9) 5 gram pasta pandan
- 10) 5 gram pewarna makanan hijau

b. Alat

- 1) Cetakan putu ayu
- 2) Kukusan
- 3) Kompor

- 4) Baskom
- 5) Whisk
- 6) Parutan kelapa
- 7) Saringan
- 8) Sendok dan spatula
- 9) Gelas ukur atau timbangan

3. Proses Pembuatan Kue Putu Ayu

- 1) Campurkan telur, vanili, emulsifier kue, garam, dan gula pasir. Kocok bahan-bahan tersebut hingga mengembang dan berwarna pucat. Selanjutnya, masukkan tepung terigu dan aduk hingga tercampur rata.
- 2) Tambahkan pasta pandan, pewarna makanan hijau, dan santan hangat. Aduk hingga seluruh adonan tercampur rata.
- 3) Siapkan cetakan putu ayu dan isi setiap cetakan dengan sedikit daging kelapa muda yang sudah dikukus.
- 4) Isi setiap cetakan dengan satu sendok makan adonan, lalu kukus selama sepuluh hingga dua puluh lima menit. Setelah matang, angkat dari kukusan dan hidangkan.

C. Tepung Kacang Hijau

1. Pengertian Kacang Hijau

Kacang hijau merupakan sumber nutrisi yang sangat baik, karena rendah lemak jenuh, protein, serta mengandung antioksidan. Kacang hijau dianggap sebagai makanan yang mengandung banyak protein. Tahun 2020 mencatat peningkatan produksi kacang hijau di negara tersebut dibandingkan dengan 36,05 ribu ton pada tahun sebelumnya, menurut Badan Pusat Statistik. Selain itu, masyarakat lokal sering menggunakan kacang hijau sebagai makanan murah (*Syakira et al., 2023*).

2. Pengertian Tepung Kacang Hijau



Gambar 2. Tepung Kacang Hijau

Produk pangan yang disebut tepung kacang hijau terbuat dari kacang hijau yang telah dikupas kulitnya dan digiling menjadi tepung. Tepung kacang hijau memiliki kandungan nutrisi yang tinggi, terutama protein, sehingga mampu menjadi bahan pangan untuk mendukung pertumbuhan dan pemenuhan gizi (Indriani, 2020).

3. Manfaat Tepung Kacang Hijau

Tepung kacang hijau dimanfaatkan sebagai bahan pangan bergizi karena mengandung protein nabati yang cukup tinggi, sehingga berperan dalam meningkatkan nilai gizi produk olahan. Pengolahan kacang hijau menjadi tepung juga bertujuan untuk memperluas pemanfaatannya sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam produk pangan, sekaligus meningkatkan kandungan protein dan energi. Dengan demikian, penggunaan tepung kacang hijau dalam produk pangan diharapkan dapat mendukung pemenuhan kebutuhan gizi dan berkontribusi terhadap perbaikan status gizi sasaran (*Wintersohle et al., 2023*).

4. Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau

Standar Nasional Indonesia SNI 01-3728-1995 (Tepung Kacang Hijau) merupakan acuan standar mutu untuk tepung kacang hijau.

Tabel 1. Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau

No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan: Bau Rasa Warna	- - -	Normal
2	Polong kacang-kacangan dan serangga pada berbagai tahap perkembangan merupakan contoh bahan asing, demikian pula pati selain pati kacang hijau.	%b/b	Tidak Normal
3	Kehalusan: melewati saringan dengan ukuran 60 mesh. Melewati saringan dengan ukuran 60 mesh.	%b/b %b/b	Min.95 100
4	Air	%b/b	Maks. 10
5	Serat Kasar	%b/b	Maks. 3.0
6	Derajat Keasaman	MI. N. ml N	Maks 2.0

5. Kandungan Gizi Tepung Kacang Hijau

Tabel 2. Kandungan Zat Gizi Tepung Kacang Hijau per 100 gram

NO.	Zat Gizi	Kandungan
1	Energi (Kkal)	286
2	Protein (gr)	31,50
3	Lemak (gr)	14,30
4	Karbohidrat (gr)	54,50

Sumber : (Syakira *et al.*, 2023)

6. Hasil Olahan Tepung Kacang Hijau

Hasil olahan tepung daun katuk dapat dijadikan beras rendang (*Syakira et al., 2023*), kue bingka (*Nur Ahmad et al., 2021*) dan roti (*Ponelo et al., 2022*).

7. Cara Pembuatan Tepung Kacang Hijau

Cara membuat tepung kacang hijau menurut (*Ponelo et al., 2022*) yaitu :

1. Rendam kacang hijau dalam mangkuk berisi air selama 24 jam (gunakan air lebih banyak daripada kacang) agar kulit luarnya lebih mudah dikupas
2. Setelah direndam, kupas kulit luarnya dan cuci bersih kacang hijau.
3. Sangrai kacang hijau tanpa lemak hingga kering, kemudian angkat dan biarkan dingin.
4. Gunakan blender untuk menghaluskan kacang hijau menjadi bubuk halus.
5. Ayak menggunakan ayakan 100 mesh untuk menghasilkan tepung halus, lalu pisahkan antara tepung halus dan yang masih kasar.

D. Tepung Daun Katuk

1. Pengertian Daun Katuk

Diketahui bahwa daun katuk mengandung zat galaktagog, termasuk polifenol, alkaloid, flavonoid, steroid, papaverin, dan fitosterol, yang berfungsi untuk meningkatkan dan mendorong produksi ASI melalui stimulasi hormon prolaktin dan oksitosin. Kandungan 7,6 gram protein, 6,9 gram karbohidrat, 1,8 gram lemak, 310 kJ energi, dan 79,8 gram air membentuk 100 gram daun katuk. Karena daun katuk memiliki begitu banyak manfaat, penelitian yang menggabungkan daging ayam dan bubuk daun katuk dapat membantu mengembangkan pangan fungsional (*Dewi Masyithoh, 2025*).

2. Pengertian Tepung Daun Katuk



Gambar 3. Tepung Daun Katuk

Tepung daun katuk merupakan hasil pengolahan daun katuk yang melalui proses pengeringan dan penghalusan hingga berbentuk serbuk halus, sehingga dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pembuatan produk pangan olahan. Pengolahan daun katuk menjadi tepung dilakukan sebagai upaya meningkatkan daya guna daun katuk, mengurangi aroma langu yang kurang disukai jika dikonsumsi secara langsung, dan memudahkan aplikasi daun katuk dalam berbagai produk pangan seperti cookies atau makanan selingan lainnya (Mahdiah, 2023).

Semua kandungan dan nutrisi penting dari daun katuk dapat dipertahankan dalam tepung daun katuk. Protein, mineral (termasuk kalsium, fosfor, dan zat besi), vitamin A, B, dan C, zat bioaktif (seperti tanin, saponin, flavonoid, dan alkaloid), serta klorofil merupakan komponen utama daun ini, yang memberinya warna hijau alami. Tepung daun katuk memiliki banyak manfaat, termasuk menjadi bahan yang dapat digunakan untuk membuat makanan yang baik dan menjadi pewarna alami untuk produk olahan (Nur Fadila *et al.*, 2023). Dalam 500 gram daun katuk segar menghasilkan 84 gram tepung dengan rendemen sebesar 16,8% (Adelia, 2024).

3. Manfaat Tepung Daun Katuk

Ibu menyusui bisa mendapatkan manfaat dari tepung daun katuk karena memiliki efek laktagogum, yaitu membantu meningkatkan dan melancarkan produksi ASI. Kandungan senyawa aktif seperti sterol, vitamin dan mineral dalam daun katuk berperan dalam mendukung proses laktasi. Pemanfaatan tepung daun katuk sebagai bahan pangan olahan digunakan sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang mudah diterima dan berkontribusi dalam pemenuhan

kebutuhan energi dan zat gizi ibu menyusui selama periode menyusui. Selain itu, tepung daun katuk berpotensi mendukung perbaikan gizi masyarakat melalui pengembangan pangan berbasis pangan lokal (*Sirajuddin et al., 2022*).

4. Kandungan Gizi Tepung Daun Katuk

Tabel 3. Kandungan Zat Gizi Tepung Daun Katuk per 100 gram

NO.	Zat Gizi	Kandungan
1	Energi (Kkal)	134,10
1	Protein (gr)	23,12
2	Lemak (gr)	26,32
3	Karbohidrat (gr)	29,64

Sumber : (Pereira & Arif, 2025)

5. Hasil Olahan Tepung Daun Katuk

Hasil olahan tepung daun katuk dapat dijadikan cookies (*Sirajuddin et al., 2022*), sosis (Dewi Masyithoh, 2025) dan eskrim (*Zaen et al., 2024*).

6. Cara Pembuatan Tepung Daun Katuk

Cara membuat tepung daun katuk menurut (*Zaen et al., 2024*) yaitu :

1. Daun katuk yang digunakan adalah daun katuk segar yang tua, dipilih dalam kondisi baik (tidak berlubang, tidak menguning) dan dipisahkan dari batangnya.
2. Daun katuk dibersihkan menggunakan air hingga bersih agar menghilangkan kotoran.
3. Untuk mengurangi kadar airnya, daun katuk yang telah dibersihkan direbus sebentar (blanching) dan dikeringkan selama lima jam pada suhu 45°C di dalam mesin pengering tipe kabinet.
4. Daun katuk yang telah kering digiling hingga halus menggunakan blender.
5. Untuk memperoleh ukuran bubuk yang seragam, daun katuk yang telah digiling diayak menggunakan ayakan ukuran 80 mesh.

E. Panelis

Menurut (*Aisya et al., 2022*) panelis berfungsi sebagai instrumen atau sarana untuk menilai atau memeriksa karakteristik sensoris suatu produk. Panel terdiri dari satu orang atau sekelompok orang yang ditugaskan untuk menilai fitur atau kualitas produk berdasarkan pendapat pribadi mereka. Oleh karena itu, evaluasi makanan berbasis panelis mengandalkan kesan subjektif anggota panelis dengan menggunakan metode sensoris tertentu. Untuk penilaian organoleptik, penelitian dapat melibatkan enam jenis anggota panelis:

1. Panelis Perseorangan

Panelis individu adalah individu yang memiliki kemampuan sensoris yang luar biasa yang diperoleh melalui pelatihan intensif atau bakat alami. Panelis jenis ini sangat memahami karakteristik dan proses pengolahan bahan yang sedang dievaluasi, dan mereka juga sangat mahir dalam metode analisis organoleptik (*Aisya et al., 2022*).

2. Panelis Terbatas

Tiga hingga lima orang yang sangat peka terhadap sensasi membentuk sebuah panel terbatas, yang membantu mengurangi bias. Para panelis ini memahami komponen penilaian organoleptik. Mereka juga memahami teknik pengolahan dan bagaimana bahan baku memengaruhi produk akhir (*Aisya et al., 2022*).

3. Panelis Terlatih

Panelis terlatih terdiri dari lima belas hingga dua puluh orang, kadang-kadang lima hingga sepuluh orang, yang sangat peka terhadap sensasi. Proses pelatihan dan seleksi diperlukan sebelum panelis terlatih. Panelis ini dapat mengevaluasi berbagai jenis stimulus, jadi mereka tidak terbatas pada satu aspek (*Aisya et al., 2022*).

4. Panelis Agak Terlatih

Panelis agak terlatih terdiri dari lima belas sampai tiga puluh orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat-sifat tertentu. Panelis dipilih dari kalangan terbatas dengan menguji datanya terlebih dahulu (*Aisya et al., 2022*).

5. Panelis Tidak Terlatih

Panelis ini terdiri dari dua puluh lima orang awam; mereka dapat dipilih berdasarkan faktor-faktor seperti tingkat pendidikan, status sosial, dan etnis.

Hanya karakteristik organoleptik dasar, seperti tingkat kesukaan, yang dapat dinilai oleh panelis yang tidak terlatih (*Aisya et al., 2022*).

6. Panelis Konsumen

Bergantung pada target pasar produk, panel konsumen dapat terdiri dari tiga puluh hingga seratus orang. Pemilihan anggota dapat didasarkan pada profil individu atau karakteristik kelompok demografis tertentu, karena panel ini memiliki karakteristik yang umum (*Aisya et al., 2022*).

F. Daya Terima

Daya terima makanan adalah tingkat penerimaan konsumen terhadap makanan yang disajikan, yang dapat dinilai berdasarkan popularitas dan jumlah makanan yang dikonsumsi dibandingkan dengan jumlah makanan yang dibuang. Tingkat penerimaan yang tinggi menunjukkan bahwa hidangan tersebut disukai dan memenuhi harapan pelanggan. Biasanya, penilaian ini dilakukan dengan memantau limbah makanan dan melakukan analisis sensoris, atau uji hedonik, untuk mengamati sifat seperti rasa, aroma, warna, tekstur, dan tampilan (*Afiatna et al., 2023*).

G. Uji Organoleptik

Pengujian organoleptik adalah teknik evaluasi berbasis indra yang mempertimbangkan berbagai aspek mutu, seperti tampilan atau warna, rasa, konsistensi atau tekstur, aroma atau bau, serta elemen-elemen lain yang penting bagi evaluasi produk. Dalam pengujian organoleptik, evaluator mengandalkan kesan subjektif mereka untuk menilai sifat atau mutu suatu produk (*Tia Listiaty, 2024*). Para panelis menilai rasa, tekstur, warna, dan aroma.

1. Warna

Warna merupakan tanda kematangan atau kesegaran. Warnanya homogen dan konsisten memungkinkan penilaian kualitas proses pencampuran atau pengolahan. Selama pengujian sensori, warna dapat diukur secara objektif atau dinilai secara subjektif oleh panelis untuk mengevaluasi sifat atau kualitas produk (*Tia Listiaty, 2024*).

2. Tekstur

Tekstur berhubungan dengan indra peraba dan memengaruhi persepsi terhadap makanan. Karena tekstur memengaruhi persepsi terhadap makanan, terkadang tekstur bisa lebih signifikan daripada aroma, rasa, atau warna, terutama pada makanan yang lunak dan renyah. Tekstur dapat dikategorikan menjadi berbagai jenis, seperti lunak, kenyal, keras, renyah, dan lain-lain (Tia Listiaty, 2024).

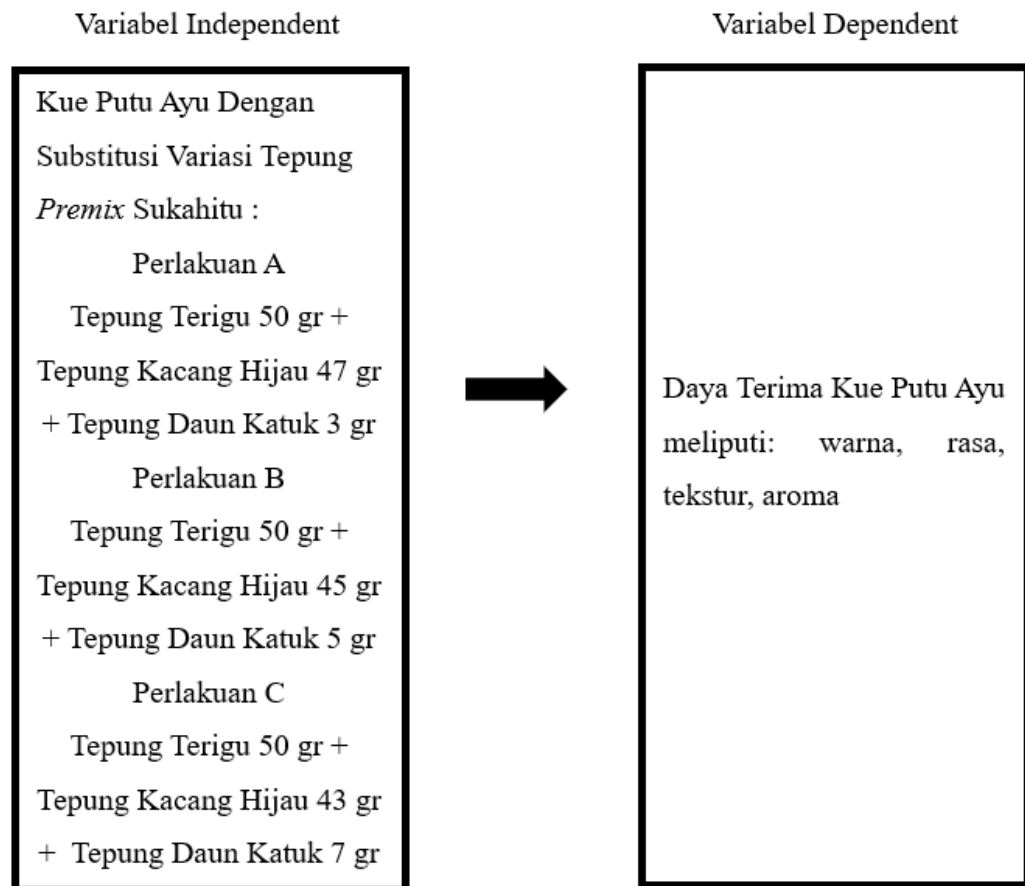
3. Rasa

indra pengecap lidah adalah pusat rasa ini. Makanan dapat merangsang reseptor pengecap untuk menimbulkan sensasi tertentu. Rasa adalah komponen penting yang membuat makanan menarik; pelanggan biasanya lebih menyukai makanan yang memiliki rasa yang lezat dan menyenangkan. Profil rasa termasuk manis, asin, pahit, dan asam. Tekstur bahan atau konsistensinya juga memengaruhi rasa yang ditimbulkan (Tia Listiaty, 2024).

4. Aroma

Pengalaman penciuman yang ditimbulkan oleh rangsangan kimiawi disebut aroma. Saraf penciuman di rongga hidung mendeteksi rangsangan ini setelah makanan masuk ke dalam mulut. Salah satu aspek yang sangat penting dari kenikmatan menyantap makanan adalah aromanya. Indra penciuman bertanggung jawab untuk persepsi aroma (Tia Listiaty, 2024) .

H. Kerangka Konsep



Gambar 4. Kerangka Konsep

I. Definisi Operasional

Tabel 4. Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi Operasional	Skala
1	Kue Putu Ayu Dengan Substitusi Variasi Tepung <i>Premix</i> Sukahitu	Kue Putu Ayu Dengan Substitusi Variasi Tepung <i>Premix</i> Sukahitu, yaitu produk kue tradisional yang diproduksi melalui serangkaian tahapan pengolahan, mulai dari penyiapan bahan baku hingga menjadi produk akhir yang siap dikonsumsi. Proses diawali dengan pembuatan tepung daun katuk melalui tahapan pencucian, blanching, pengeringan, penggilingan, dan pengayakan, serta pembuatan tepung kacang hijau melalui perendaman, pengeringan, penggilingan dan pengayakan. Selanjutnya dilakukan pencampuran bahan berupa telur, gula, garam, emulsifier, dan vanili yang dikocok hingga mengembang. Selanjutnya, bergantung pada terapinya, ditambahkan campuran tepung kacang hijau, tepung terigu, dan bubuk daun katuk. Adonan kemudian ditambahkan santan dan pasta pandan, diaduk hingga homogen, lalu dituangkan ke dalam cetakan yang telah diberi kelapa parut. Kue-kue tersebut kemudian dikeluarkan dan disajikan dengan tiga perlakuan berbeda setelah dikukus selama sepuluh hingga dua puluh lima menit.	Rasio
2	Daya Terima	Daya terima adalah tingkat penerimaan konsumen terhadap makanan yang disajikan, yang dapat dilihat dari kemampuan konsumen untuk menghabiskan makanan tersebut serta penilaian terhadap karakteristik makanan.	Ordinal

		Jenis-jenis pengujian organoleptik berikut ini dilakukan untuk menilai warna, tekstur, rasa, dan aroma menggunakan skala hedonik: a. Amat sangat suka : 5 b. Sangat suka : 4 c. Suka : 3 d. Kurang suka : 2 e. Tidak suka : 1	
--	--	--	--

J. Hipotesis

Ha : Ada perbedaan daya terima terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma kue putu ayu dengan substitusi variasi tepung *premix* sukahitu yang paling disukai.

H0 : Tidak ada perbedaan daya terima terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma kue putu ayu dengan substitusi variasi tepung *premix* sukahitu yang paling disukai.