

DAFTAR PUSTAKA

- Adelia, E. 2024. (2024). *Kadar Protein, Lemak, dan Tekstur Kue Semprit Formulasi Tepung Kacang Kedelai (Glycine max) daan Tepung Daun Katuk (Sauropus androgynus (L.) Merr.)*.
- Afiatna, P., Rudin, D. F., Andrian, Z., Kesehatan, F., & Waluyo, U. N. (2023). *JGK-Vol.15, No.2 Juli 2023*. 15(2), 283–289.
- Agribisnis. (2022). *Jurnal Agribisnis Unisi Vol. 11 No. 1 Tahun 2022*. 11(1), 78–83.
- Aisya, D. R., Mulyani, L., Yulianti, M., & Achyar, A. (2022). *Pembuatan Tempe dari Kacang Tanah (Arachis hypogea L .) dengan Variasi Lama Fermentasi terhadap Kualitas Tempe. Cahyadi 2007*, 398–407.
- Arum, D. P., Christabella, V. R., Nur, S., Ati, L., Indira, F., Puspa, M. M., Mulya, O., Putu, N., Nirmala, J., P, V. F. L., Soebari, E., & Arief, M. (2022). *UTARA*. 01(02), 37–47.
- Arum, S., Handayan, I. A. P. H., & Ekayani, N. W. S. (2021). *Pemanfaatan Tepung Daun Katuk (Sautopus Androgynus L. Merr) Menjadi Produk Cendol*. 1, 1–8.
- Aulia, W. M., Hafida, R., & Rosyid, A. N. (2025). *Dari Tradisional Menuju Fungsional : Analisis Sensori Putu Ayu Original vs . Putu Ayu Substitusi Tepung Daun Kale*. November.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *ringkasan-eksekutif-pengeluaran-dan-konsumsi-penduduk-indonesia-maret-2024*.
- Belitz, K., Jurgens, B., Landon, M. K., Fram, M. S., & Johnson, T. (2021). *Estimation of aquifer scale proportion using equal area grids : Assessment of regional scale groundwater quality*. 46, 1–14.
<https://doi.org/10.1029/2010WR009321>
- Desi Ari Madiyanti, D. (2021). *Consumption Of Katuk Leaves Increases The*. 12(1), 161–168.
- Dewi Masyithoh, et al. (2025). *Fortifikasi Sosis Ayam dengan Penambahan Tepung Daun Katuk dan Mutu Organoleptik*. 6(2), 91–101.
- Dewi, S. P., Devi, S., & Ambarwati, S. (2021). *Pembuatan dan Uji Organoleptik Eco-enzyme dari Kulit Buah Jeruk. Seminar Nasional & Call for Paper Hubisintek 2021*, 649–657.

- Dina, R. S., Ahmad, M., Hadju, V., Idrus, H. H., Dina, R. S., Ahmad, M., Hadju, V., & Idrus, H. H. (2025). *Evaluation of Mung Bean Supplementation for Anaemic Pregnant Women*. 14(1), 943–959.
- Etik Khusniyati, H. P. (2024). *Analisis Faktor yang Mempengaruhi Kelancaran Produksi ASI pada Ibu Menyusui*. 13(1).
- Fennema. (2019). *Food Chemistry*.
- Indriani, K. (2020). *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L) terhadap Kadar Serat, Abu, Aktivitas Air (aw) dan Antioksidan pada Permen karamel Susu*.
- Isyanti, M. (2021). *Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata) Sebagai Sumber Protein Pada Pembuatan Opak Ketan Khas*. 2021.
- Jagung, R., & Mays, Z. E. A. (2023). *Jurnal PIPA : Pendidikan Ilmu Pengetahuan Alam PENGARUH LAMA PENGERINGAN TERHADAP TINGKAT KESUKAAN TEH Dosen Program Studi Pendidikan Biologi STKIP Bima Email : biologinikman@gmail.com Jurnal PIPA : Pendidikan Ilmu Pengetahuan Alam menurunkan kadar glukos*. 04(02), 38–44.
- Krishidunia. (n.d.). *Green Gram Cultivation, A Complete Guide*. https://www.krishidunia.com/en/fasal/green-gram-moong?utm_source=chatgpt.com
- Lestari, S., Wibisono, Y., & Kunci, K. (2023). *Pengaruh Konsentrasi Tepung Sorgum dan Tepung Daun Katuk Terhadap Sifat Fisik , Kimia , dan Hedonik Cookies (Effect of Concentration of Sorghum Flour and Katuk Leaf Powder on the Physical , Chemical and Hedonic Properties of Cookies)*. 2(4), 163–171.
- M. Zainun Syauqil Mubarak, M. N. M. (2024). *Sifat Kimia dan Sensori Biskuit dengan Formulasi Mocaf dan Tepung Kacang Hijau*. 19(2), 42–48.
- Mahdiah, D. (2023). *Efforts Of Providing Balanced Nutrition Counseling for Pregnant Women and Giving Sukahitu Cookies in Increasing Knowledge , Attitude and Blood Haemoglobin Levels of Pregnant Women in Percut Sei Tuan District , Deli Serdang Regency*. 10(3), 2334–2339.
- Mei, Kabir, S., Khoir, B., Susanti, A., & Chusnah, M. (2019). *Exact Papers in Compilation Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Dan Kedelai Pada*

Kue Putu Ayu. 4(2).

Mei, N. (2023). *SENTRI : Jurnal Riset Ilmiah*. 2(5), 1488–1497.

Mentawai, K. K., Barat, S., Mayasari, I., Widyastuti, N., Asmaniaty, F., & Gantina, D. (2022). *Pelatihan Diversifikasi Produk Kearifan Pangan Lokal di Desa Wisata Muntei dan Desa Wisata Matotonan , Kecamatan Siberut Selatan ,*. 4(2), 126–137.

Nixarlidou, E., Siarkou, C. M., Almpieris, A., Vavoulidis, E., Laganà, A. S., Dinas, K., & Petousis, S. (2024). *Clinical significance and main parameters promoting the breast - feeding strategy (Review)*. 2–7. <https://doi.org/10.3892/mi.2024.138>

Nur Ahmad et al. (2021). *Karakteristik Tepung Kacang Hijau dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam pembuatan Kue Bingka*. 4(1), 20–34.

Nur Fadila et al. (2023). *Pengaruh Subtitusi Tepung Daun Katuk (Saoropus androgynus L. Merr) dan Tepung Daun kelor (Moringa oleifera) terhadap Nilai Gizi Bizkuit*. 1(1), 64–77.

Pereira, M., & Arif, Q. (2025). *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 9(4), 781–789.

Pertiwi, M. I., Notiyanti, M., Permatasari, M. A., Fahma, A., Surakarta, D. B., Duta, U., Surakarta, B., Maret, U. S., Duta, U., Surakarta, B., & Hamil, I. (2025). *Terhadap peningkatan kadar hemoglobin pada ibu*. 144–151.

Ponelo, S. S., Bait, Y., Ahmad, L., Gorontalo, U. N., Gorontalo, U. N., & Gorontalo, U. N. (2022). *I =10%,. 4*.

Prima Rahanita, D. (2021). *Pengaruh Pupuk Organik pada Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kenikir (Cosmos caudatus) dan Katuk (Sauropus androgynus)*. 3(2), 169–176.

Rahmadhania, Z., Aulia, G., Dujanah, S., Hashinah, Z., P, N. K., Fauzan, M. Z., & Nurtiana, W. (2025). *(Ipomoea Batatas L.) (Physicochemical , Microbiological , and Sensory Analysis of Putu Ayu Cake Products with Purple Sweet Potato (Ipomoea batatas L .) Flour Substitution)*.

Ratnasari, D. (2024). *Cookies Tepung Mocaf dengan Subtitusi Tepung Daun katuk (Sauropus androgynus) untuk Ibu Menyusui*. 4(01), 1–9.

Septiani, H., Ariani, D., Hanifa, N., & Putri, N. I. (2023). *Pemanfaatan Daun Kelor*

- untuk Meningkatkan Produksi ASI. *Daarul Ilmi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 28–31. <https://doi.org/10.52221/daipkm.v1i1.229>
- Setyawati, R. (2023). *Formulasi Tepung Beras Hitam (Oryza sativa indica) dalam Pembuatan Putu Ayu*. 09(01), 58–65.
- Sirajuddin, S., Bahar, B., Hadju, V., Studi, P., Gizi, I., Masyarakat, F. K., & Hasanuddin, U. (2022). *Daya Terima Cookies Daun Katuk (aSuropus androgynus) Sebagai Makanan Tambahan Ibu Menyusui*. 11(1), 47–55.
- Syajida, J., Holinesti, R., Faridah, A., & Siregar, J. (2025). *Kualitas Putu Ayu dengan Substitusi Labu Kuning*. 12(2).
- Syakira, A., Sachriani, & Efrina. (2023). *Pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap mutu organoleptik dan kadar protein beras rendang*. 18(1), 181–190.
- Tia Listiaty, A. S. (2024). *Uji Organoleptik Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Konsumen Pada Kue Kering Choco Chips*. 2(3).
- Trihaditia, R., & Puspitasari, D. T. K. (2020). Uji Organoleptik Formulasi Fortifikasi Bekatul Dalam Pembuatan Bubur Instan Beras Pandanwangi. *Pro-STek*, 1(1), 29. <https://doi.org/10.35194/prs.v1i1.825>
- Trisnawati, A., Nura, V., Karyantina, M., Teknologi, P., & Pertanian, H. (2025). *Characteristics of putu ayu a combination of wheat flour and soybeans flour (Glycine max) with the addition of katuk leaves (Sauropus androgynus (L) Merr .)*. 2(1), 27–35.
- WHO. (2023). *Indonesia continuity and change*.
- Winarno, P. S., Dewi, I. C., & Shifra, A. (2022). Penggunaan Ampas Kopi sebagai Bahan Tambahan Inovatif dalam Pembuatan Espresso Ice Cream Ditinjau dari Uji Organoleptik. *Sang Pencerah: Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Buton*, 8(4), 1098–1108. <https://doi.org/10.35326/pencerah.v8i4.2792>
- Wintersohle, C., Kracke, I., Melanie, L., & Etzbach, L. (2023). Current Research in Food Science Physicochemical and chemical properties of mung bean protein isolate affected by the isolation procedure. *Current Research in Food Science*, 7(August), 100582. <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2023.100582>
- Yuniartis, P., Studi, P., Kebidanan, M., Kedokteran, F., & Padjadjaran, U. (2023). *Penggunaan galaktogog alami pada ibu nifas*. 3(32), 78–86.

<https://doi.org/10.36082/jmswh.v3i2.1084>

Zaen et al., 2024. (2024). *The Effect Of katuk Leaf Flour Adding On Antioxidant Activity And Organoleptic*. 2(4).

Zinaliyeva, A. N., Tulegenova, G. A., & Zhelisbayeva, K. R. (2024). *The Role of Breastfeeding and Formula Feeding in Infant Health and Development : A Mini Review*. 12(4), 30–38. <https://doi.org/10.18502/jett.v12i4.17970>

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian

**Kemenkes**

Kementerian Kesehatan
Poltekkes Medan
Jalan Jamin Ginting KM. 13,5
Medan, Sumatera Utara 20137
(061) 8368633
<https://poltekkes-medan.ac.id>

SURAT KETERANGAN

Yang bertanda tangan di bawah ini Penanggungjawab Laboratorium Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan, dengan ini menerangkan bahwa:

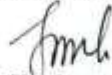
Nama : Maya Floresita Siburian
Nim : P01021123117

Benar telah mengadakan penelitian dalam rangka menyusun KTI/Tugas Akhir dengan judul Daya Terima Kue Putu Ayu Dengan Substitusi Variasi Tepung Premix Sukahitu Untuk Meningkatkan Produksi ASI di Laboratorium Teknologi Pangan Jurusan Gizi pada tanggal 13 April 2026.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Lubuk Pakam, 13 April 2026

Pj. Laboratorium



Sri Heriyanto, SST, MKM, RD
NIP. 197507252006041007

Lampiran 2. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis

SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS

(INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Umur :

Kelas :

Alamat :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis uji pendahuluan **“Daya Terima Kue Putu Ayu Dengan Substitusi Variasi Tepung *Premix* Sukahitu Untuk Meningkatkan Produksi ASI”**. Yang dilakukan oleh Maya Floresita Siburian dari Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan.

Lubuk Pakam, 13 April 2026

Mengetahui

Peneliti

Panelis

(Maya Floresita Siburian)

()

Lampiran 3. Formulir Uji Organoleptik

FORM UJI ORGANOLEPTIK

Nama panelis :

Tanggal pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma Kue Putu Ayu Dengan Substitusi Tepung *Premix* Sukahitu Untuk Meningkatkan Produksi ASI pada setiap kode berdasarkan tingkat kesukaan yang anda anggap paling cocok. Pada setiap panelis yang akan mencicipi, minum air putih terlebih dahulu. Nyatakan penilaian anda dengan skala sebagai berikut:

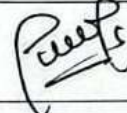
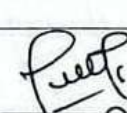
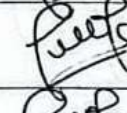
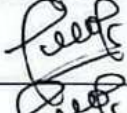
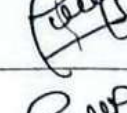
Amat suka 5
Sangat suka 4
Suka 3
Kurang suka 2
Tidak suka 1

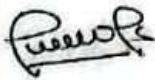
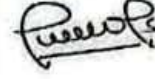
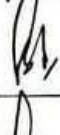
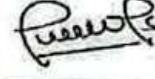
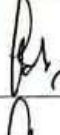
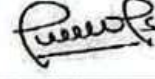
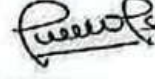
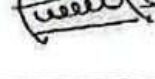
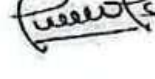
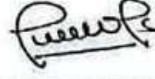
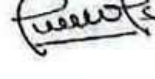
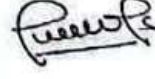
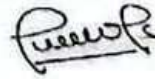
No	Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
		Warna	Tekstur	Rasa	Aroma
1	0,483				
2	0,083				
3	0,270				
4	0,366				
5	0,279				
6	0,432				

Saran:

Lampiran 4. Lembar Bukti Bimbingan Karya Tulis Ilmiah

Nama : Maya Floresita Siburian
 Nim : P01031123117
 Program Studi : DIII Gizi
 Judul : Daya Terima Kue Putu Ayu Dengan Substitusi Variasi Tepung *Premix* Sukahitu Untuk Meningkatkan Produksi ASI
 Pembimbing : Dr. Mahdiah, DCN, M.Kes

No	Tanggal	Topik Bimbingan	T. Tangan Mahasiswa	T. Tangan Pembimbing
1	19/01/2026	Penyerahan surat permintaan sebagai dosen pembimbing		
2	20/01/2026	Mendiskusikan jurnal yang sudah dicari dengan topik yang akan dilakukan penelitian		
3	22/01/2026	Mengajukan judul dan Bab 1		
4	26/01/2026	Revisi Bab 1		
5	03/02/2026	Revisi Bab 1 dan 2		
6	09/02/2026	Mengajukan Bab 3		
7	23/02/2026	Persiapan uji pendahuluan		
8	24/02/2026	Melakukan uji pendahuluan		
9	02/03/2026	Revisi Bab 3		
10	03/03/2026	Pembuatan PPT dan Pemeriksaan PPT oleh pembimbing		

11	03/03/2026	Penandatanganan surat pernyataan persetujuan usulan KTI oleh pembimbing		
12	10/03/2026	Seminar Proposal KTI		
13	29/03/2026	Revisi Bab I,II,III oleh pembimbing		
14	06/04/2026	Revisi Bab I,II,III oleh penguji 1		
15	11/04/2026	Revisi Bab I,II,III oleh penguji 2		
16	13/04/2026	Melaksanakan penelitian		
17	27/04/2026	Mengajukan Bab IV dan Bab V		
18	11/05/2026	Revisi Bab IV dan V		
19	02/06/2026	Seminar Hasil		
20	01/07/2026	Revisi Bab I,II,III,IV dan V oleh Penguji 1		
21	02/07/2026	Revisi Bab I,II,III,IV dan V oleh Penguji 2		
22	20/07/2026	Revisi Abstrak oleh Pembimbing		
23	13/08/2026	Stempel Abstrak		
24	08/09/2026	Turnitin		

Lampiran 5. *Etical Clearance*



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Medan
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
 Jalan Jamin Ginting KM. 13,5
 Medan, Sumatera Utara 20137
 (061) 8368633
<https://poltekkes-medan.ac.id>

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"

No.01.26.3117/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2026

Protokol penelitian versi 1 yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : Maya Floresita Siburian
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Medan
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Daya Terima Kue Putu Ayu dengan Variasi Substitusi Tepung Premix Sukahitu untuk Meningkatkan Produksi ASI"

"Acceptability of Putu Ayu Cake with Sukahitu Premix Flour Variation Substitution to Increase Breast Milk Production"

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 08 Juli 2026 sampai dengan tanggal 08 Juli 2027.

This declaration of ethics applies during the period July 08, 2026 until July 08, 2027.



July 08, 2026
 Chairperson,

Dr. Lestari Rahmah, MKT

Anggota Peneliti : Maya Floresita Siburian

Lampiran 6. Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna Kue Putu Ayu Dengan Substitusi Tepung *Premix* Sukahitu Untuk Meningkatkan Produksi ASI

RATA -RATA REKAPITULASI BERDASARKAN WARNA

Panelis	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	4	4	4	5	5	5	5	4	4.5
2	5	5	5	4	5	4.5	4	5	4.5
3	3	3	3	4	5	4.5	4	3	3.5
4	3	4	3.5	4	5	4.5	3	4	3.5
5	3	3	3	4	4	4	4	4	4
6	3	3	3	4	4	4	3	2	2.5
7	3	4	3.5	5	3	4	3	5	4
8	3	4	3.5	4	4	4	3	3	3
9	3	3	3	5	5	5	4	4	4
10	3	3	3	5	4	4.5	3	3	3
11	5	5	5	4	4	4	5	5	5
12	5	5	5	5	5	5	4	4	4
13	3	4	3.5	4	5	4.5	2	3	2.5
14	3	3	3	4	5	4.5	3	2	2.5
15	3	2	2.5	4	4	4	3	3	3
16	4	3	3.5	5	5	5	4	3	3.5
17	3	3	3	4	4	4	3	4	3.5
18	4	4	4	4	4	4	3	3	3
19	3	3	3	4	4	4	3	3	3
20	3	3	3	4	4	4	3	2	2.5
21	3	2	2.5	5	5	5	2	3	2.5
22	3	2	2.5	4	4	4	2	3	2.5
23	3	4	3.5	5	5	5	4	4	4
24	4	3	3.5	5	5	5	4	3	3.5
25	3	3	3	5	5	5	3	3	3
26	3	5	4	5	5	5	3	3	3
27	3	3	3	5	5	5	4	3	3.5
28	4	3	3.5	4	4	4	3	3	3
29	5	3	4	4	5	4.5	3	5	4
30	3	3	3	3	4	3.5	4	3	3.5
31	4	3	3.5	4	3	3.5	4	3	3.5
32	3	4	3.5	4	4	4	4	3	3.5
33	3	3	3	4	4	4	4	3	3.5
34	3	4	3.5	3	3	3	3	3	3
35	3	3	3	4	3	3.5	4	4	4
36	3	3	3	4	4	4	3	4	3.5
37	4	3	3.5	4	4	4	3	3	3
38	3	3	3	4	5	4.5	2	4	3

39	2	3	2.5	4	3	3.5	3	3	3
40	2	2	2	4	3	3.5	2	2	2
41	3	4	3.5	5	5	5	3	4	3.5
42	3	3	3	5	5	5	2	2	2
43	4	4	4	4	4	4	4	4	4
44	3	3	3	4	4	4	3	4	3.5
45	3	3	3	3	3	3	3	3	3
46	3	4	3.5	3	4	3.5	4	3	3.5
47	3	3	3	5	5	5	4	3	3.5
48	3	3	3	5	5	5	4	5	4.5
49	3	4	3.5	4	4	4	3	4	3.5
50	3	4	3.5	5	4	4.5	4	4	4
JUMLAH	164	168	166	213	214	213.5	167	170	168.5
RATA	3.2	3.3		4.2	4.2		3.3		
RATA	8	6	3.32	6	8	4.27	4	3.4	3.37

Lampiran 7. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna Kue Putu Ayu Dengan Substitusi Tepung *Premix* Sukahitu Untuk Meningkatkan Produksi ASI

ANOVA

RataW_PA_PB_PC

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	28.583	2	14.292	38.626	.000
Within Groups	54.390	147	.370		
Total	82.973	149			

RataW_PA_PB_PC

Duncan

ujiorganoleptik_W	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
PC	50	3.320	4.270
PA	50	3.370	
PB	50		
Sig.		.682	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 8. Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Kue Putu Ayu Dengan Substitusi Tepung *Premix* Sukahitu Untuk Meningkatkan Produksi ASI

RATA -RATA REKAPITULASI BERDASARKAN AROMA

Panelis	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	4	4	4	4	5	5	5	4	4.5
2	5	5	5	4	4	4	4	4	4
3	4	3	3.5	5	4	4.5	2	2	2
4	4	3	3.5	4	5	4.5	3	3	3
5	4	3	3.5	5	3	4	3	3	3
6	3	3	3	5	2	3.5	3	5	4
7	3	3	3	3	4	3.5	3	3	3
8	3	3	3	4	4	4	3	3	3
9	3	4	3.5	4	5	4.5	5	3	4
10	5	3	4	5	5	5	4	3	3.5
11	5	5	5	5	4	4.5	5	5	5
12	4	5	4.5	5	5	5	5	5	5
13	2	2	2	5	5	5	3	3	3
14	3	2	2.5	5	5	5	3	3	3
15	3	2	2.5	5	4	4.5	2	3	2.5
16	3	4	3.5	5	5	5	3	3	3
17	2	4	3	3	4	3.5	3	2	2.5
18	3	3	3	4	4	4	3	4	3.5
19	2	3	2.5	5	5	5	2	2	2
20	3	3	3	4	3	3.5	3	3	3
21	2	2	2	5	4	4.5	2	3	2.5
22	2	2	2	5	4	4.5	3	2	2.5
23	4	3	3.5	5	5	5	4	3	3.5
24	4	4	4	5	5	5	4	3	3.5
25	3	3	3	4	4	4	4	3	3
26	3	3	3	5	4	4.5	3	4	3.5
27	3	2	2.5	4	5	4.5	2	2	2
28	3	3	3	4	4	4	4	4	4
29	5	4	4.5	5	5	5	3	5	4
30	3	3	3	3	5	4	5	3	4
31	3	4	3.5	5	5	5	4	4	4
32	4	3	3.5	4	4	4	3	3	3
33	3	4	3.5	4	4	4	4	4	4
34	3	3	3	4	4	4	4	3	3.5
35	3	2	2.5	4	4	4	3	3	3
36	4	4	4	4	4	4	3	4	3.5
37	3	4	3.5	5	4	4.5	3	3	3
38	2	3	2.5	4	4	4	1	3	2

39	2	2	2	5	4	4.5	2	2	2
40	2	2	2	3	3	3	1	2	1.5
41	5	4	4.5	5	5	5	4	5	4.5
42	4	4	4	5	5	5	3	2	2.5
43	3	4	3.5	4	4	4	3	3	3
44	3	3	5	4	5	4.5	4	3	3.5
45	3	3	3	3	3	3	2	2	2
46	3	3	3	4	3	3.5	3	4	3.5
47	3	4	3.5	4	4	4	4	4	4
48	4	3	3.5	4	4	4	3	3	3
49	3	5	4	5	5	5	4	4	4
50	4	4	4	4	5	4.5	3	4	3.5
JUMLAH	164	164	166	218	213	216	162	163	162
RATA	3.2	3.2		4.3	4.2		3.2	3.2	
RATA	8	8	3.32	6	6	4.32	4	6	3.24

Lampiran 9. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Kue Putu Ayu Dengan Substitusi Tepung *Premix* Sukahitu Untuk Meningkatkan Produksi ASI

ANOVA

RataA_PA_PB_PC

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	36.213	2	18.107	34.398	.000
Within Groups	77.380	147	.526		
Total	113.593	149			

RataA_PA_PB_PC

Duncan

ujiorganoleptik_A	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
PC	50	3.240	
PA	50	3.320	
PB	50		4.320
Sig.		.582	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 10. Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Kue Putu Ayu Dengan Substitusi Tepung *Premix* Sukahitu Untuk Meningkatkan Produksi ASI

RATA -RATA REKAPITULASI BERDASARKAN TEKSTUR

Panelis	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	4	5	4.5	5	5	5	4	5	4.5
2	5	5	5	4	4	4	5	4	4.5
3	3	4	3.5	5	3	4	3	3	3
4	4	3	3.5	5	4	4.5	4	3	3.5
5	4	3	3.5	3	4	3.5	3	3	3
6	4	3	3.5	5	3	4	4	5	4.5
7	3	3	3	4	4	4	3	3	3
8	4	3	3.5	4	4	4	2	3	2.5
9	3	4	3.5	5	4	4.5	5	4	4.5
10	4	3	3.5	4	3	3.5	3	4	3.5
11	5	5	5	5	4	4.5	5	5	5
12	5	4	4.5	5	5	5	5	5	5
13	2	3	2.5	5	5	5	2	3	2.5
14	2	3	2.5	5	5	5	3	4	3.5
15	3	3	3	4	5	4.5	2	2	2
16	5	5	5	5	5	5	5	5	5
17	2	3	2.5	5	4	4.5	2	3	2.5
18	3	3	3	3	5	4	3	3	3
19	3	3	3	5	4	4.5	3	3	3
20	3	3	3	4	4	4	3	2	2.5
21	3	3	3	4	4	4	4	4	4
22	2	3	2.5	5	5	5	3	3	3
23	4	3	3.5	5	5	5	4	4	4
24	3	3	3	5	5	5	3	4	3.5
25	4	3	3.5	5	5	5	4	2	3
26	3	4	3.5	4	4	4	2	2	2
27	2	3	2.5	4	5	4.5	3	3	3
28	4	4	4	4	4	4	4	4	4
29	4	4	4	5	5	5	5	3	4
30	3	3	3	3	3	3	3	3	3
31	3	3	3	3	4	3.5	3	4	3.5
32	4	3	3.5	4	4	4	3	4	3.5
33	4	3	3.5	4	5	4.5	4	3	3.5
34	3	3	3	5	5	5	5	4	4.5
35	3	3	3	3	4	3.5	3	2	2.5
36	3	3	3	3	3	3	3	3	3
37	3	3	3	4	4	4	3	4	3.5
38	2	3	2.5	5	5	5	4	4	4

39	3	2	2.5	3	4	3.5	3	2	2.5
40	2	2	2	4	3	3.5	2	2	2
41	5	5	5	5	5	5	5	5	5
42	3	3	3	5	5	5	2	1	1.5
43	4	4	4	4	4	4	4	4	4
44	4	3	3.5	4	4	4	3	3	3
45	2	3	2.5	4	4	4	3	3	3
46	4	3	3.5	4	3	3.5	3	3	3
47	3	3	3	5	5	5	4	4	4
48	4	3	3.5	4	4	4	5	4	4.5
49	4	3	3.5	5	4	4.5	4	3	3.5
50	4	4	4	5	4	4.5	4	4	4
JUMLAH	170	166	168	217	212	214.5	174	170	172
RATA	3.4	3.3		4.3	4.2		3.4		
RATA	0	2	3.36	4	4	4.29	8	3.4	3.44

Lampiran 11. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Kue Putu Ayu Dengan Substitusi Tepung *Premix* Sukahitu Untuk Meningkatkan Produksi ASI

ANOVA

RataT_PA_PB_PC

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	26.563	2	13.282	24.750	.000
Within Groups	78.885	147	.537		
Total	105.448	149			

RataT_PA_PB_PC

Duncan

ujiorganoleptik_T	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
PC	50	3.360	4.290
PA	50	3.440	
PB	50		
Sig.		.586	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 12. Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Kue Putu Ayu Dengan Substitusi Tepung *Premix* Sukahitu Untuk Meningkatkan Produksi ASI

RATA -RATA REKAPITULASI BERDASARKAN RASA

Panelis	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	4	4	4	5	5	5	4	4	4
2	5	5	5	5	4	4.5	5	5	5
3	3	3	3	5	3	4	3	3	3
4	3	3	3	5	5	5	3	3	3
5	3	3	3	3	3	3	3	4	3.5
6	4	4	4	5	2	3.5	3	5	4
7	3	2	2.5	4	4	4	2	3	2.5
8	3	2	2.5	4	5	4.5	2	2	2
9	4	3	3.5	5	5	5	4	4	4
10	3	3	3	5	4	4.5	3	3	3
11	5	5	5	5	4	4.5	5	5	5
12	3	4	3.5	5	5	5	3	4	3.5
13	3	3	3	5	5	5	2	3	2.5
14	3	2	2.5	5	4	4.5	2	2	2
15	2	2	2	5	5	5	2	2	2
16	3	4	3.5	5	5	5	3	3	3
17	3	3	3	3	5	4	4	4	4
18	3	4	3.5	3	4	3.5	3	3	3
19	3	3	3	5	5	5	2	2	2
20	3	3	3	3	4	3.5	2	2	2
21	3	3	3	5	4	4.5	4	3	3.5
22	2	2	2	4	5	4.5	2	2	2
23	3	3	3	5	5	5	3	3	3
24	3	3	3	4	5	4.5	3	3	3
25	4	4	4	5	5	5	3	4	3
26	2	3	2.5	5	5	5	2	3	2.5
27	2	1	1.5	4	5	4.5	3	4	3.5
28	3	4	3.5	4	5	4.5	3	3	3
29	4	5	4.5	5	5	5	4	5	4.5
30	3	3	3	3	4	3.5	4	3	3.5
31	3	3	3	4	3	3.5	3	3	3
32	3	3	3	4	4	4	3	3	3
33	4	3	3.5	5	4	4.5	3	3	3
34	4	3	3.5	4	4	4	3	3	3
35	2	4	3	4	4	4	3	2	2.5
36	4	3	3.5	4	5	4.5	3	3	3
37	3	3	3	3	4	3.5	4	3	3.5
38	3	3	3	5	4	4.5	3	3	3

39	2	1	1.5	4	5	4.5	2	4	3
40	2	2	2	4	4	4	2	2	2
41	2	2	2	4	4	4	3	3	3
42	3	4	3.5	5	5	5	3	2	2.5
43	4	4	4	5	4	4.5	3	3	3
44	3	3	3	4	5	4.5	3	4	3.5
45	3	4	3.5	3	3	3	3	3	3
46	3	2	2.5	3	4	3.5	3	3	3
47	4	4	4	4	5	4.5	3	3	3
48	5	4	4.5	5	5	5	4	3	3.5
49	4	4	4	5	5	5	4	4	4
50	3	3	3	4	5	4.5	3	3	3
JUMLAH	159	158	158.5	217	220	218.5	152	159	155
RATA	3.1	3.1	3.17	4.3	4.4	4.37	3.0	3.1	3.10
RATA	8	6		4			4	8	

Lampiran 13. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Kue Putu Ayu Dengan Substitusi Tepung *Premix* Sukahitu Untuk Meningkatkan Produksi ASI

ANOVA

RataR_PA_PB_PC

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	50.963	2	25.482	52.974	.000
Within Groups	70.710	147	.481		
Total	121.673	149			

RataR_PA_PB_PC

Duncan

ujiorganoleptik_R	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
PC	50	3.100	4.370
PA	50	3.170	
PB	50		
Sig.		.615	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 14. Rancangan Anggaran Belanja Penelitian

No	Kegiatan	Volume	Satuan	Harga	Jumlah
A. Bahan Penelitian					
1	Tepung Terigu	3	Bungkus	12.000	36.000
2	Tepung Daun Katuk	2	Kg	50.000	100.000
3	Tepung Kacang Hijau	3	Kg	50.000	150.000
4	Telur	60	Butir	2.000	120.000
5	Kelapa parut	6	Buah	15.000	90.000
6	Santan kara	60	Bungkus	6.000	360.000
7	Gula	2	kg	18.000	36.000
8	Garam	1	bungkus	2.000	2.000
9	Sari Pandan	6	Ikat	2.000	12.000
10	Vanili	2	bungkus	1.000	2.000
Jumlah Biaya A					908.000
B. (ATK)					
1	Print Bukti bimbingan	8	lembar	600	4.800
2	Print form uji organoleptik	50	Rangkap	2.000	100.000
3	Print proposal	4	Rangkap	50.000	200.000
Jumlah Biaya B					302.400
C. Bahan Lainnya					
1	Sewa alat laboratorium (Cabinet dryer)	3	kali	40.000	120.000
2	Sewa alat laboratorium (Timbangan Digital)	3	kali	20.000	60.000
3	Sewa Lab selama penelitian	1	kali	200.000	200.000
Jumlah Biaya C					380.000
Total					1.590.000

Lampiran 15. Nilai Gizi Kue Putu Ayu Substitusi Variasi Tepung *Premix* Sukahitu Untuk Meningkatkan Produksi ASI

Hasil Perhitungan Perlakuan A (Tepung Terigu 50 gr + Tepung Kacang Hijau 47 gr + Tepung Daun Katuk 3 gr)

Nama Makanan	Jumlah	energy	carbohydr.
Tepung daun katuk	3 g	40,2 kcal	0,9 g
Tepung kacang Hijau	47 g	134,5 kcal	25,6 g
tepung terigu	50 g	182,0 kcal	38,2 g
telur ayam	100 g	155,1 kcal	1,1 g
gula pasir	50 g	193,5 kcal	50,0 g
garam	2 g	0,0 kcal	0,0 g
santan	100 g	71,0 kcal	3,0 g
kelapa parutan	150 g	265,7 kcal	11,4 g
vanilli	2 g	1,4 kcal	0,0 g
pandan	5 g	6,9 kcal	1,3 g
Meal analysis: energy 1050,2 kcal (100 %), carbohydrate 131,4 g (100 %)			

HASIL PERHITUNGAN

Zat Gizi	hasil analisis nilai	rekomendasi nilai/hari	persentase pemenuhan
energy	1050,2 kcal	1900,0 kcal	55 %
water	0,0 g	2700,0 g	0 %
protein	37,1 g(13%)	48,0 g(12 %)	77 %
fat	50,6 g(40%)	77,0 g(< 30 %)	66 %
carbohydr.	131,4 g(47%)	351,0 g(> 55 %)	37 %
dietary fiber	10,2 g	30,0 g	34 %
cholesterol	424,0 mg	-	-
Vit. A	248,4 µg	800,0 µg	31 %
Vit. E	0,0 mg	-	-
Vit. C	7,1 mg	100,0 mg	7 %
glucose	0,0 g	-	-
fructose	0,0 g	-	-

Produk	gr	Energi	Protein	Karbohidrat	Lemak	Serat
Kue Putu Ayu	1 resep 600 gr	1050,2	37,1	131,4	50,6	10,2
	1 porsi 100 gr	175,03	6,18	21,9	8,43	1,7

Hasil Perhitungan Perlakuan B (Tepung Terigu 50 gr + Tepung Kacang Hijau 45 gr +Tepung Daun Katuk 5 gr)

Nama Makanan	Jumlah	energy	carbohydr.
Tepung daun katuk	5 g	67,0 kcal	1,5 g
Tepung kacang Hijau	45 g	128,7 kcal	24,5 g
tepung terigu	50 g	182,0 kcal	38,2 g
telur ayam	100 g	155,1 kcal	1,1 g
gula pasir	50 g	193,5 kcal	50,0 g
garam	2 g	0,0 kcal	0,0 g
santan	100 g	71,0 kcal	3,0 g
kelapa parutan	150 g	265,7 kcal	11,4 g
vanilli	2 g	1,4 kcal	0,0 g
pandan	5 g	6,9 kcal	1,3 g
Meal analysis: energy 1071,3 kcal (100 %), carbohydrate 130,9 g (100 %)			

HASIL PERHITUNGAN

Zat Gizi	hasil analisis nilai	rekomendasi nilai/hari	persentase pemenuhan
energy	1071,3 kcal	1900,0 kcal	56 %
water	0,0 g	2700,0 g	0 %
protein	36,9 g(13%)	48,0 g(12 %)	77 %
fat	50,9 g(40%)	77,0 g(< 30 %)	66 %
carbohydr.	130,9 g(47%)	351,0 g(> 55 %)	37 %
dietary fiber	10,2 g	30,0 g	34 %
cholesterol	424,0 mg	-	-
Vit. A	248,4 µg	800,0 µg	31 %
Vit. E	0,0 mg	-	-
Vit. C	7,1 mg	100,0 mg	7 %
glucose	0,0 g	-	-
fructose	0,0 g	-	-

Produk	gr	Energi	Protein	Karbohidrat	Lemak	Serat
Kue Putu Ayu	1 resep 600 gr	1071,3	36,9	130,9	50,9	10,2
	1 porsi 100 gr	178,55	6,15	21,81	8,48	1,7

Hasil Perhitungan Perlakuan C (Tepung Terigu 50 gr + Tepung Kacang Hijau 43 gr + Tepung Daun Katuk 7 gr)

Nama Makanan	Jumlah	energy	carbohydr.
Tepung daun katuk	7 g	93,9 kcal	2,1 g
Tepung kacang Hijau	43 g	123,0 kcal	23,4 g
tepung terigu	50 g	182,0 kcal	38,2 g
telur ayam	100 g	155,1 kcal	1,1 g
gula pasir	50 g	193,5 kcal	50,0 g
garam	2 g	0,0 kcal	0,0 g
santan	100 g	71,0 kcal	3,0 g
kelapa parutan	150 g	265,7 kcal	11,4 g
vanilli	2 g	1,4 kcal	0,0 g
pandan	5 g	6,9 kcal	1,3 g
Meal analysis: energy 1092,4 kcal (100 %), carbohydrate 130,4 g (100 %)			

HASIL PERHITUNGAN

Zat Gizi	hasil analisis nilai	rekomendasi nilai/hari	persentase pemenuhan
energy	1092,4 kcal	1900,0 kcal	57 %
water	0,0 g	2700,0 g	0 %
protein	36,7 g(13%)	48,0 g(12 %)	77 %
fat	51,1 g(40%)	77,0 g(< 30 %)	66 %
carbohydr.	130,4 g(47%)	351,0 g(> 55 %)	37 %
dietary fiber	10,2 g	30,0 g	34 %
cholesterol	424,0 mg	-	-
Vit. A	248,4 µg	800,0 µg	31 %
Vit. E	0,0 mg	-	-
Vit. C	7,1 mg	100,0 mg	7 %
glucose	0,0 g	-	-
fructose	0,0 g	-	-

Produk	gr	Energi	Protein	Karbohidrat	Lemak	Serat
Kue Putu Ayu	1 resep 600 gr	1092,4	36,7	130,4	51,1	10,2
	1 porsi 100 gr	182,06	6,11	21,73	8,51	1,7

Lampiran 16. Rendemen Tepung

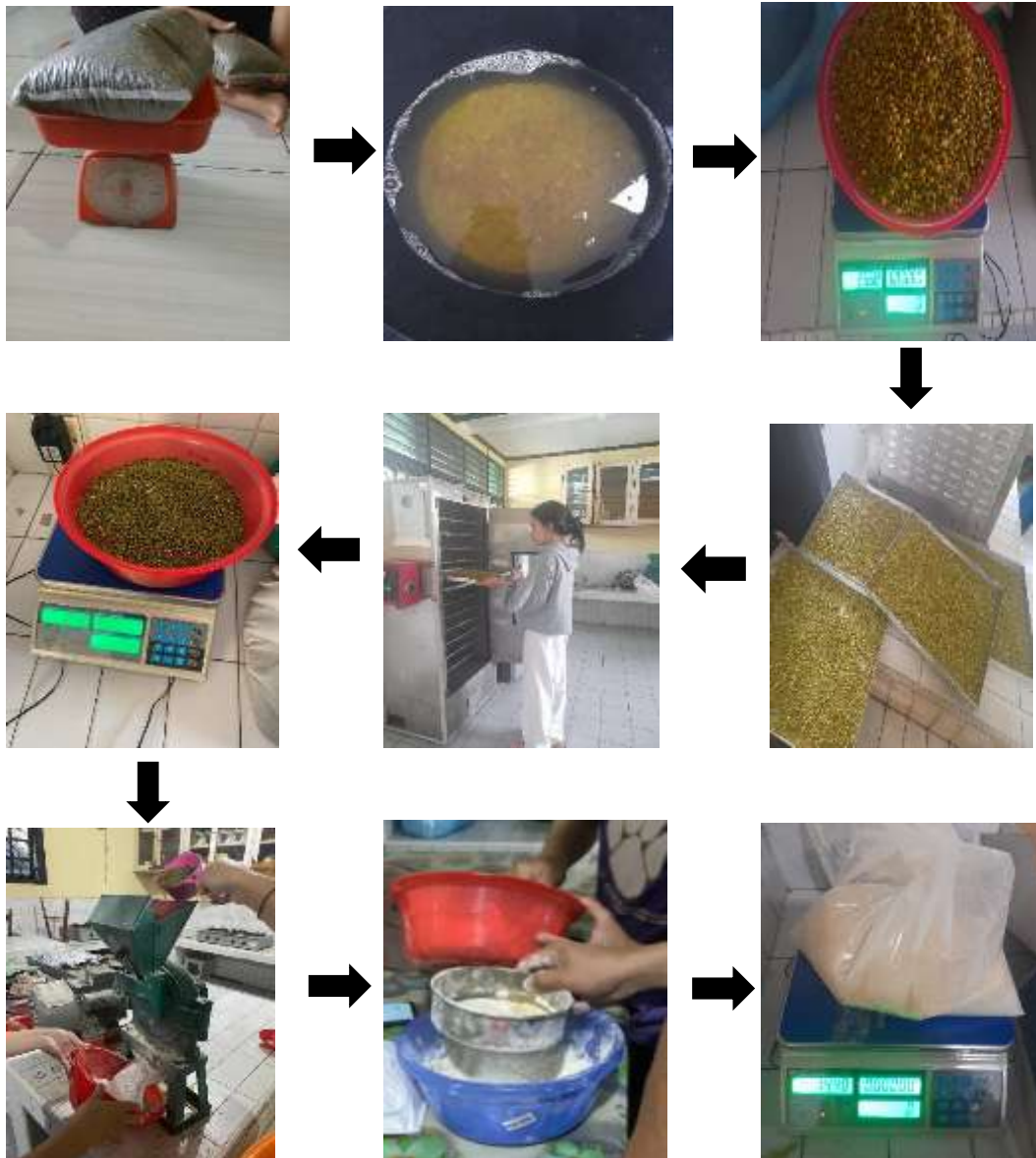
RENDEMEN TEPUNG DAUN KATUK				
Berat awal (gr)	Setelah disortir (gr)	Setelah kering (gr)	Berat akhir (setelah menjadi tepung) (gr)	%
3620	357,6	42	39,9	11,16

RENDEMEN TEPUNG KACANG HIJAU				
Berat awal (gr)	Setelah direndam (gr)	Setelah kering (gr)	Berat akhir (setelah menjadi tepung) (gr)	%
2000	2568	1842	1440	72

Lampiran 17. Dokumentasi Pembuatan Tepung Daun Katuk



Lampiran 18. Dokumentasi Pembuatan Tepung Kacang Hijau



Lampiran 19. Dokumentasi Bahan Yang Dibutuhkan



Tepung terigu 50 gr



Gula 50 gr



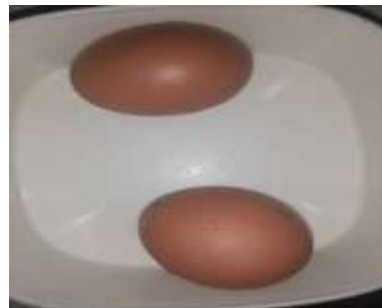
Santan 100 gr



Kelapa Parut 150 gr



Vanili dan SP



Telur 100 gr

PERLAKUAN A

Tepung daun katuk 47 gr



Tepung kacang hijau 3 gr

PERLAKUAN B

Tepung daun katuk 45 gr



Tepung kacang hijau 5 gr

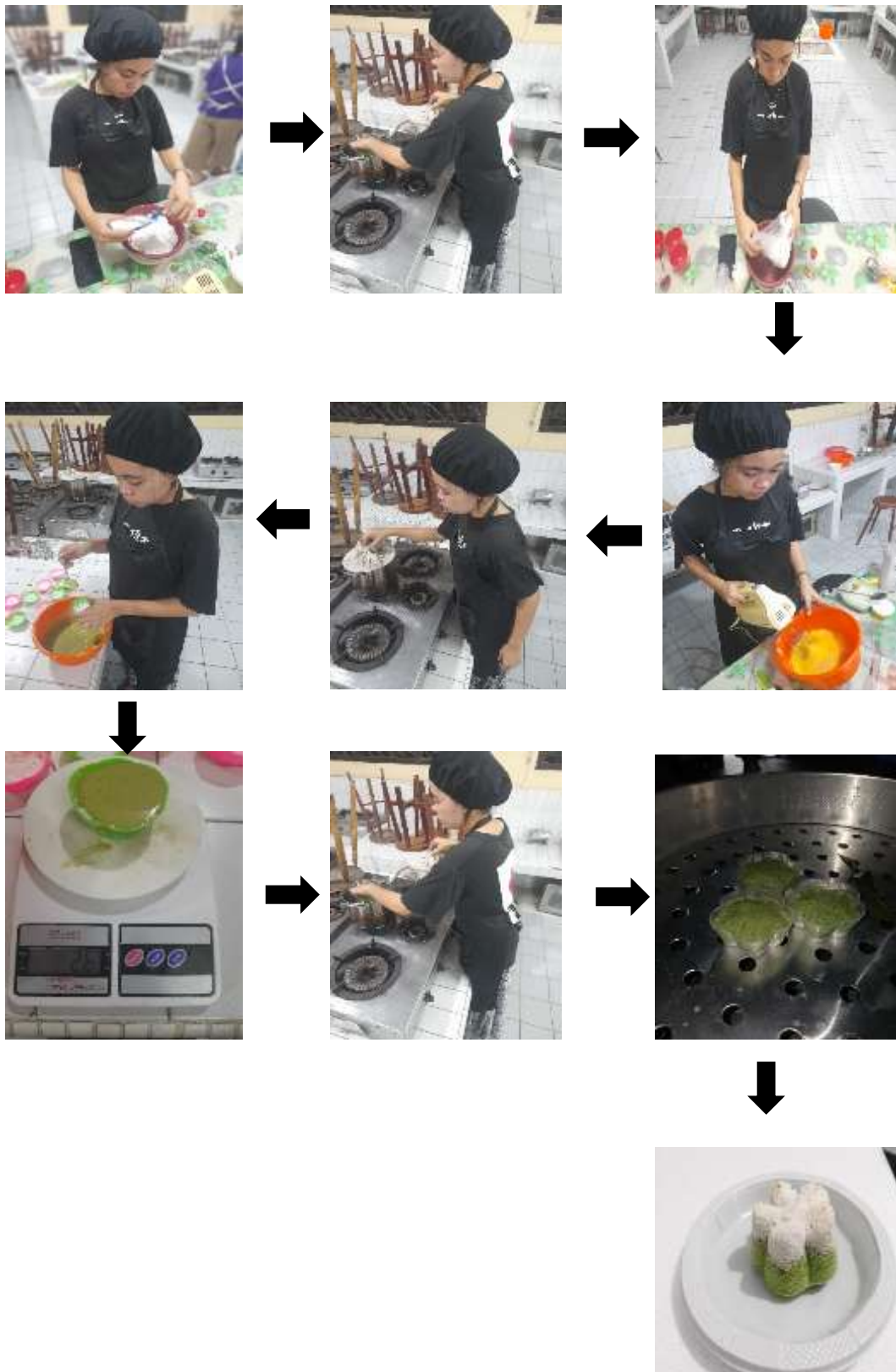
PERLAKUAN C

Tepung daun katuk 43 gr



Tepung kacang hijau 7 gr

Lampiran 20. Dokumentasi Pembuatan Kue Putu Ayu Subtitusi Variasi Tepung *Premix* Sukahitu Untuk Meningkatkan Produksi ASI



Lampiran 21. Uji Organoleptik



Perlakuan A yaitu Tepung Terigu 50 gr + Tepung Kacang Hijau 47 gr + Tepung Daun Katuk 3 gr



Perlakuan B Tepung Terigu 50 gr + Tepung Kacang Hijau 45 gr + Tepung Daun Katuk 5 gr



Perlakuan C Tepung Terigu 50 gr + Tepung Kacang Hijau 43 gr + Tepung Daun Katuk 7 gr

Lampiran 22. Dokumentasi Panelis

