

BAB II

TINJAUAN PUSAKA

A. ASI

1. Pengertian ASI

Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menyatakan bahwa karena aman, ASI merupakan sumber nutrisi terbaik bagi bayi baru lahir, higienis, dan mengandung antibodi yang berperan dalam memberikan perlindungan terhadap berbagai penyakit yang umum terjadi pada anak. Pada bulan-bulan awal kehidupan, Seluruh kebutuhan nutrisi dan energi bayi dapat dipenuhi oleh ASI. Memasuki paruh kedua tahun pertama, ASI masih dapat memenuhi lebih dari setengah kebutuhan gizi anak, sedangkan pada tahun kedua dapat memenuhi sekitar sepertiga kebutuhan tersebut. Pemberian ASI juga memberikan manfaat jangka panjang, antara lain mendukung kemampuan kognitif anak, menurunkan kecenderungan terjadinya kelebihan berat badan dan obesitas, serta menurunkan risiko terkena diabetes di kemudian hari. Bagi ibu, menyusui juga dikaitkan dengan penurunan risiko kanker payudara dan kanker ovarium.

Kelebihan berat badan dan obesitas, serta menurunkan risiko terkena diabetes di kemudian hari dan berfungsi sebagai sumber makanan utama bagi bayi. Persiapan tubuh untuk menghasilkan ASI telah berlangsung sejak masa kehamilan melalui berbagai perubahan pada payudara. Selain melindungi dari infeksi saluran pencernaan, praktik Inisiasi Menyusu Dini dan pemberian ASI eksklusif selama enam bulan membantu memenuhi kebutuhan gizi yang diperlukan untuk mendukung pertumbuhan anak dan mencegah stunting (Zubaida *et al.*, 2024).

2. Manfaat ASI

Kelenjar susu seorang ibu menghasilkan ASI, yaitu cairan yang mengandung lemak, protein, laktosa, dan garam anorganik, serta berfungsi sebagai sumber makanan bagi bayi. Pemberian ASI memberikan berbagai manfaat bagi bayi, salah satunya membantu melindungi tubuh dari berbagai penyakit yang disebabkan oleh *Vibrio cholerae*, difteri, pneumonia, *E. coli*, *Salmonella*, *Shigella*, influenza, *Streptococcus*, *Staphylococcus*, poliovirus, dan rotavirus. Selain memberikan perlindungan terhadap penyakit, pemberian ASI juga dikaitkan dengan

perkembangan kecerdasan intelektual (IQ) dan emosional (EQ) anak. (Sari & Farida, 2021)

B. Kue Talam

1. Pengertian Kue Talam

Kue talam, makanan tradisional Indonesia, berbentuk setengah lingkaran dan terdiri dari dua lapis. Umumnya ukurannya kecil hingga sedang sehingga mudah dipegang dan disajikan sebagai makanan ringan atau jajanan pasar. Kue talam ini berasal dari betawi yang berbahan dasar tepung dan santan, tetapi saat ini jarang dijumpai di pasaran. Kue ini memiliki bentuk setengah lingkaran dengan perpaduan dua warna serta cita rasa manis dan gurih. Penggunaan santan sebagai ini adalah salah satu komponen utama yang memberikan cita rasa gurih serta tekstur yang lembut dan agak lengket. Kue talam sering kali terdiri dari dua lapisan: lapisan atas yang memiliki cita rasa gurih santan dan lapisan bawah yang manis (Maharani & Gusnadi, 2024)



Gambar 1 Kue Talam

2. Standar Resep Kue Talam

Penelitian kue talam tersebut menggunakan resep standar sebagai acuan adalah Kue Talam Berbasis Daun Kale (Maharani & Gusnadi, 2024). Resep pembuatan kue talam yaitu:

a. Bahan kue talam

Lapisan atas

- 1) 500 ml Santan
- 2) 120 gr Gula
- 3) 70 gr Tepung beras
- 4) 30 gr Tepung tapioka

Lapisan bawah

- 1) 00 ml santan
- 2) 00 gr Tepung beras
- 3) 140 gr Tepung tapioka
- 4) 200 gr gula
- 5) ½ sdt garam
- 6) 1 sdt pewarna makanan

b. Alat

- 1) Cetakan kue talam
- 2) Dandang/Kukusan
- 3) Wadah
- 4) Kompor gas
- 5) Pengaduk/wisk
- 6) Timbangan digital
- 7) Saringan

c. Proses Pembuatan kue talam

Cara Pembuatan Kue Talam Asli :

1. Siapkan seluruh bahan yang diperlukan Campurkan semua bahan hingga tercampur rata untuk membuat lapisan bawah kue talam.
2. Tuangkan adonan lapisan bawah ke dalam loyang yang telah diolesi minyak secara merata.
3. Masak adonan lapisan bawah dengan cara dikukus selama sekitar 20 menit
4. Sambil menunggu lapisan bawah matang, siapkan seluruh bahan yang diperlukan untuk membuat lapisan atas kue talam.
5. Campurkan seluruh bahan lapisan atas dalam wadah, kemudian aduk hingga adonan tercampur rata.
6. Setelah lapisan bawah matang selama kurang lebih 20 menit, tuangkan adonan lapisan atas secara perlahan di atasnya. Setelah itu, kukus kue sekali lagi selama sekitar 30 menit, atau hingga matang.
7. Angkat kue talam dari wajan setelah matang dan biarkan hingga dingin. Setelah itu, hias bagian atas kue menggunakan potongan daun pandan.

C. Tepung Daun Katuk

1. Pengertian Daun katuk

Banyak negara Asia, termasuk Indonesia, memanfaatkan semak yang dikenal sebagai katuk sebagai sayuran daun. Tanaman ini diketahui memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan sehingga berpotensi dikembangkan sebagai salah satu sumber pangan fungsional. Daun katuk mengandung sekitar 7% protein dan 19% serat kasar, serta sejumlah mineral dan vitamin, termasuk kalsium, zat besi, dan vitamin A, C, dan K. Daun katuk kaya akan nutrisi dan juga mengandung zat bioaktif yang disebut saponin, flavonoid, dan tanin yang berpotensi memberikan aktivitas antibakteri, antikanker, serta membantu mendukung sistem kekebalan tubuh.(Mulyati et al., 2024)

2. Tepung Daun katuk

Produk olahan yang terbuat dari daun katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr.) disebut sebagai bubuk daun katuk yang diproses melalui tahap pengeringan dan penghalusan hingga berbentuk tepung. Pengolahan daun katuk menjadi tepung bertujuan untuk memperpanjang daya simpan serta mempermudah penggunaannya sebagai bahan pangan fungsional. Protein, karbohidrat, kalsium, dan beberapa vitamin termasuk vitamin A (beta-karoten), vitamin C, dan vitamin E termasuk di antara nutrisi yang terkandung dalam daun katuk. Selain itu, daun katuk juga mengandung zat besi dalam jumlah tinggi, yaitu lebih dari 100 mg/kg pada daun yang telah matang. Produksi hemoglobin darah sangat dipengaruhi oleh kandungan zat besi, sehingga tepung daun katuk memiliki potensi untuk dimanfaatkan sebagai pangan alternatif untuk membantu pencegahan anemia, khususnya pada wanita usia subur dan ibu hamil (Oppusunggu *et al.*, 2023)

Untuk membuat bubuk daun katuk, daun-daun muda dibersihkan di bawah air mengalir, kemudian dikeringkan pada suhu 80°C selama tiga jam menggunakan alat pengering tipe kabinet. Setelah dikeringkan, daun tersebut dihaluskan menggunakan blender dan diayak menggunakan saringan dengan ukuran mesh 60. Sebanyak 84 gram bubuk daun katuk atau rendemen sebesar 16,8% diperoleh dari pengolahan 500 gram daun katuk segar (Rizki et al., 2023)



Gambar 2 tepung daun katuk

3. Manfaat Tepung Daun katuk

Daun katuk (*Sauropus androgynus*) diolah untuk menghasilkan bubuk daun katuk yang dimanfaatkan untuk mempertahankan kandungan gizi serta memudahkan aplikasinya dalam berbagai produk pangan. Dalam penelitian terdahulu (Hariani *et al.*, 2022) dijelaskan bahwa tepung daun katuk tetap mengandung komponen sterol yang membantu meningkatkan produksi ASI. Oleh karena itu, tepung daun katuk berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan pangan fungsional bagi ibu menyusui.

Selain berfungsi sebagai pelancar ASI, Selain itu, bubuk daun katuk mengandung protein, serat, vitamin (vitamin K, provitamin A/ β -carotene, vitamin B, dan C), dan mineral (kalsium, iron, phosphorus, potassium, dan magnesium). Pemanfaatan tepung daun katuk dalam produk pangan sebagai bahan pangan olahan juga dapat dimanfaatkan sebagai alternatif Pemberian Makanan Tambahan (PMT) untuk membantu ibu menyusui dalam memenuhi kebutuhan gizi dan energi selama masa menyusui. Penggunaan tepung daun katuk ini dapat memberikan warna hijau alami pada produk sekaligus mendukung upaya perbaikan gizi masyarakat melalui pengembangan pangan berbasis sumber daya local (Sirajuddin *et al.*, 2022)

4. Kandungan Tepung Daun katuk

Kandungan tepung daun katuk cukup beragam dan berpotensi mendukung pemenuhan kebutuhan gizi. Dalam setiap 100 gram tepung daun katuk terkandung energi, zat gizi makro, serta unsur-unsur bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan. Tabel berikut menyajikan nilai gizi tepung daun katuk.

Tabel 1 Kandungan Gizi 100 gr tepung daun katuk

NO.	Zat Gizi	Kandungan
1	Energi (kkal)	349,48
2	Protein (gr)	24.80
3	Lemak (gr)	5.60
4	Karbohidrat (gr)	4.97
5	Kadar air (gr)	9.23
6	Kadar abu (gr)	10.40

Sumber: (Satyaningtyas & Estiasih, 2019)

5. Hasil olahan Tepung Daun katuk

Hasil olahan tepung daun katuk dapat di jadikan cookies (Mahdiah *et al.*, 2022), es krim (Zaen, Handito, & Nofrida2, 2024) dan stik (Rustian & Suciati, 2022)

6. Cara Pembuatan Tepung Daun Katuk

Langkah-langkah dalam pembuatan tepung daun katuk

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

Sumber: (Zaen, Handito, & Nofrida2, 2024)

D. Tepung kacang hijau

1. Pengertian Kacang hijau

Kacang hijau (*Vigna radiata L.*) merupakan sejenis tanaman polong-polongan yang termasuk dalam keluarga Fabaceae yang termasuk komoditas pangan penting di Indonesia dan dunia. Tanaman ini banyak dibudidayakan karena Kacang hijau kaya akan nutrisi termasuk protein, karbohidrat, vitamin, dan mineral serta mampu tumbuh subur dalam berbagai kondisi lingkungan. Untuk mendukung ketahanan pangan, kacang hijau dapat diolah menjadi beragam produk pangan, seperti bubur, tepung, dan berbagai hidangan lainnya. Selain itu, tanaman ini memiliki masa tanam yang relatif singkat dan tahan terhadap kekeringan dan kebutuhan gizi Masyarakat (Rizki *et al.*, 2023). Sehubungan dengan kandungan gizinya, kacang Hijau (*Vigna radiata*) salah satu bahan pangan yang bernilai gizi baik. Kacang hijau rendah lemak jenuh dan tinggi protein, serta mengandung antioksidan. Data Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2017) menunjukkan bahwa Kacang hijau mengandung 22,9 gram protein, 1,5 gram lemak, 56,8 gram karbohidrat, 15,5 gram air, dan 7,5 gram serat per 100 gram (Habibi *et al.*, 2023)

2. Tepung Kacang Hijau

Salah satu produk pangan yang terbuat dari kacang hijau adalah tepung kacang hijau melalui proses penghilangan kulit ari, dikeringkan, digiling hingga berbentuk serbuk halus dan diolah menjadi tepung. Karena kandungan protein dan karbohidratnya yang relatif tinggi, tepung ini dimanfaatkan sebagai bahan kuliner, serta dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengganti atau bahan campuran untuk memperkaya kandungan gizi produk. Dalam 100 gram tepung kacang hijau, terkandung 286 kkal kalori, 31,50 gram protein, 14,30 gram lemak, dan 54,50 gram karbohidrat. Tepung kacang hijau memiliki nilai gizi yang lebih tinggi dibandingkan kacang hijau mentah dalam hal kandungan protein (Habibi *et al.*, 2023)



Gambar 3 Tepung kacang hijau

Pada penelitian (Adipa *et al.*, 2022) Rendemen tepung kacang hijau (K3) berada pada kisaran 82,87–95,60%. Rendemen tertinggi diperoleh pada perlakuan kecepatan putar 1186 rpm (R1) sebesar 95,60%, sedangkan peningkatan kecepatan putar menjadi 1862 rpm (R2) dan 2495 rpm (R3) menyebabkan penurunan rendemen masing-masing menjadi 84,90% dan 82,87%. Hal ini menunjukkan bahwa peningkatan kecepatan putar selama proses penepungan berpengaruh terhadap penurunan rendemen tepung kacang hijau, yang diduga disebabkan oleh meningkatnya kehilangan bahan selama proses penggilingan.

3. Manfaat Tepung Kacang Hijau

Kegunaan utama kacang hijau adalah sebagai sumber pangan lokal yang sangat kaya nutrisi. Selain mengandung berbagai vitamin dan mineral termasuk zat besi, kalsium, magnesium, niasin, serta vitamin B1, A, dan E kacang hijau juga mengandung protein, karbohidrat, dan pati. Kacang hijau memiliki kemampuan untuk meningkatkan kandungan protein pada tepung dan serat pada produk pangan berbasis tepung, sehingga menjadikannya alternatif yang lebih sehat dibandingkan tepung terigu serta dapat membantu mengurangi ketergantungan terhadap gandum impor.

Tepung kacang hijau memiliki keunggulan sebagai bahan bebas gluten yang dapat digunakan untuk membuat produk makanan alternatif, di samping manfaat nutrisinya. Menggunakan tepung yang terbuat dari kacang hijau, terutama jenis yang sudah dikupas, dapat diaplikasikan dalam berbagai produk olahan seperti roti, biskuit, dan pastry dengan karakteristik sensori yang masih dapat diterima konsumen. Selain itu, tepung kacang hijau meningkatkan cita rasa produk dengan memberikan tekstur yang cukup lembut dan rasa manis alami sekaligus memberikan nilai tambah dari sisi kesehatan dan pemanfaatan bahan pangan lokal . (Syakira *et al.*, 2025)

4. Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau

Berdasarkan SNI 01-3728-1995, tepung kacang hijau harus memenuhi standar mutu berikut.

Tabel 2 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: lolos ayakan 60 mesh.	%b/b	Min.95
	Lolos ayakan 60 mesh	%b/b	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 Tepung Gizi Kacang Hijau

Kandungan gizi tepung kacang hijau dianalisis untuk mengetahui komposisi zat gizi yang terkandung sebagai dasar pemanfaatannya dalam pengembangan produk pangan berbasis tepung. Tabel berikut menampilkan nilai gizi tepung kacang hijau.

Tabel 3. Nilai gizi tepung kacang hijau

Zat gizi	Nilai zat gizi
Energi	286 kkal
Protein	31,50 g
Lemak	14,30 g
Karbohidrat	54,50 g

sumber: (Habibi *et al.*, 2023)

6. Hasil olahan Tepung kacang hijau

Hasil olahan tepung kacang hijau dapat di jadikan cookies (Mahdiah *et al.*, 2022) , Roti (Ponelo *et al.*, 2022) dan Bean flakes (Insania *et al.*, 2024)

7. Cara Pembuatan Tepung Kacang Hijau

Cara membuat tepung kacang hijau

1. Untuk membantu mengupas kulit luarnya, rendam kacang hijau dalam wadah berisi air selama seharian penuh, dengan jumlah air yang melebihi volume kacang tersebut.
2. Setelah direndam, kulit ari dipisahkan, kemudian kacang hijau dicuci hingga bersih.
3. Kacang hijau disangrai hingga kering, lalu diangkat dan didinginkan.
4. Blender digunakan untuk menggiling kacang hijau sangrai.
5. Ayakan ukuran 100 mesh digunakan untuk menyaring hasil gilingan untuk memperoleh tepung halus, lalu dipisahkan antara tepung halus dan yang masih kasar.

Sumber : (Ponelo *et al.*, 2022)

E. Tepung *Premix* Sukahitu

Tepung *premix* merupakan gabungan dari berbagai jenis tepung yang digunakan dalam pembuatan bahan makanan (Agustina & Kurniawati, 2024). SUKAHITU merupakan sebuah akronim untuk penggunaan tepung daun *Sauropus androgynus* (katuk) sebagai pengganti tepung kacang hijau. Formulasi tepung daun *Sauropus androgynus* dan tepung kacang hijau, merupakan bentuk tepung *premix*, yaitu campuran bahan pangan kering yang diformulasikan secara homogen untuk meningkatkan nilai gizi dan mempermudah pengolahan produk pangan. Tepung

premix sukahitu merupakan salah satu bentuk pengembangan *premix* yang Dibuat dari campuran tepung daun katuk dan tepung kacang hijau.

Pada penelitian (Zahara, 2022), tepung *premix* sukahitu digunakan dalam pembuatan bolu cake sebagai komponen yang dapat meningkatkan kualitas dan nilai gizi produk. Pada penelitian (Mahdiah *et al.*, 2023) serta (Oppusunggu *et al.*, 2023) produk berbasis sukahitu dalam bentuk cookies memiliki potensi sebagai pangan fungsional yang dapat meningkatkan kadar hemoglobin dan membantu pencegahan anemia.

F. Panelis

Tujuh kategori panelis dapat digunakan dalam studi yang melibatkan penilaian organoleptik:

1. Panelis Perseorangan

Seorang panelis individu adalah seseorang yang sangat terampil dan peka saat melakukan penilaian organoleptik. Kemampuan tersebut dapat diperoleh melalui bakat maupun proses pelatihan yang dilakukan secara intensif. Panelis ini memiliki keahlian dalam berbagai teknik analisis organoleptik serta pemahaman yang luas mengenai sifat, kegunaan, dan teknik pengolahan produk yang akan dinilai.

2. Panelis Terbatas

Panel terbatas terdiri dari tiga hingga lima orang yang memiliki tingkat kepekaan tinggi saat melakukan pengujian. Jumlah panelis yang sedikit dapat membantu meminimalkan terjadinya bias dalam penilaian. Panelis terbatas memahami berbagai aspek yang memengaruhi penilaian organoleptik, termasuk bagaimana bahan baku diproses dan bagaimana hal tersebut memengaruhi kualitas produk akhir.

3. Panelis Terlatih

Mungkin terdapat 15–20 panelis terlatih dalam kelompok tersebut atau 5–10 orang yang memiliki kemampuan cukup baik dalam mengenali rangsangan organoleptik. Sebelum digunakan dalam pengujian, panelis terlebih dahulu melalui tahap seleksi dan pelatihan. Panelis terlatih mampu memberikan penilaian terhadap beberapa jenis rangsangan sehingga kemampuan penilaiannya tidak terbatas pada karakteristik tertentu saja.

4. Panelis Agak Terlatih

Panel semi-terlatih biasanya terdiri dari 15 hingga 30 orang yang telah menerima pelatihan untuk mengidentifikasi fitur atau atribut tertentu dari suatu produk. Sebagian kecil anggota masyarakat dapat dipilih sebagai panelis dengan terlebih dahulu melakukan pengujian terhadap kemampuan mereka dalam memberikan penilaian.

5. Panelis Tidak Terlatih

Sekitar dua puluh lima anggota masyarakat umum menjadi anggota panel yang tidak terlatih tersebut. Pemilihannya dapat dengan mempertimbangkan berbagai karakteristik seperti pendidikan, status sosial, dan ras. Panelis jenis ini biasanya dilibatkan dalam pengujian organoleptik dasar, khususnya untuk menentukan tingkat preferensi terhadap produk.

6. Panelis Konsumen

Terdapat antara tiga puluh hingga seratus anggota panel konsumen, dengan jumlah yang disesuaikan dengan sasaran pemasaran produk atau komoditas yang diuji. Tergantung pada tujuan penelitian, para panelis ini dapat dipilih dari kalangan individu atau kelompok konsumen tertentu serta memiliki karakteristik yang lebih universal.

G. Daya terima

Daya terima adalah kesanggupan, kesediaan, atau tingkat penerimaan individu maupun masyarakat terhadap sesuatu yang disajikan, ditawarkan atau dilakukan. Dalam konteks pangan, daya terima makanan merupakan penilaian konsumen terhadap produk pangan lokal yang didasarkan pada respon indra manusia. Penilaian ini melibatkan indra penglihatan terhadap warna dan bentuk produk yang khas dan beraneka ragam sehingga mampu menarik perhatian dan meningkatkan minat konsumsi. Indera penciuman berperan dalam menilai aroma produk pangan lokal yang dapat menggugah selera makan. Selain itu, indera pengecap berfungsi dalam menilai rasa makanan yang dirasakan nikmat dan sesuai dengan preferensi konsumen. Tekstur juga menjadi faktor penting dalam menentukan daya terima, karena berhubungan dengan sensasi saat makanan dikunyah dan ditelan. (Riyanto *et al.*, 2023)

Kombinasi warna, aroma, rasa, dan tekstur membentuk kesan keseluruhan terhadap kualitas produk pangan lokal. Faktor ini memiliki peran penting dalam penerimaan dan sejauh mana kesukaan konsumen pada suatu produk makanan. Interaksi antara sensorik ini dapat meningkatkan atau mengurangi penilaian individu terhadap makanan, menjadikannya pertimbangan penting dalam pengembangan produk makanan dan strategi pemasaran

H. Uji Organoleptik

Teknik penilaian produk yang memanfaatkan indra manusia untuk menentukan karakteristik sensoriknya disebut pengujian organoleptik, seperti warna, aroma, rasa, dan tekstur (*Habibi et al., 2023*).

1. Warna

Salah satu faktor organoleptik pertama yang diidentifikasi dalam penyajian makanan, memberikan kesan awal kepada panelis dan pelanggan adalah warna. Warna yang menarik tidak hanya meningkatkan estetika produk, tetapi juga dapat menimbulkan rasa penasaran dan keinginan untuk mencicipi. Oleh karena itu, pemilihan dan pengolahan warna yang tepat menjadi faktor penting dalam meningkatkan daya tarik serta daya terima suatu produk pangan (*Habibi et al., 2023*).

2. Tekstur

Salah satu faktor yang memengaruhi tingkat penerimaan makanan adalah tekstur, yaitu karakteristik makanan yang dapat dirasakan. Hal ini sangat penting terutama untuk makanan yang renyah maupun lunak. Tekstur merupakan karakteristik kehalusan bahan yang dapat diketahui melalui sentuhan jari oleh panelis dan tekstur dapat dibedakan menjadi beberapa jenis, seperti lembut, kenyal, keras, renyah, dan sebagainya. Berdasarkan hasil penelitian terdahulu, perbedaan tekstur bahan dapat memengaruhi sensasi rasa yang muncul melalui pengaruhnya terhadap kecepatan penerimaan rangsangan oleh indera (*Habibi et al., 2023*)

3. Rasa

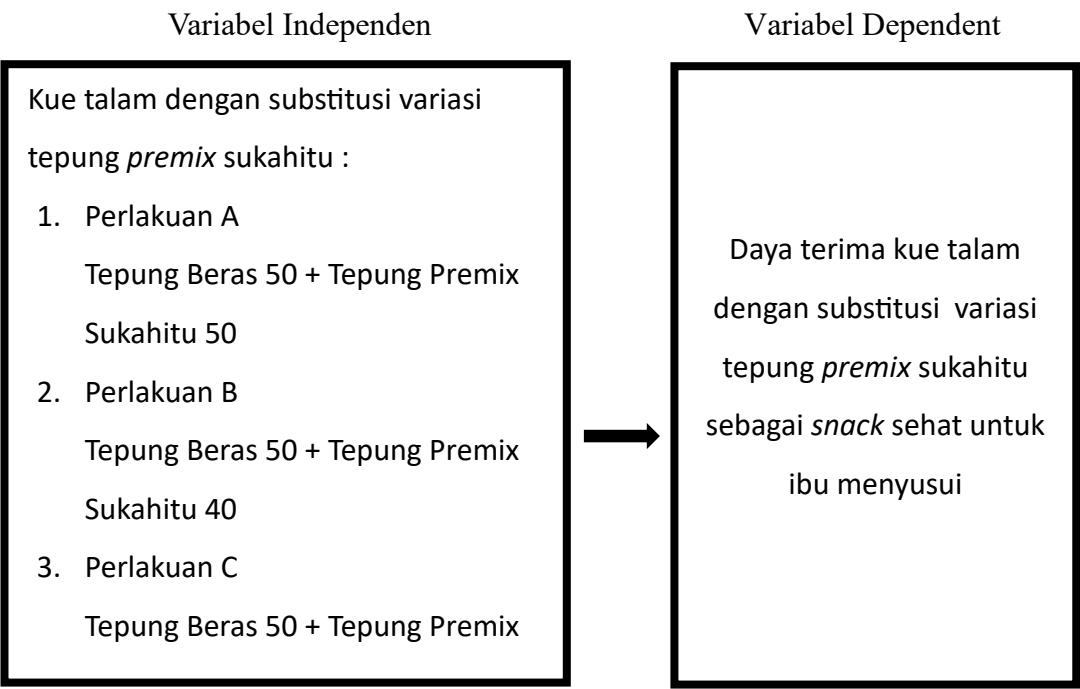
Salah satu faktor penting yang memengaruhi penerimaan produk makanan oleh konsumen adalah rasa. Reseptor pengecap pada lidah memungkinkan terjadinya persepsi rasa. Manusia pada umumnya mengenali empat rasa dasar:

pahit, asam, asin, dan manis (Habibi *et al.*, 2023). Pengembangan produk makanan harus memperhatikan keseimbangan rasa agar sesuai dengan preferensi konsumen dan meningkatkan daya terima produk.

4. Aroma

Aroma yang dihasilkan oleh makanan atau minuman merupakan daya tarik utama bagi pelanggan. Hal ini sangat penting karena dapat meningkatkan nafsu makan dan merangsang indra penciuman. Selain itu, aroma juga berpengaruh terhadap persepsi dan daya terima konsumen terhadap produk pangan, sehingga pengembangan aroma yang sesuai dengan preferensi konsumen menjadi salah satu faktor kunci dalam keberhasilan suatu produk makanan atau minuman (Habibi *et al.*, 2023).

I. Kerangka Konsep



Gambar 4 Kerangka konsep

J. Defenisi Operasional

Tabel 4. Defenisi Operasional

No	Variable	Defenisi operasional	Skala
----	----------	----------------------	-------

1	Tepung daun katuk	Tepung daun katuk adalah produk olahan berbentuk tepung yang dihasilkan dari daun katuk yang dipisah, disortir, dan dicuci dua kali hingga bersih. Kemudian daun diblanching pada suhu 100°C selama ± 3 menit, direndam dalam air dingin hingga suhu ruang, dikeringkan selama sekitar lima jam pada suhu 50°C di dalam alat pengering tipe kabinet. Setelah pengeringan, daun-daun tersebut digiling menjadi bubuk halus yang seragam dan diayak menggunakan ayakan ukuran 80 mesh.	-
2	Tepung Kacang hijau	Tepung kacang hijau merupakan produk olahan yang dibuat dari kacang hijau yang telah direndam selama dua jam. Setelah itu, kacang dikeringkan selama sekitar delapan jam pada suhu 60°C di dalam mesin pengering kabinet sebelum digiling dan diayak menggunakan ayakan ukuran 80 mesh untuk menghasilkan tepung yang halus dan konsisten.	-
3	Kue talam dengan substitusi variasi tepung <i>premix</i> sukahitu	Kue talam dengan substitusi variasi tepung <i>premix</i> sukahitu adalah produk pangan tradisional yang dibuat melalui proses pengukusan yang memiliki rasa manis dan gurih, terdiri dari dua lapisan atas dan lapisan bawah serta terbuat dari tepung beras, tepung tapioka, gula, dan santan yang dimodifikasi dengan menambahkan tepung daun katuk dan kacang hijau. Pembuatan Kue ini dibuat dalam 3 Perlakuan: • Perlakuan A : Tepung Beras 50 + Tepung <i>Premix</i> Sukahitu 50	Rasio

		• Perlakuan B : Tepung Beras 50 + Tepung <i>Premix</i> Sukahitu 40 • Perlakuan C : Tepung Beras 50 + Tepung <i>Premix</i> Sukahitu 30	
4	Daya Terima	Uji organoleptik menggunakan skala hedonik untuk mengevaluasi warna, tekstur, rasa, dan aroma dilakukan guna menentukan tingkat penerimaan. Evaluasi oleh panelis dilaksanakan sebagai berikut: - Amat sangat suka : 5 - Sangat suka : 4 - Suka : 3 - Kurang suka : 2 - Tidak suka : 1	Ordinal

K. Hipotesis

Ha : Ada perbedaan daya terima kue talam dengan substitusi variasi tepung *premix* sukahitu sebagai *snack* sehat untuk ibu menyusui berdasarkan warna, aroma, tekstur dan rasa

Ho : Tingkat penerimaan kue talam yang disubstitusi dengan berbagai takaran tepung *premix* Sukahitu adalah sama sebagai *snack* sehat untuk ibu menyusui berdasarkan warna, aroma, tekstur dan rasa