

KARYA TULIS ILMIAH

DAYA TERIMA KUE TALAM DENGAN SUBSTITUSI VARIASI
TEPUNG *PREMIX* SUKAHITU SEBAGAI *SNACK* SEHAT
UNTUK IBU MENYUSUI



ELVIRA KARTINI LATURE
P010231123058

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III
2026

**DAYA TERIMA KUE TALAM DENGAN SUBSTITUSI VARIASI
TEPUNG *PREMIX* SUKAHITU SEBAGAI *SNACK* SEHAT
UNTUK IBU MENYUSUI
KARYA TULIS ILMIAH**

Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi dan memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi (A.Md Gz) pada program studi D-III di Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan



**ELVIRA KARTINI LATURE
P010231123058**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III**

2026

HALAMAN PERSETUJUAN

KARYA TULIS ILMIAH

DAYA TERIMA KUE TALAM DENGAN SUBSTITUSI VARIASI TEPUNG *PREMIX* SUKAHITU SEBAGAI *SNACK* SEHAT UNTUK IBU MENYUSUI

Diusulkan oleh:

ELVIRA KARTINI LATURE

NIM. P01031123058

Telah disetujui di Lubuk Pakam

Pada tanggal 8 September 2026

Pembimbing Utama



Dr. Mahdiah, DCN, M.Kes

Nip. 196209141987032001

Ketua Prodi Diploma III Gizi



Yenni Zuraidah, SP, M.Kes

NIP. 197704262001122002

HALAMAN PENGESAHAN
KARYA TULIS ILMIAH
DAYA TERIMA KUE TALAM DENGAN SUBSTITUSI VARIASI
TEPUNG PREMIX SUKAHITU SEBAGAI SNACK SEHAT
UNTUK IBU MENYUSUI

Telah dipersiapkan dan disusun oleh

ELVIRA KARTINI LATURE
NIM. P01031123058

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji
pada tanggal 10 Juli 2026

Tim Penguji:

Tanda Tangan

1	Ketua	:	Dr. Mahdiah, DCN, M.Kes	:	
2	Anggota I	:	Novriani Tarigan, DCN, M.Kes	:	
3	Anggota I	:	Fauzi Romeli, SKM, M.Kes	:	

Lubuk Pakam, 8 September 2026
Mengetahui
Ketua Prodi



Yenni Zuraidah, SP, M.Kes
NIP. 197704262001122002

PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini saya :

Nama : Elvira Kartini Lature
NIM : P01031123058
Program Studi : Diploma III
Jurusan : Gizi
Perguruan Tinggi : Poltekkes Kemenkes Medan

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan Karya tulis ilmiah saya yang berjudul:

DAYA TERIMA KUE TALAM DENGAN SUBSTITUSI VARIASI
TEPUNG PREMIX SUKAHITU SEBAGAI SNACK SEHAT
UNTUK IBU MENYUSUI

Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan tindakan plagiat, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya

Lubuk pakam, 8 September 2026

Penulis



ELVIRA KARTINI LATURE

NIM. P01031123058

BIODATA PENULIS



Nama : Elvira Kartini Lature`
Tempat/Tgl lahir : Bawoza'ua, 21 April 2006
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Kristen
Alamat Rumah : Desa Bawoza'ua
Nomor HP : 082253998106

RIWAYAT PENDIDIKAN

1. SD : SD NEGERI 076103 BAWOZA'UA
2. SLTP : SMP SWASTA BINTANG LAUT
3. SLTA : SMA NEGERI 1 TELUKDALAM

ABSTRAK
DAYA TERIMA KUE TALAM DENGAN SUBSTITUSI VARIASI
TEPUNG *PREMIX* SUKAHITU SEBAGAI *SNACK* SEHAT
UNTUK IBU MENYUSUI

Elvira Kartini Lature, Mahdiah
(Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Medan)
Email : virakartini21@gmail.com

Menyusui merupakan cara terbaik untuk memenuhi kebutuhan gizi bayi. Berdasarkan Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023, cakupan ASI eksklusif di Sumatera Utara sebesar 43,9%, masih di bawah target nasional 60%. Salah satu faktor yang memengaruhi produksi ASI adalah kecukupan asupan gizi ibu menyusui. Daun katuk berpotensi sebagai laktagogum, sedangkan kacang hijau merupakan sumber protein yang mendukung kebutuhan gizi ibu menyusui. Kedua bahan tersebut dikembangkan menjadi tepung premix Sukahitu (Substitusi kacang hijau dan katuk) sebagai substitusi pada kue talam. Penelitian ini bertujuan mengetahui daya terima kue talam dengan variasi substitusi tepung premix Sukahitu berdasarkan warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Penelitian menggunakan metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL), terdiri atas tiga perlakuan (A: 50 g, B: 40 g, C: 30 g tepung premix Sukahitu) dengan dua kali pengulangan. Uji organoleptik dilakukan terhadap 50 panelis agak terlatih menggunakan skala hedonik. Data dianalisis menggunakan uji Kolmogorov–Smirnov dan dilanjutkan dengan uji Kruskal–Wallis karena data tidak homogen.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat perbedaan daya terima yang signifikan pada seluruh parameter ($p < 0,05$). Perlakuan B (40 g tepung premix Sukahitu) memperoleh nilai rata-rata tertinggi pada warna (4,27), aroma (4,37), tekstur (4,37), dan rasa (4,32), seluruhnya termasuk kategori sangat suka. Formulasi ini menghasilkan warna menarik, aroma seimbang, tekstur lembut dan kenyal, serta rasa yang lebih disukai dibandingkan perlakuan lainnya.

Kue talam dengan substitusi 40 g tepung premix Sukahitu merupakan formulasi dengan daya terima terbaik sehingga berpotensi dikembangkan sebagai makanan selingan alternatif bagi ibu menyusui. Penelitian selanjutnya disarankan melakukan analisis proksimat dan menguji efektivitas produk terhadap produksi ASI.

Kata kunci: *kue talam, tepung premix Sukahitu, daya terima, ibu menyusui*

ABSTRACT

ACCEPTANCE OF TALAM CAKE WITH VARYING LEVELS OF SUKAHITU PREMIX FLOUR SUBSTITUTION AS A HEALTHY SNACK FOR LACTATING MOTHERS

Elvira Kartini Lature, Mahdiah
Medan Health Polytechnic of the Ministry of Health
Email : virakartini21@gmail.com

Breastfeeding is the optimal method of meeting an infant's nutritional requirements. According to the 2023 Indonesian Health Survey (SKI), the exclusive breastfeeding coverage in North Sumatra was 43.9%, which remains below the national target of 60%. One of the factors influencing breast milk production is the adequacy of maternal nutritional intake. *Sauropus androgynus* (katuk) leaves have potential lactogenic properties, while mung beans (*Vigna radiata*) are a valuable source of protein that supports the nutritional needs of lactating mothers. These two ingredients were formulated into Sukahitu premix flour (a mung bean and katuk leaf substitution) and incorporated into talam cake. This study aimed to evaluate the acceptability of talam cake containing different levels of Sukahitu premix flour substitution based on color, aroma, texture, and taste.

An experimental study employing a Completely Randomized Design (CRD) was conducted with three treatment formulations (A: 50 g, B: 40 g, and C: 30 g Sukahitu premix flour), each replicated twice. Organoleptic evaluation was performed by 50 semi-trained panelists using a hedonic scale. Data were analyzed using the Kolmogorov–Smirnov test, followed by the Kruskal–Wallis test because the data were not normally distributed.

The results demonstrated significant differences in acceptability across all sensory attributes ($p < 0.05$). Treatment B (40 g Sukahitu premix flour) achieved the highest mean scores for color (4.27), aroma (4.37), texture (4.37), and taste (4.32), all of which were classified as "liked very much." This formulation produced an attractive appearance, balanced aroma, soft and chewy texture, and a more favorable taste than the other formulations.

Talam cake formulated with 40 g of Sukahitu premix flour demonstrated the highest overall acceptability and shows promise as an alternative healthy snack for lactating mothers. Further studies are recommended to perform proximate composition analysis and evaluate the product's effectiveness in enhancing breast milk production.

Keywords: talam cake, Sukahitu premix flour, acceptability, lactating mothers



KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti ucapkan pada Tuhan Yang Maha Esa/ Allah SWT atas Kuasa-Nya yang telah memberikan segala nikmat dan kesempatan sehingga penyusunan karya tulis ilmiah yang berjudul "**Daya Terima Kue Talam dengan Substitusi Variasi Tepung *Premix* Sukahitu Sebagai *Snack* Sehat untuk Ibu Menyusui**" dapat terselesaikan dengan baik.

Selanjutnya ucapan terima kasih yang tak terhingga saya sampaikan kepada Ibu Dr. Mahdiah, DCN, M.Kes, selaku pembimbing utama yang penuh kesabaran dan perhatiannya dalam memberikan bimbingan hingga karya tulis ilmiah ini dapat terselesaikan dengan baik.

Dengan terselesaikannya karya tulis ilmiah ini, perkenankan pula saya untuk mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Tengku Sri Wahyuni, S.SiT., M.Keb., selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Medan
2. Ibu Dr. Herta Masthalina, S.KM, M.PH selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan
3. Ibu DYenni Zuraidah, SP, M.Kes selaku Ketua Program Studi D III Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Medan
4. Ibu Novriani Tarigan, DCN, M.Kes selaku Dosen Penguji 1 saya yang telah bersedia untuk menguji karya tulis ilmiah ini.
5. Bapak Fauzi Romeli, SKM, M.Kes selaku penguji 2 saya yang telah bersedia untuk menguji karya tulis ilmiah ini.
6. Seluruh Dosen, Instruktur dan Staf Jurusan Gizi yang telah membantu dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.
7. Orang Tua tercinta Modianus Lature dan Timahati Gaurifa serta saudara saya Raihfan, Tommy dan Nestor, serta keluarga besar yang memberikan semangat dalam menyelesaikan pendidikan ini.
8. Citra, Enny, Maya, Jesika, Siska, Yuli, Marnita, Monica, fhasya, sintia, ica, karini, maul Serta Teman-teman angkatan 2023 yang selalu memberi perhatian, bantuan dan motivasi.

Penulis telah berusaha sebaik-baiknya untuk menyusun Karya Tulis Ilmiah ini. Penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca untuk perbaikan Karya Tulis Ilmiah ini. Semoga penelitian ini dapat bermanfaat bagi peneliti dan pembaca

penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
PERNYATAAN PERSETUJUAN	ii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSAKA	5
A. ASI.....	5
B. Kue Talam.....	6
1. Pengertian Kue Talam.....	6
2. Standar Resep Kue Talam.....	6
C. Tepung Daun Katuk.....	8
1. Pengertian Daun katuk	8
2. Tepung Daun katuk	8
3. Manfaat Tepung Daun katuk	9
4. Kandungan Tepung Daun katuk	9
5. Hasil olahan Tepung Daun katuk	10
6. Cara Pembuatan Tepung Daun Katuk	10
D. Tepung kacang hijau	11
1. Pengertian Kacang hijau.....	11
2. Tepung Kacang Hijau.....	11
3. Manfaat Tepung Kacang Hijau.....	12
4. Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau	13
5. Kandungan Tepung Gizi Kacang Hijau.....	13
6. Hasil olahan Tepung kacang hijau.....	14
7. Cara Pembuatan Tepung Kacang Hijau	14

E. Tepung Premix Sukahitu.....	14
F. Panelis.....	15
G. Daya terima	16
H. Uji Organoleptik	17
I. Kerangka Konsep.....	18
J. Defenisi Operasional	19
K. Hipotesis	20
BAB III METODE PENELITIAN	21
A. Lokasi dan Waktu Penelitian	21
B. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	21
C. Penentuan Bilangan Acak	21
D. Prosedur penelitian	23
E. Jenis Panelis.....	30
F. Cara Pengumpulan Data	30
G. Pengolahan Dan Analis Data	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
A. Uji Organoleptik	32
1. Warna.....	32
2. Aroma.....	34
3. Tekstur	36
4. Rasa	38
B. Rekapitulasi Uji Organoleptik	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	42
A. Kesimpulan.....	42
B. Saran	42
DAFTAR PUSAKA.....	1
LAMPIRAN.....	47

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Kandungan Gizi 100 gr tepung daun katuk.....	10
Tabel 2 Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau	13
Tabel 3.Nilai gizi tepung kacang hijau.....	14
Tabel 4. Defenisi Operasional	19
Tabel 5. Penentuan bilangan acak	22
Tabel 6. layout percobaan penelitian.....	22
Tabel 7. Bahan pembuatan kue talam	27
Tabel 8. Hasil Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis terhadap Warna Kue Talam Sukahitu	33
Tabel 9. Hasil Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis terhadap Aroma Kue Talam Sukahitu	34
Tabel 10. Hasil Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis terhadap Tekstur Kue Talam Sukahitu	36
Tabel 11. Hasil Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis terhadap Rasa Kue Talam Sukahitu	
Tabel 12. Rekapitulasi Uji organoleptik.....	40

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Kue Talam	6
Gambar 2 tepung daun katuk	9
Gambar 3 Tepung kacang hijau.....	11
Gambar 4 Kerangka konsep	18
Gambar 5. Diagram alir pembuatan tepung daun katuk	24
Gambar 6. Diagram alir pembuatan tepung kacang hijau.....	25
Gambar 7. Diagram alir pembuatan tepung premix sukahitu	26
Gambar 8. Diagram alir pembuatan kue talam Sukahitu	29
Gambar 9. Kue talam substitusi variasi tepung premix sukahitu.....	32

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat Izin Penelian.....	47
Lampiran 2. Surat Pernyataan Menjadi Panelis	48
Lampiran 3. Formulir Uji Daya Terima	49
Lampiran 4. Lembar Bimbingan Tugas Akhir	50
Lampiran 5. Etical Clearance	52
Lampiran 6. Master Tabel Skor Kesukaan Panelis	53
Lampiran 7. Output Uji SPSS	61
Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian.....	65