

DAFTAR PUSTAKA

- Afkar, M., Nisah, K., & Sa'diah, H., 2020. Analisis Kadar Protein pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu dan Tepung Labu Kuning dengan Metode Kjeldhal. *Amina*, 1 (3), hal. 108-113.
- Afriza, R., & Ismanilda, 2019. Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi Dengan Metode *Lane Eynon* Dan *Luff Schoorl* Pada Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium (Temapela)*, 2 (2), Hal. 90-96.
- Aldillah, R., 2015. Proyeksi Produksi dan Konsumsi Kedelai Indonesia. *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan*, 8(1), hal. 9-23.
- Aliyanto, W., & Rosmadewi, R., 2019. Efektifitas Sayur Pepaya Muda dan Sayur Daun Kelor terhadap Produksi ASI Pada Ibu Post Partum Primipara. *Jurnal Kesehatan*, 10 (1), hal. 84-92.
- Amrin, T., 2006. *Susu Kedelai*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Amu, F. H., 2021. *Uji Daya Terima Es Krim Mengandung Asam Lemak Omega 3 (Alpha-Linolenic Acid) Sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Ibu Menyusui*. Skripsi Sarjana. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Anwar, F. *et al.*, 2007. Chemical Composition and Antioxidant Activity of Seeds of Different Cultivars of Mungbean. *Journal of Food Science*, 72(7), hal.503-510.

- Andreasen, T. G., & Nielsen. 1998. *Ice Cream and Aerated Dessert*. The Technology of Dairy Products Blackie Academic and Professional. London Weinheim-New York-Tokyo-Melbourne-Madrid.
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Arbuckle, W. S., 1986. *Ice Cream*. London: The AVI Publishing Company. Inc.
- Ardinsyah, D., 2020. *Ekstraksi Minyak Atsiri Dari Serai Wangi (Cymbopogon Winterianus) Menggunakan Metode Ultrasonic-Microwave Assisted Hydrodistillation*. Skripsi Sarjana. Fakultas Teknik. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Astawan, M., 2003. *Mari, Ramai-ramai Makan Tauge*. Solo: Tiga Serangkai. <http://www.kompas.com/kesehatan/news/0304/23/003738.htm>. [diakses 5 Juni 2022]
- Astawan, M., 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: Tiga Serangkai.
- Asrullah, M., 2015. Kecambah Kacang Hijau dan Efikasinya terhadap Kesehatan. *Bimbi*, 3(2), hal. 30–35.
- Astuti, R. Y., 2015. *Asuhan Kebidanan Masa Nifas dan Menyusui*. Jakarta: Trans Info Media.
- Asmariansi, Amriani, Haslianti, 2017. Verifikasi Metode Uji Lemak Pakan Buatan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 6 (1) Hal. 92-96.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 01-3713-1995. *Es Krim*. Jakarta. Hal 2-7

Badan Standarisasi Nasional. SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 01-2891-1992.

Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta.

Bonnie, S. *et al.*, 2000. *Nutrition Throughout the life Cycle*. Inggris: McGraw-Hill.

Cahyaningsih, E., Yuda, P. E. E. K., & Santoso, P., 2019. Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bunga Telang dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 5 (1), hal. 51-57.

Candra, A., 2012. Mengenal 3 Kandungan Gizi Penting pada Es Krim. [online]. (diupdate 18 Juni 2012).

<https://lifestyle.kompas.com/read/2012/06/18/1159370/Mengenal.3.Kandungan.Gizi.Penting.pada.Es.Krim>. [diakses 3 Januari 2022].

Chandradewi, A. A. S. P., 2015. Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan terhadap Peningkatan Berat Badan Ibu Hamil KEK (Kurang Energi Kronis) di Wilayah Kerja Puskesmas Labuan Lombok. *Jurnal Kesehatan Prima*, 9 (1), hal. 1391–1402.

Cunningham, F. G. *et al.*, 2013. *Obstetri William edisi 23*. Jakarta: EGC.

Dinar, F., 2013. Manfaat Tempe Terhadap Kesehatan Tubuh. *Pengabdian Kepada Masyarakat*, 19 (71), hal. 1–10.

Didinkaem. 2006. Pengawetan Produk Pangan.

<http://www.halalguide.info/content.view> [diakses 5 Juni 2022]

Diana, F. M., 2012. Omega 3. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2 (6), hal. 113-117.

Diana, *et al.*, 2016. Pengaruh Waktu Perebusan terhadap Kandungan Proksimat Mineral dan Kadar Gosipol Tepung Biji Kapas. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. [Online]. Vol. 13, hal. 100-107.

<https://media.neliti.com/media/publications/179937-ID-pengaruh-waktu-perebusan-terhadap-kandun.pdf> [diakses 18 Juni 2022].

Djukri, D., 2005. Pengaruh Perbedaan Jarak Tanam terhadap Pertumbuhan Tiga Varietas Kedelai (Baluran, Bromo, & Galunggung). *Biota*, 10 (3), hal. 176–182.

Dhyanaputri, I. S., Agustini, N. P., Puryana, I. S., 2013. Akurasi Dan Presisi Hasil Analisis Kadar Protein Terlarut Ikan Tuna Oleh Mahasiswa Jurusan Analisis Kesehatan Politeknik Kesehatan Denpasar. *Jurnal Skala Husada*, 10 (2), Hal. 120-125

Eckles, C. H.W. B., 1984. *Milk and Milk Product*. New Delhi: Tata Mc.Graw Hill.

Egayanti, Y., 2008. Kenali Intoleransi Laktosa Lebih Lanjut. *Info POM*, 9 (1).

Fatmalia, N., & Crystin, C. N., 2017. Pengaruh Lama Penyimpanan Susu Kedelai pada Suhu Kulkas terhadap Cemar Bakteri *Coliform* dengan Menggunakan Metode MPN. *Jurnal Sains*, 7(14), hal. 23–29.

FAO/WHO/UNU Expert Consultation. 1985. *Energy and Protein Requirements*. Geneva: World Health Organization.

Gandjar, I.G., & Rohman, A., 2013. *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Ghelichpour, M., Shabanpour, B., 2011. The Investigation Of Proximate Composition And Protein Solubility In Processed Mullet Fillets. *International Food Research Journal*. Vol. 18 (4), p. 1343-1347.

- Godam, 2013. *Isi Kandungan Gizi Kacang Hijau-Komposisi Nutrisi Bahan Makanan*. <http://www.organisasi.org/2013/01/isi-kandungan-gizi-kacanghijaukomposisinutrisibahanmakanan.htm> [diakses 5 Juni 2022].
- Goff, H. D., & Hartel R.W., 2013. *Ice Cream*. New York: Springer Science Business Media.
- Sutanto, A. V., 2018. *Asuhan Kebidanan Nifas & Menyusui*. Yogyakarta: Pustaka. Baru Press.
- Harris, A., 2011. *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim*. Skripsi Sarjana. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Harris, A. R., Andrie, M., Taurina, W., 2022. Uji Stabilitas Kadar Protein Dalam Sediaan Kapsul Freeze Dry Fase Air Ekstrak Ikan Gabus (*Channa Striata*) Menggunakan Metode Biuret. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran Untan*, 6 (1)
- Hardinsyah, P., & Supariasa, I. D. N., 2016. *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Jakarta: ECG.
- Hariani., 2022. *Daya Terima Cookies Daun Katuk (Sauropus Androgynus) Sebagai Makanan Tambahan Ibu Menyusui*. Skripsi Sarjana. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Hardiyanti, S., 2018. *Analisis Kandungan Zat Gizi Muffin Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas L.) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Masyarakat*. Skripsi Sarjana. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Islam Negeri, Makassar
- Hidayatunnikmah, N., 2019. Pengaruh Pendapatan Ekonomi Ibu Menyusui Terhadap Kualitas Komponen Makronutrien ASI. *Journal Of Health Science*,

4(2), hal. 1–7.

Hubeis, M., Andarwulan, N., & Yunita, M., 1996. Kajian Teknologi dan Finansial Produksi Es Krim (Melorin) Skala Kecil. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. Institut Teknologi Bandung, 7 (1).

Irwan, W. A., 2006. *Budidaya Tanaman Kedelai (Glycine max (L.) Merill)*. [e-book]. Fakultas Pertanian, Universitas Padjajaran Jatinangor. https://sawitwatch.or.id/download/manual%20dan%20modul/138_Budidaya%20Kacang%20Kedelai.pdf. [diakses 5 Juni 2022].

Ismunandar. 2004. *Dibalik Lembutnya Es Krim*. <http://www.kimianet.lipit/go.id>. [diakses 5 Juni 2022].

Kemenkes, RI., 2016. *Perbaikan Gizi Untuk Generasi Agar Mampu Menangkan Persaingan*. <https://www.kemkes.go.id/article/print/16122100005/perbaikan-gizi-untuk-generasi-agar-mampu-menangkan-persaingan.html>. [diakses 21 Juni 2022].

Kemenkes, RI., 2019a. *Data dan Informasi Profil Kesehatan Indonesia Cakupan Bayi dengan ASI Eksklusif*. Jakarta: Kesehatan Republik Indonesia

Kemenkes, RI., 2019b. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kesehatan Republik Indonesia

Koswara, S., 2006. *Susu Kedelai Tak Kalah dengan Susu Sapi*. [e-book]. ebookpangan.com. <https://pdfcoffee.com/susu-kedelai-tak-kalah-dengan-susu-sapi-pdf-free.html>. [diakses 8 Februari 2010].

- Lazuardi, R. N. M., 2010. Mempelajari Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Manggis (*Garcinia mangostana*, L.) dengan Berbagai Jenis Pelarut. Skripsi Sarjana. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan, Bandung.
- Lies, S., 2005. *Kembang Tahu dan Susu Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius
- Lutfiani, L., 2021. *Fortifikasi Food Bar dengan Daun Torbangun dan Daun Katuk Sebagai PMT Darurat Ibu Menyusui Saat Bencana*. Skripsi Sarjana. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Indonesia, DI Yogyakarta.
- Manley, D. J. R., 2000. *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies (Ellis Horwood Limited)*. United Kingdom: Chiechester Publisher.
- Maryunani, A., 2015. *Inisiasi Menyusu Dini, ASI Eksklusif dan Manajemen Laktasi* Jakarta: CV. Trans Info Media.
- Mamuaja, C. F., & Aida, Y., 2014. Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Dengan Penambahan Ikan Layang (*Decapterus Sp*).[Nutritional With Addition Of Scad Fish (*Decapterus Sp*)]. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(2), hal. 28.
- Masykuri, P. Y. B., & Ardilia, D., 2012. Resistensi Pelelehan Overrun dan Tingkat Kesukaan Es Krim Vanila yang Terbuat dari Bahan Utama Kombinasi Krim Susu dan Santan Kelapa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(3), hal. 78-82.
- Muhrifan, A., *et al.*, 2020. Differences of oleic acid levels in breast milk of lactating mothers with chronic energy deficiency (CED) and normal status. *Journal of Scientific Research in Medical and Biological Sciences*, 1(2), p. 161-170.

- Mukti, K. S., Rohmawati, N., & Sulistiyani, S., 2018. Analisis Kandungan Karbohidrat, Glukosa, dan Uji Daya Terima pada Nasi Bakar, Nasi Panggang, dan Nasi Biasa. *Jurnal Agroteknologi*, 12 (1), hal. 90-99.
- Nair, R. M., *et al.*, 2013. Biofortification of mungbean (*Vigna radiata*) as a whole food to enhance human health. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93(8), p. 1805-1813.
- Nurhuda, M. F., 2015. *Sifat Fisik dan Organoleptik Es Krim dengan Perbedaan Bahan Pengemulsi dan Penstabil*. Skripsi Sarjana. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nurfadilah., Yuntarso, A., & Herawati, D., 2019. Perbandingan Metode Standar Nasional Indonesia Dan Non Standar Nasional Indonesia Dalam Penentuan Kadar Karbohidrat Total. *Jurnal Sainhealth*, 3 (2), hal. 37-41.
- Oktarina, Y. F., 2019. Perilaku Pemenuhan Gizi pada Ibu Menyusui di Beberapa Etnik di Indonesia. *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*, 22 (4), hal. 236-244.
- Pane, dkk. 2020. *Gizi dan Kesehatan*. Medan: Yayasan Kita menulis.
- Pambayun, O. M. P., 2020. Pengaruh Jumlah Tape Beras Merah Terhadap Sifat Organoleptik Es Puter. *E-Journal Tata Boga*, 8 (3), hal. 557-564.
- Palupi, N. S., Zakaria, F. R., Prangdimurti, E., 2007. *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan (Modul E-Learning ENPB)*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Permatasari, E., 2015. *Hubungan Asupan Gizi dengan Produksi Asi pada Ibu yang Menyusui Bayi Umur 0-6 Bulan di Puskesmas Sewon 1 Bantul Yogyakarta*.

- Skripsi Sarjana. Program Studi Ilmu Keperawatan. Sekolah Tinggi Kesehatan 'Aisyiyah, Yogyakarta.
- Permenkes RI No. 28 Tahun 2019. *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia
- Picauly, P., Talahatu, J., & Mailoa, M., 2015. Pengaruh Penambahan Air pada Pengolahan Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), p. 8–13.
- Puspitasari, E., 2018. Pengaruh Pemberian Susu Kedelai Terhadap Peningkatan Produksi ASI Pada Ibu Nifas di RB Bina Sehat Bantul. *Jurnal Kebidanan*, 7 (1), hal. 54-60.
- Prasetyani, W, dkk., 2020. Analisis Nilai Gizi Dan Daya Terima Es Krim Sari Kedelai Dan Tepung Ampas Kelapa Dengan Pewarna Alami Bunga Telang Sebagai Makanan Selingan Untuk Anak Usia Sekolah. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10 (20), hal. 12-32.
- Prasetya, D., 2018. Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Pada Pembuatan Susu Kedelai (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(1), hal. 5-13.
- Proksimat, S., 2007. Pengaruh Lama Pengecambahan Terhadap Kandungan (*Phaseolus radiatus* L.). *Agritech*, 27(4), p. 152–157.
- Pradnyana, I. K. D. A., Parwata, I. M. O. A., & Sudarma, N., 2014. Penentuan Kadar Sukrosa Pada Nira Kelapa Dan Nira Aren Dengan Menggunakan Metode Luff Schoorl. *Chemistry Laboratory Juli*, 1 (1), hal. 37-41.
- Prabawa, T. B., 2018. *Verifikasi Metode Penentuan Kadar Total Sugar As Invert Dalam Tetes Tebu Dengan Metode Lane Eynon*. Skripsi Sarjana. Fakultas

Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.

Qalsum, U., Anang W. M. Diah, A.W.M., Supriadi, 2015. Analisis Kadar Karbohidrat, Lemak Dan Protein Dari Tepung Biji Mangga (*Mangifera Indica L*) Jenis Gadung, *Jurnal Akademika Kimia*, 4(4), hal. 168-174

Ramdhini, R. N., 2019. Analisis Cemaran Bakteri Coliform pada Susu Kedelai Tanpa Merek. *Jurnal Tadris Biologi*, 10(1), hal. 79–85.

Rachmawati, L., 2021. *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Nugget Udang Rebon*. Skripsi Sarjana. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember, Jember.

Rahayu, S. *et al.*, 2019. Hubungan Pengetahuan, Sikap, Perilaku Dan Karakteristik Ibu Tentang Asi Eksklusif Terhadap Status Gizi Bayi. *Aceh Nutrition Journal*, 4(4), p. 28–35.

Ramdja, A. F., Adhitya, D., & Rusman, R., 2011. Ekstraksi Pektin Dari Kulit Pisang Kepok Dengan Pelarut Asam Klorida Dan Asam Asetat. *Jurnal Teknik Kimia*, 17(5), hal. 28–37.

Ratnawati, F. E., 2018. *Pengaruh Level Penambahan Tepung Jagung (Maizena) sebagai Stabilizer terhadap Kualitas Fisik Es Krim*. Skripsi Sarjana. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin, Makassar.

Rangkuti, F. M., 2021. *Penentuan Kadar Lemak Pada Kerang Darah Dan Kerang Batik Dengan Metode Hidrolisis (Weibull)*. Skripsi Sarjana. Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara, Medan

- Riskesdas, RI., 2018. *Hasil Utama Riskesdas*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Riyanti, E., & Isworo, R., 2014. Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein untuk Pangan Darurat. *Jurnal Pangan*, 23 (2), Hal. 134-145.
- Rohman, A., 2007. *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Sasaka, R., Salam, A., Widiada, I. N., & Darawati, M., 2019. Kandungan Zat Gizi Dan Daya Terima Bisjaka Dengan Penambahan Sari Tepung Daun Katuk. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 3(2), hal. 134-141.
- Suryandari, E. T., 2014. Pelatihan Pemurnian Minyak Jelantah Dengan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*, Linn) Untuk Pedagang Makanan Di Pujasera Ngaliyan. *Dimas*, 14(1), hal. 57–70.
- Simopoulos, A., 2002. Omega-3 Fatty Acids In Inflammation And Autoimmune Disease. *J Am Clin Nutr.* 21 (6), p. 495-505.
- Sutanto, A. V., 2018. *Asuhan Kebidanan Nifas dan Menyusui Teori dalam Praktik Kebidanan Profesional*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sumule, I., *et al.*, 2020. Differences in Oleic Acid Levels in Matured Milk in the Nutritional Status of Breastfeeding Mothers with Normal and Chronic Energy Deficient. *International Journal Papier Advance and Scientific Review*, 1(2), p. 53-63.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Syarief, H. *et al.*, 2014. Pemanfaatan Daun Bangun-Bangun dalam Pengembangan

Produk Makanan Tambahan Fungsional untuk Ibu Menyusui (Utilization and Product Development of Bangun-bangun Leaves as Supplement and Functional Food for Lactating Mother). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, 19(1), p. 42.

Syahbania, N., 2012. *Studi Pemanfaatan Talas (Colocasia Esculenta) Sebagai Bahan Pengisi Dalam Pembuatan Es Krim. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian*. Skripsi Sarjana. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin, Makassar.

Setyaningsih, D., Rahmalia, R., & Sugiyono. 2007. Kajian Mikroenkapsulasi Ekstrak Vanili. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 19(2), hal. 64-70.

Syarfaini, *et al.*, 2019. Analisis Kandungan Zat Gizi Roti Rumput Laut Lawi-Lawi (*Ceulerpa racemosa*) Substitusi Tempe Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Masyarakat. *Al-Sihah : Public Health Science Journal*, 11(1), hal. 95.

Syahputra, M. N. A., 2021. *Validasi Metode Penentuan Kadar Nitrogen Pada Sampel Pupuk Organik Cair Menggunakan Metode Kjeldhal*, [Online]. Universitas Islam Indonesia Database. <https://dspace.uui.ac.id/handle/123456789/33636> [Diakses 21 Juni 2022]

Shobur, F., Hersoelistyorini, W., & Syadi, Y. K., 2021. Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Es Krim Susu Kedelai dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(1), hal. 73-87.

Soputan, D. D., Mamujaja, C. F., Lolowang, T. F., 2016. Uji Organoleptik Dan Karakteristik Kimia Produk Klappertaart Di Kota Manado Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4 (1), hal. 18-27

- Umage, A. M., Pontoh, J., & Momuat, L. I., 2020. Penentuan Kandungan Lemak Dan Komposisi Asam-Asam Lemak Pada Bagian Badan Ikan Gabus (*Channa Striata*) Budidaya Dan Liar. *Chemistry Progress*, 12(1), hal. 26–32.
- Wahyuni, E. T., 2018. Korelasi Usia Dengan Percepatan Pengeluaran Asi Pada Ibu Post Partum Di Wilayah Kerja Puskesmas Ngaglik Ii Sleman Yogyakarta. *Jurnal Kesehatan Madani Medika*, 9 (2), hal. 39–44.
- Wardani, V. K., 2018. *Pengaruh Sari Buah Pisang Raja (Musa Paradisiaca L.) Terhadap Terjadinya Interferensi Pada Penetapan Kadar Protein Dengan Metode Lowry*. Skripsi Thesis. Universitas Wahid Hasyim, Semarang.
- Weiss, N. J., Boersma S., Myles S. K., 2012. Questioning Current Definitions For Breastfeeding Research. *Int Breastfeed J*, 7(1), p. 9.
- Winarsi, H. 2007. Isoflavon Kedelai yang Diperkaya dengan Zn sebagai Antiaterosklerosis pada Wanita Premenopause. *Biota*, 12 (2), hal. 70–77.
- Winarsi, H., Purwanto, A., Dwiyanti, H., 2010. Kandungan Protein dan Isoflavon pada Kedelai dan Kecambah Kedelai. *Biota*, 15 (2): hal. 181-187.
- Winarno, F. G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Utama Pustaka.
- Winarno, F. G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Utama Pustaka.
- World Health Organization (WHO), 2022. *Exclusife Breastfeeding*. [online]. http://www.who.int/nutrition/topics/exclusive_breastfeeding/en/. [diakses tanggal 5 Juni 2022].
- Yenrina, R., 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.

- Yusrina, A., & Devy S. R., 2016. Faktor Yang Mempengaruhi Niat Ibu Memberikan ASI Eksklusif Di Kelurahan Magersari, Sidoarjo. *Jurnal Promkes*, 4 (1): hal. 11–21.
- Yustiani, 2019. *Asupan dan Status Asam Lemak Tak Jenuh Ganda pada Ibu Hamil Kaitannya dengan Status Gizi Bayi Baru Lahir dan ASI di Kota Bogor*. Skripsi Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yuniarti, W, dkk., 2010. Metode Pemberian ASI Eksklusif Memengaruhi Status Gizi. *Jurnal gizi klinik Indonesia*, 16 (3), hal 87-93.
- Zakaria, F. R., & Soesanto, N.B., 1996. Pengurangan Senyawa Antinutrisi pada Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) dan Kacang Tolo (*Vigna unguiculata* L). *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, 7 (2).
- Zahra, T.K., 2021. *Perbandingan Metode Uji Gula Total Pada Sampel Batang Pohon Pisang Menggunakan Metode Fenol-Asam Sulfat Dan Metode Asam Sulfat-Uv Secara Spektrofotometri Sinar Tampak*. Skripsi Sarjana. Analisis Kimia Fmipa. Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.
- Zulaidah, H. S., Kandarina, I., & Hakimi, M., 2014. Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pada Ibu Hamil Terhadap Berat Lahir Bayi. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 11(2), hal. 61.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Zat Gizi Makro

1. Kadar Karbohidrat

Kode Sampel	Bobot Sampel (g)	Volume Titrasi (ml)	%Kadar Karbohidrat	Rata-rata
1	5,0003	16,2	17,94	18,11
2	5,0003	16,05	18,28	
Blanko	5,0002	24,25	-	

2. Kadar Protein

Kode Sampel	Bobot Sampel	Vol. Titrasi	N H ₂ SO ₄	Nomor Atom N	Faktor Protein	Pengenceran	%Kadar Protein	Rata-rata
1	1,084	0,4	0,0103	14	6,25	50	1,66	1,61
2	1,297	0,45	0,0103	14	6,25	50	1,56	

3. Kadar Lemak

Kode Labu	Bobot labu kosong (g)	Bobot Sampel (g)	Bobot setelah dikeringkan (g)	Bobot Sisa Kering (g)	%Kadar Lemak	Rata-rata
4	106,5489	2,0003	106,5612	0,0123	0,59	0,6
0	96,7798	2,0000	96,7916	0,0118	0,61	

Lampiran 2. Perhitungan Analisis Kadar Zat Gizi Makro

1. Kadar Karbohidrat

Kadar karbohidrat dihitung menggunakan metode *luff schoorl*

Diketahui:

Kode sampel	Bobot Sampel	Volume Titrasi
1	5,0003	16,2
2	5,0003	16,05
Blanko	5,0002	24,25

Rumus perhitungan:

$$\text{Kadar glukosa} = \frac{W_1 \times F_p}{W} \times 100$$

Kadar karbohidrat: 0,90 x kadar glukosa

Keterangan:

W1 = Glukosa yang terkandung untuk ml tio yang dipergunakan (mg)
dari daftar

Fp = Faktor pengenceran

W = Bobot sampel (mg)

Sampel 1:

$$\begin{aligned} \text{Kadar glukosa} &= \frac{W_1 \times F_p}{W} \times 100 \\ &= \frac{(\text{Vol. Blanko} - \text{Vol. Sampel}) \times F_p}{W} \times 100 \end{aligned}$$

$$= \frac{\left(\frac{(24,25 - 16,2) - 0,1}{0,1} \right) \times 50}{5000,3} \times 100$$

$$= \frac{8,05 \times 50}{5000,3} \times 100$$

Na ₂ S ₂ O ₃ 0,1 N	Glukosa (mg)
8	19,8
9	22,4

Nilai 8,05 berada diantara 8 dan 9 dari tabel konversi glukosa, sehingga:

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{ml 1}-\text{ml 2}}{\text{ml yg diketahui}-\text{ml 1}} = \frac{\text{mg glukosa 2}-\text{mg glukosa 1}}{\text{x}-\text{mg glukosa 1}} \\
 &= \frac{9-8}{8,05-8} = \frac{22,4-19,8}{\text{x}-19,8} \\
 &= \frac{1}{0,05} = \frac{2,6}{\text{x}-19,8} \\
 &= \text{x} = 19,8 + 0,13 \\
 &= \text{x} = 19,93 \\
 &= \frac{19,93 \times 50}{5000,3} \times 100 \\
 &= 19,93\%
 \end{aligned}$$

Kadar karbohidrat = 0,9 x kadar glukosa

$$\begin{aligned}
 &= 0,9 \times 19,93\% \\
 &= \mathbf{17,94\%}
 \end{aligned}$$

Sampel 2:

$$\begin{aligned}
 \text{Kadar glukosa} &= \frac{W_1 \times F_p}{W} \times 100 \\
 &= \frac{(\text{Vol.Blanko}-\text{Vol.Sampel}) \times F_p}{W} \times 100 \\
 &= \frac{\left(\frac{(24,25-16,05)-0,1}{0,1}\right) \times 50}{5000,3} \times 100
 \end{aligned}$$

$$= \frac{8,2 \times 50}{5000,3} \times 100$$

Na₂S₂O₃ 0,1 N	Glukosa (mg)
8	19,8
9	22,4

Nilai 8,2 berada diantara 8 dan 9 dari tabel konversi glukosa, sehingga:

$$= \frac{\text{ml 1}-\text{ml 2}}{\text{ml yg diketahui}-\text{ml 1}} = \frac{\text{mg glukosa 2}-\text{mg glukosa 1}}{\text{x}-\text{mg glukosa 1}}$$

$$= \frac{9-8}{8,2-8} = \frac{22,4-19,8}{x-19,8}$$

$$= \frac{1}{0,2} = \frac{2,6}{x-19,8}$$

$$= x = 19,8 + 0,52$$

$$= x = 20,32$$

$$= \frac{20,32 \times 50}{5000,3} \times 100$$

$$= 20,32\%$$

Kadar karbohidrat = 0,9 x kadar glukosa

$$= 0,9 \times 20,32\%$$

$$= \mathbf{18,28\%}$$

Rata-rata kadar karbohidrat adalah $\frac{(17,94 + 18,28)}{2} = 18,11\%$

2. Kadar Protein

Kadar protein dihitung menggunakan metode *kjeldahl*

Diketahui:

Kode Sampel	Berat sampel	Vol. Titrasi
1	1,084	0,4
2	1,297	0,45

Rumus perhitungan:

$$\text{Kadar protein} = \frac{(V1-V2) \times N \times 14 \times f.k \times f.p}{W}$$

Keterangan:

W = Bobot sampel (mg)

V1 = Volume H₂SO₄ 0,01 N yang digunakan saat penitrasi sampel

V2 = Volume H₂SO₄ yang digunakan saat penitraan blanko

f.k = Protein (susu dan hasil olahannya 6,25)

f.p = Faktor pengenceran

Sampel 1:

$$\begin{aligned}\text{Kadar protein} &= \frac{(V1-V2) \times N \times 14 \times f, k \times f, p}{W} \times 100\% \\ &= \frac{0,4 \times 0,0103 \times 14 \times 6,25 \times 50}{1084} \times 100\% \\ &= \frac{18,025}{1084} \times 100\% \\ &= \mathbf{1,66\%}\end{aligned}$$

Sampel 2:

$$\begin{aligned}\text{Kadar protein} &= \frac{(V1-V2) \times N \times 14 \times f, k \times f, p}{W} \times 100\% \\ &= \frac{0,45 \times 0,0103 \times 14 \times 6,25 \times 50}{1297} \times 100\% \\ &= \frac{20,27}{1297} \times 100\% \\ &= \mathbf{1,56\%}\end{aligned}$$

Rata-rata kadar protein adalah $\frac{(1,66 + 1,56)}{2} = \mathbf{1,61\%}$

3. Kadar Lemak

Kadar lemak dihitung menggunakan metode *soxhlet*

Diketahui:

Kode Labu	Bobot labu kosong (W1)	Bobot Sampel (W)	Bobot setelah dikeringkan (W2)
4	106,5489	2,0003	106,5612
0	96,7798	2,0000	96,7916

$$\text{Kadar lemak} = \frac{W_2 - W_1}{W} \times 100\%$$

Keterangan:

W = Bobot sampel (g)

W1 = Bobot lemak sebelum ekstraksi (g)

W2 = Bobot lemak setelah ekstraksi (g)

Sampel 1:

$$\begin{aligned}\text{Kadar lemak} &= \frac{W_2 - W_1}{W} \times 100\% \\ &= \frac{106,5612 - 106,5489}{2,0003} \times 100\% \\ &= \mathbf{0,61\%}\end{aligned}$$

Sampel 2:

$$\begin{aligned}\text{Kadar lemak} &= \frac{W_2 - W_1}{W} \times 100\% \\ &= \frac{96,7916 - 96,7798}{2,0000} \times 100\% \\ &= \mathbf{0,59\%}\end{aligned}$$

Rata-rata kadar lemak adalah $\frac{(0,61 + 0,59)}{2} = \mathbf{0,6\%}$

Lampiran 3

DOKUMENTASI

1. Pembuatan Susu Kedelai



Proses perebusan



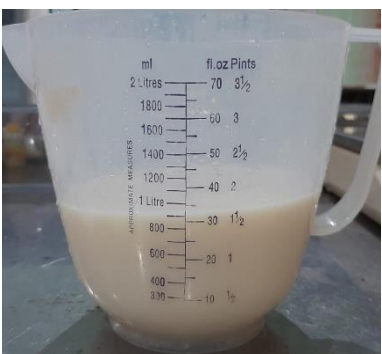
Proses kacang kedelai diblender



Hasil blender susu kedelai



Proses penyaringan



Susu kedelai

2. Pembuatan Es Krim



Proses pemasakan



Proses penyaringan



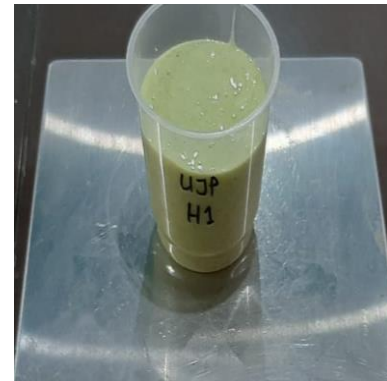
Proses penambahan SP dan di mixer



Proses penambahan pisang



Proses penambahan pewarna makanan hijau



Proses pemindahan adonan

3. Uji Laboratorium

a. Uji Kadar Karbohidrat

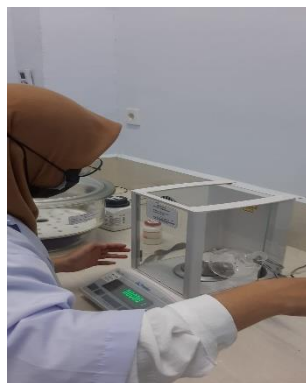


b. Uji Kadar Protein





c. Uji Kadar Lemak



Lampiran 4. Hasil Analisis Uji Kadar Protein



LABORATORIUM KIMIA MAKANAN TERNAK
JURUSAN NUTRISI DAN MAKANAN TERNAK
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN

HASIL ANALISIS BAHAN

No	Kode Sampel	Protein Kasar (%)
1	Es Krim 1	1,98
2	Es Krim 2	1,66
3	Es Krim 3	1,56

Keterangan : Hasil Analisis Berdasarkan Contoh Asli (Basah)

Makassar, 11 Mei 2022

Analisis



Muhammad Syahrul

Nip. 19790603 2001 12 1 001

Lampiran 5. Surat Izin Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS HASANUDDIN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
PROGRAM STUDI ILMU GIZI

Jalan Perintis Kemerdekaan KM. 10 Kampus Tamalene Makassar 90245, Telp. (0411) 585087
Fax. (0411) 585087, email gizi.kmh@unhas.ac.id, Laman www.prodiigizi.unhas.ac.id

Nomor : 3568/UN4.14.6/PT.01.04/2022
Perihal : Permohonan Izin Penelitian

Makassar, 1 April 2022

Yang Terhormat
Kepala Laboratorium Kuliner Gizi FKM UNHAS,
Di - Makassar

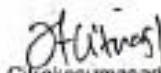
Dengan hormat, Kami sampaikan bahwa mahasiswa Prodi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin bermaksud untuk melakukan penelitian dalam rangka penyusunan skripsi.

Sehubungan dengan itu, kami mohon kiranya bantuan Bapak/Ibu dapat memberikan izin untuk penelitian kepada:

Nama Mahasiswa : Sri Rahmayani
Stambuk : K021181021
Program Studi : Ilmu Gizi
Departemen : Ilmu Gizi
Judul Penelitian : Analisis Kandungan Zat Gizi Makro Produk Es Krim Susu Kedelai sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Ibu Menyusui.
Lokasi Penelitian : Laboratorium Kuliner Gizi FKM UNHAS.
Pembimbing Skripsi : 1. Dr. dr. Citrakusumasari, M.Kes., Sp.GK
2. Safrullah Amir, S.Gz., MPH

Atas bantuan dan kerjesama yang baik, kami sampaikan banyak terima kasih.

Ketua Program Studi,


Dr. dr. Citrakusumasari, M.Kes., Sp.GK
NIP. 196303181992022001

Tembusan:

1. Wakil Dekan Bidang Akademik Riset dan Inovasi FKM Unhas
2. Para Pembimbing Skripsi
3. Arsip





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS HASANUDDIN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
PROGRAM STUDI ILMU GIZI

Jalan Perintis Kemerdekaan KM. 10 Kampus Tamalanrea Makassar 90245, Telp. (0411) 585087
Fax. (0411) 585087, email gizifkmu@unhas.ac.id, Laman www.prodigizih.unhas.ac.id

Nomor : 3555/UN4.14.8/PT.01.04/2022
Perihal : Permohonan Izin Penelitian

Makassar, 1 April 2022

Yang Terhormat
Kepala Laboratorium Kimia Biofisik FKM UNHAS
Di - Makassar

Dengan hormat, Kami sampaikan bahwa mahasiswa Prodi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin bermaksud untuk melakukan penelitian dalam rangka penyusunan skripsi.

Sehubungan dengan itu, kami mohon kiranya bantuan Bapak/Ibu dapat memberikan izin untuk penelitian kepada:

Nama Mahasiswa : Sri Rahmayanti
Stambuk : K021181021
Program Studi : Ilmu Gizi
Departemen : Ilmu Gizi
Judul Penelitian : Analisis Kandungan Zat Gizi Makro Produk Es Krim Susu Kedelai sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Ibu Menyusui.
Lokasi Penelitian : Laboratorium Kimia Biofisik FKM UNHAS
Pembimbing Skripsi : 1. Dr. dr. Citrakusumasari, M.Kes., Sp.GK
2. Safrullah Amir, S.Gz., MPH

Tanggal turun penelitian: 5 – 8 April 2022

Atas bantuan dan kerjasama yang baik, kami sampaikan banyak terima kasih.

Ketua Program Studi,


Dr. dr. Citrakusumasari, M.Kes., Sp.GK
NIP. 196303181992022001

Tembusan:

1. Wakil Dekan Bidang Akademik Riset dan inovasi FKM Unhas
2. Para Pembimbing Skripsi
3. Arsip





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS HASANUDDIN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
PROGRAM STUDI ILMU GIZI**

Jalan Perintis Kemerdekaan KM. 10 Kampus Tamalenea Makassar 90245, Telp. (0411) 585087
fax. (0411) 585087, email gizi@unhas.ac.id, [Laman www.prodiunhas.ac.id](http://www.prodiunhas.ac.id)

Nomor : 3556/UN4.14.B/PT.01.04/2022
Perihal : Permohonan Izin Penelitian

Makassar, 1 April 2022

Yang Terhormat
Kepala Laboratorium Kimia
Pakan Fakultas Peternakan Unhas
Di - Makassar

Dengan hormat, Kami sampaikan bahwa mahasiswa Prodi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin bermaksud untuk melakukan penelitian dalam rangka penyusunan skripsi.

Sehubungan dengan itu, kami mohon kiranya bantuan Bapak/Ibu dapat memberikan izin untuk penelitian kepada:

Nama Mahasiswa : Sri Rahmayanti
Stambuk : K021181021
Program Studi : Ilmu Gizi
Departemen : Ilmu Gizi
Judul Penelitian : Analisis Kandungan Zat Gizi Makro Produk Es Krim Susu Kedelai Sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Ibu Menyusui
Lokasi Penelitian : Lab Kimia pakan, Fakultas Peternakan UNHAS
Pembimbing Skripsi : 1. Dr. dr. Citrakusumasari, M.Kes., Sp.GK
2. Safrullah Amir, S.Gz., MPH

Atas bantuan dan kerjasama yang baik, kami sampaikan banyak terima kasih.

Ketua Program Studi,


Dr. dr. Citrakusumasari, M.Kes., Sp.GK
NIP. 196303181992022001

Tembusan:
1. Wakil Dekan Bidang Akademik Riset dan inovasi FKM Unhas
2. Para Pembimbing Skripsi
3. Arsip



RIWAYAT HIDUP



Sri Rahmayanti dengan sapaan Uci lahir di Kota Makassar pada tanggal 26 Maret 2000 dari pasangan M. Lahasang dan Saliori. Uci menyelesaikan Sekolah Dasar di SDI Tamaje'ne tahun 2012, Sekolah Menengah Pertama di MTsN Model Makassar tahun 2015, dan Sekolah Menengah Atas di SMAN 5 Makassar tahun 2018. Pada tahun yang sama, Uci kuliah S1 Ilmu Gizi di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Selama masa pendidikannya, Uci mengikuti ekstrakurikuler Badminton Smunel Club SMAN 5 Makassar di bangku SMA dan menjabat sebagai sekretaris umum. Kemudian, di bangku kuliah Uci bergabung dalam Forum Mahasiswa Gizi (FORMAZI) Divisi PSDA (Pengembangan Sumber Daya Anggota) periode 2019-2020. Selama menjalankan tugasnya sebagai mahasiswa, Uci pernah mengikuti lomba seni tari pada PENSI tingkat FKM dan memenangkan juara 3 pada tahun 2019. Selain itu, Uci juga mendapatkan pendanaan pada Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) tahun 2020, dan mengikuti program *Young Nutritionist* pada tahun 2022.