

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto (2008). *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan Jilid 1 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Agusman. (2013). Pengujian organoleptik. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang. Diakses dari <http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2014/03/UjiOrganoleptikProdukPangan.pdf>
- Afrizal, A. 2019. Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim Terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. Volume 4 Nomor 2
- Anwar, E N & Rekna, W. 2020. Pengaruh proporsi penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus* L. Merr.) terhadap sifat fisiko kimia selai lembaran apel. *Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. Volume 11. No. 1. Halaman 79-87
- Arza, P A, dkk. 2019. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus* L. Merr) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Vitamin C pada Donat. *Prosiding Seminar Kesehatan Perintis*. Vol. 1 No. 2.
- Ashwini, A., R. Jyotsna and D. Indrani. 2009. Effect of hydrocolloids and emulsifiers on the rheological, microstructural and quality of eggless cake. *Food Hydrocolloids*. 23: 700–707.
- Asmarudin Parkhi, dkk. 2019. Kue Kering Dengan Substitusi Tepung Kulit Singkong dan Tepung Labu Kuning Sebagai Jajanan Anak Sekolah. *Media Gizi Pangan*. Vol. 26, Edisi 1.
- Attari, G. D. dkk. 2019. Pengaruh Substitusi Ubi Kayu (*Manihot Esculenta* Crantz) Terhadap Tingkat Kesukaan Mochi Ubi Kayu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Poltekkes Kemenkes Riau (JPMPKR)*, 1(1)
- Awaru, Citrakesumasari, Russeng., 2016. Konsentrasi protein ASI ibu menyusui bayi berat lahir normal dan berat lahir rendah di Kota Makassar
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu

- Citrakesumasari, Mejeding, Kalsum, Rahman, Kurniati. (2019). Mineral Concentrations in Breast Milk Across Infant Birth Weigh. *Pakistan Journal of Nutrition*, 19(1), 32-37
- Djauhari, T. 2017. *Gizi dan 1000 HPK*. Bagian Anatomi Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah. Malang
- Doloksaribu, V G, 2019. *Daya Terima cookies Dengan Variasi Penambahan Formula Tempe Dan Bayam Hijau*. Skripsi. Politeknik Kesehatan Medan.Medan
- Evelyn,T.2021.<https://helo sehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-kacang-tanah-kesehatan/>. diakses 2021
- Fadliah, M., 2014. *Kualitas Organoleptik dan Pertumbuhan Bakteri Pada Susu Pasteurisasi Dengan Penambahan Kayu Secang Selama Penyimpanan*. Skripsi. Prodi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Unhas Makassar.
- Fikawati dkk. (2015). *Gizi Ibu dan Bayi*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Hadi, R. R. S. 2019. Pengaruh Subtitusi Puree Sukun dan Penambahan Puree Daun Katuk Terhadap Sifat Organolaptik Mie Basah. *e-journal Tata Boga*. Volume 8. No.2. hal 280-287.
- Haryono, R dan Setianingsih, S. 2014. *Manfaat Asi Eksklusif untuk Buah Hati Anda*. Yogyakarta: Gosyen Publishing
- Hasanah, SU. (2020). Perbedaan Kadar Alfa Laktalbumin pada ASI Ibu KEK dan Non KEK di Wilayah Kerja PKM Sudiang Raya Makassar. Tesis PPS Unhas, Makassar
- Hayati, A et al. 2016. Local Knowledge of Katuk (*Sauropus androgynus* (L.)Merr) in East Java, Indonesia. *IJCPR*. Vol.7(4):210-215
- Juliasuti. 2019. Efektivitas Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) Terhadap Kecukupan Asi Pada Ibu Menyusui Di Puskesmas Kuta Baro Aceh Besar. *Indonesian Journal for Health Sciences*. Vol.3. No.1, Hal. 2549-2721.journal.umpo.ac.id/index.php/IJHS
- Kementrian Kesehatan RI. Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Laporan Nasional 2013.: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013

- Kementrian Kesehatan RI. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia
- Maharani, H., D. R. Pangestuti, and S. F. Pradigdo. 2016. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Status Gizi Ibu Menyusui Di Wilayah Kerja Puskesmas Kedungmundu Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*. Vol. 4, No. 3, pp. 187-196.
- Maharani, D. 2016. Formulasi Bahan Pengenyal dalam Produksi Marshmallow Ekstrak Daun Black Mulberry (*Morus Nigra*). (Skripsi). Universitas Pasundan, Bandung.
- Manggabarani, S dkk.2018. Hubungan Pengetahuan, Status Gizi, Pola Makan, Pantangan Makanan Dengan Kelancaran Produksi Asi Pada Ibu Menyusui. *Jurnal Dunia Gizi*. Vol 1. No 1. [Online].<https://ejournal.helvetia.ac.id/jdgc>
- Meilgaard, M C., dkk. 2016. Sensory Evaluation Techniques. Boca Raton: CRC press
- Mutyia., 2016. *Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin.Makassar.
- Nugroho dkk. 2014. *Buku Ajar Asuhan Kebidanan 3 Nifas*. Jakarta: Nuha Medika.
- Nurjanah, S et al. 2017. Pengaruh Konsumsi Ekstrak Daun *Sauropus androgynus* (*L*) *Meer* (Katuk) dengan Peningkatan Hormon Prolaktin Ibu Menyusui dan Perkembangan Bayi Di Kelurahan Wonokromo Surabaya. *Jl*. Vol. 10, No. 1, hal 24-35.
- Permatasari, E. 2015. Hubungan Asupan Gizi Dengan Produksi Asi pada Ibu yang Menyusui Bayi Umur 0-6 Bulan Di Puskesmas Sewon I Bantul Yogyakarta
- Permenkes RI. 2019. Angka Kecukupan Gizi.
- Pusdatin Pertanian. 2018. Statistik Komsumsi Pangan.
- Rahmanisa, S & Tara. 2016. Efektivitas Ekstraksi Alkaloid dan Sterol Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap Produksi ASI. *Majority*. Vol.5 No.1:117-121
- Rahmawati, A. A. (2016). Pengaruh perbandingan penambahan daun katuk dan lama pengeringan terhadap karakteristik fruit nori pisang (*Musa paradisiaca formatypica*) (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).

- Rahmawati, A. 2020. Faktor Internal Dan Eksternal Yang Berhubungan Dengan Pola Makan Ibu Menyusui. *Jurnal Perawat Indonesia*. Volume 4 No 2. Hal 351-356
- Rahmiana, A.A. & Ginting, E. 2012. Kacang tanah lemak rendah. *Mingguan Sinar Tani*, 3449, 9–11.
- Respati, et al. 2013. Kacang tanah. *Buletin Konsumsi Pangan Pusdatin*. 4 (1), 6–15.
- Rosida, D F., dkk. 2020. Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Jurnal teknologi industri pertanian*. Volume 14. No 1. hal 45
- Sampurno. 2007. Obat Herbal Dalam Perspektif Medik Dan Bisnis. *J Traditional Med* ;12(42):1828
- Santoso, U. (2016). *Katuk, Tumbuhan Multi Khasiat*. Bengkulu: Badan Penerbit Fakultas Pertanian (BPFF) Unib.
- Selvi, V. S., Bhaskar, A. 2012 Characterization of anti-inflammatory activities and antinociceptive effects of papaverine from *Sauropus androgynus* (L.) Merr. *Global J. Pharmacol*. 6(3), 186-192.
- Setiavani, G., Ahza, A. B., & Suyatma, N. E. (2018). Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol. *Pangan*, 27(3), 225–234.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2014. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. PT Penerbit IPB Press.
- Satyaningtyas, E., & Estiasih, T. (2013). Roti tawar laktogenik, perangsang ASI, berbasis kearifan lokal daun katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr) [in press Januari 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 121-131
- Sirajuddin. (2016). Hubungan antara berat lahir dengan kadar asam lemak esensial pada ASI dari Ibu Menyusui Bayi Usia 1-4 Bulan di Kota Makassar. Tesis PPS Unhas
- Sumanto A. 2009. *Tetap Langsing dan Sehat dengan Terapi Diet*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Sumarlin. 2010. Identifikasi Pewarna Sintesis Pada Produk pangan. Jakarta

- Suparmi et al. 2016. Anti-anemia Effect of Chlorophyll from Katuk (*Sauropus androgynus*) Leaves on Female Mice Induced Sodium Nitrite. *Pharmacognosy journal*. Vol 8(4):375-379
- Sutomo, Budi & Dwi Yanti Anggraini. 2010. *Makanan Sehat Pendamping ASI*. Jakarta: Demedia Pustaka
- Suwanti, E & Kuswati. 2016. Pengaruh Konsumsi Ekstrak Daun Katuk Terhadap Kecukupan Asi pada Ibu Menyusui Di Klaten. *Jurnal Terpadu Ilmu Kesehatan*. Volume 5, No 2, halaman 110-237
- USAID. Multisectoral Nutrition Strategy 2014-2025 Technical Guidance Brief: Implementation Guidance for Ending Prevalent Maternal and Child Death. 2014.1-6
- USDA (United States Department of Agriculture) National Nutrient Database for Standard Reference Release 27. 2011. Basic Report 16087, Peanuts, all types, raw. <http://ndb.nal.usda.gov/ndbl>.
- Wahyudi D & Firmansyah D. 2020. Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan dengan R Preference mapping dan survival analysis. Jakarta: BPress
- Wahyuningsih, T., Nurjidadjah, & Suyanto, A. (2018). Sifat Kimia, Kekerasan dan Organoleptik Stik Tahu Dengan Substitusi Tepung Sukun. 8(April), 42–52.
- Wardana, R. S., dkk. 2018. Hubungan Asupan Zat Gizi Makro dan Status Gizi Ibu Menyusui dengan 11 Kandungan Zat Gizi Makro pada Air Susu Ibu (ASI) di Kelurahan Bandarharjo Semarang. *Journal of Nutrition College*, 7(3), 107-113.
- Wardani, Y. S., dkk. 2021. Asupan Gizi dan Pola Makan Ibu Menyusui ASI Eksklusif di Wilayah Kerja Upt Puskesmas Ibrahim Aji Kota Bandung. *Journal of The Indonesian Nutrition Association*. 44(1):65-76
- Winarno, FG., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- World Bank. 2015. *Beban ganda Malnutrisi bagi Indonesia*. Jakarta
- Worthington-Roberts, Bonnie S. (2000). *Nutrition Throughout The Life Cycle* (4th Edition). Singapore: McGraw-Hill Book co.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Hasil Perhitungan Uji Mutu Hedonik Panelis terlatih

1. Rumus Perhitungan Uji Skorsing

Data yang diperoleh dari lembar penilaian ditabulasi dan ditentukan nilai mutunya dengan mencari hasil rerata pada setiap panelis pada tingkat kepercayaan 95% untuk menghitung interval nilai mutu rerata dari setiap panelis digunakan rumus sebagai berikut:

$$P(x - (1,96.s/\sqrt{n}) \leq \mu \leq (X + (1,96.s/\sqrt{n})) = 95\%$$

$$X = \frac{\sum X_i}{n}$$

$$S^2 = \frac{\sum (x - \bar{x})^2}{n}$$

$$s = \sqrt{\frac{\sum (x - \bar{x})^2}{n}}$$

dengan:

n adalah banyaknya panelis;

s² adalah keragaman nilai mutu;

1,96 adalah koefisien standar deviasi pada taraf 95 %;

\bar{X} adalah nilai mutu rata-rata

X_i adalah nilai mutu dari panelis ke i, dimana i = 1,2,3.....n;

S adalah simpangan baku nilai mutu

2. Hasil Analisis Uji Mutu Hedonik

a. Formula 1

Parameter	Hasil		Syarat Mutu	Acuan Metode
	Uji Skor	Uji Hedonik		
Warna	9	7		SNI 2346:2015
Bau	9	7		
Rasa	9	7		
Tekstur	7	6		

b. Formula 2

Parameter	Hasil		Syarat Mutu	Acuan Metode
	Uji Skor	Uji Hedonik		
Warna	8	6		SNI 2346:2015
Bau	7	5		
Rasa	7	6		
Tekstur	9	7		

c. Formula 3

Parameter	Hasil		Syarat Mutu	Acuan Metode
	Uji Skor	Uji Hedonik		
Warna	8	6		SNI 2346:2015
Bau	6	5		
Rasa	8	6		
Tekstur	8	7		

d. Formula 4

Parameter	Hasil		Syarat Mutu	Acuan Metode
	Uji Skor	Uji Hedonik		
Warna	8	6		SNI 2346:2015
Bau	6	4		
Rasa	8	6		
Tekstur	8	6		

Lampiran 2. Data Hasil Perhitungan Uji Hedonik Panelis Konsumen

1. Rumus Persentase Panelis Konsumen

$$\begin{aligned}\text{Skor Tertinggi} &= \text{Skor skala tertinggi} \times \text{Jumlah Panelis} \\ &= 5 \times 30 \\ &= 150\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Skor terendah} &= \text{Skor skala terendah} \times \text{Jumlah Panelis} \\ &= 1 \times 30 \\ &= 30\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Interval} &= \frac{100}{\text{Jumlah kategori}} \\ &= \frac{100}{5} \\ &= 20\end{aligned}$$

Rumus untuk mendapatkan % Capaian:

$$\% \text{RI} = \frac{\text{Total Skor}}{\text{Skor Maksimum}} \times 100\%$$

Kriteria interpretasi skor produk minuman serbuk seledri oleh panelis konsumen:

0% - 19,99% = Tidak Suka (Tidak diterima)

20% - 39,99% = Kurang Suka (Tidak diterima)

40% - 59,99% = Biasa (Diterima)

60% - 79,99% = Suka (Diterima)

80% - 100% = Sangat Suka (Diterima)

2. Data Hasil Perhitungan Uji Hedonik

a. Hasil analisis daya terima berdasarkan parameter warna cookies

1) Formula 1

$$\% = \frac{115}{150} \times 100\% = 76.66\%$$

2) Formula 2

$$\% = \frac{116}{150} \times 100\% = 77.33\%$$

3) Formula 3

$$\% = \frac{108}{150} \times 100\% = 72\%$$

4) Formula 4

$$\% = \frac{114}{150} \times 100\% = 76\%$$

b. Hasil analisis daya terima berdasarkan parameter aroma cookies

1) Formula 1

$$\% = \frac{123}{150} \times 100\% = 82\%$$

2) Formula 2

$$\% = \frac{111}{150} \times 100\% = 74\%$$

3) Formula 3

$$\% = \frac{105}{150} \times 100\% = 70\%$$

4) Formula 4

$$\% = \frac{116}{150} \times 100\% = 77.33\%$$

c. Hasil analisis daya terima berdasarkan parameter tekstur cookies

1) Formula 1

$$\% = \frac{122}{150} \times 100\% = 81.33\%$$

2) Formula 2

$$\% = \frac{125}{150} \times 100\% = 83.33\%$$

3) Formula 3

$$\% = \frac{110}{150} \times 100\% = 73.33\%$$

4) Formula 4

$$\% = \frac{119}{150} \times 100\% = 79.33\%$$

d. Hasil analisis daya terima berdasarkan parameter rasa cookies

1) Formula 1

$$\% = \frac{121}{150} \times 100\% = 80.66\%$$

2) Formula 2

$$\% = \frac{122}{150} \times 100\% = 81.33\%$$

3) Formula 3

$$\% = \frac{100}{150} \times 100\% = 66.66\%$$

4) Formula 4

$$\% = \frac{115}{150} \times 100\% = 76$$

Lampiran 3. Hasil Uji Kruskal Wallis

Panelis Terlatih

	warna	aroma	tekstur	rasa
Chi-Square	1.495	8.758	12.657	2.921
Df	3	3	3	3
Asymp. Sig.	.683	.033	.005	.404

Panelis Konsumen

	warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Chi-Square	.788	3.927	4.883	6.742
Df	3	3	3	3
Asymp. Sig.	.852	.269	.181	.081

Lampiran 4.

SCORE SHEET MUTU HEDONIK COOKIES

Tanggal Pengujian :
 Nama Panelis :

Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian. Berilah tanda pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji. Informasi tambahan hasil pengujian secara spesifik dituliskan pada bagian bawah atau halaman belakang kuesioner.

Spesifikasi**	Nilai	Kode Sampel			
		F1	F2	F3	F4
1. Kenampakan/Warna					
● Normal (kuning kecoklatan) atau sesuai spesifikasi	9				
● Agak pucat	7				
● Pucat	5				
2. Bau/Aroma					
● Normal tidak tengik beraroma khas cookies	9				
● Normal tidak tengik beraroma khas cookies kurang kuat	7				
● Normal tidak tengik beraroma khas cookies kurang kuat dan terdapat sedikit bau asing	5				
3. Rasa					
● Normal tidak tengik, gurih dan manis	9				
● Normal tidak tengik, gurih dan kurang/sangat manis	7				
● Normal tidak tengik, agak gurih dan kurang/sangat manis	5				
4. Tekstur					
● Renyah (rapuh) dan kering	9				
● Kurang renyah dan kering	7				
● Kurang renyah dan tidak begitu kering	5				

Catatan: *Disesuaikan dari SNI 2346:2015: Pedoman Pengujian Sensori Produk

**Disesuaikan dari SNI 2973:2011: Biskuit-Syarat Mutu

Lampiran 5**SCORE SHEET HEDONIK COOKIES****Nama:****Umur:****Tanggal Pengujian:**

Deskripsi: Anda diminta untuk memberikan penilaian (\checkmark) berdasarkan formula dan mutu produk meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa dari produk tersebut berdasarkan skala berikut:

Aspek Warna	Kode Sampel			
	F1	F2	F3	F4
Tidak suka				
Kurang suka				
Biasa				
Suka				
Sangat Suka				
Aspek Aroma				
Tidak suka				
Kurang suka				
Biasa				
Suka				
Sangat Suka				
Aspek Tekstur				
Tidak suka				
Kurang suka				
Biasa				
Suka				
Sangat Suka				
Aspek Rasa				
Tidak suka				
Kurang suka				
Biasa				
Suka				
Sangat Suka				

Lampiran 6**PERNYATAAN KETERSEDIAAN MENJADI SUBJEK PENELITIAN
(INFORMED CONSENT)**

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama:

Umur:

Alamat:

Bersedia dan mau berpartisipasi menjadi responden penelitian
dengan judul **“Daya Terima Cookies Daun Katuk (sauropus androgynus)**

Sebagai Makanan Tambahan Ibu menyusui” yang akan dilakukan oleh :

Nama: Hariani

Alamat: Jln. Bung

No HP: 085340848063

Demikian surat pernyataan ini saya perbuat dengan sesungguhnya
tanpa ada paksaan dari siapapun.

Makassar,2021



Peneliti

Responden

(Hariani)

(.....)

Lampiran 7. Izin Penelitian

PEMERINTAH PROVINSI SULAWESI SELATAN
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
BIDANG PENYELENGGARAAN PELAYANAN PERIZINAN

Nomor : 22090/S.01/PTSP/2021
 Lampiran :
 Perihal : Izin Penelitian

Kepada Yth.
 Walikota Makassar

di-
Tempat

Berdasarkan surat Dekan Fak. Kesehatan Masyarakat UNHAS Makassar Nomor : 8599/UN4.14.8/PT.01.04/2021 tanggal 28 September 2021 perihal tersebut diatas, mahasiswa/peneliti dibawah ini:

N a m a : **HARIANI**
 Nomor Pokok : K021171014
 Program Studi : Ilmu Gizi
 Pekerjaan/Lembaga : Mahasiswa(S1)
 Alamat : Jl. P. Kemerdekaan Km. 10, Makassar

Bermaksud untuk melakukan penelitian di daerah/kantor saudara dalam rangka penyusunan Skripsi, dengan judul :

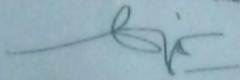
" DAYA TERIMA COOKIES TEPUNG DAUN KATUK (SAUROPUS ANDROGYNUS) SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN IBU MENYUSUI "

Yang akan dilaksanakan dari : Tgl. **11 Oktober s/d 11 November 2021**

Sehubungan dengan hal tersebut diatas, pada prinsipnya kami **menyetujui** kegiatan dimaksud dengan ketentuan yang tertera di belakang surat izin penelitian. Dokumen ini ditandatangani secara elektronik dan Surat ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan **barcode**. Demikian surat izin penelitian ini diberikan agar dipergunakan sebagaimana mestinya.

Diterbitkan di Makassar
 Pada tanggal : 11 Oktober 2021


A.n. GUBERNUR SULAWESI SELATAN
KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU
SATU PINTU PROVINSI SULAWESI SELATAN
 Selaku Administrator Pelayanan Perizinan Terpadu



Ir. H. DENNY IRAWAN SAARDI, M.Si
 Pangkat : Pembina Utama Madya
 Nip : 19620624 199303 1 003

Tembusan Yth
 1. Dekan Fak. Kesehatan Masyarakat UNHAS Makassar di Makassar
 2. Puringgal

Lampiran 8. Izin Penelitian



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

Jln. Perintis Kemerdekaan KM. 10 Kampus Tamalanrea Makassar 90245, Telp. (0411) 585087,
fax. (0411) 585087, email gizifkmuh@gmail.com, Laman www.prodigizih.ac.id

No. : 8599/UN4.14.8/PT.01.04/2021 Makassar, 28 September 2021
 Lamp. : 1 eksp.
 Hal : Izin Penelitian

Yang Terhormat,
**Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu
 Provinsi Sulawesi Selatan**
 di – Tempat

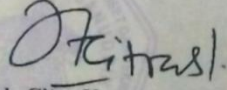
Dengan hormat, Kami sampaikan bahwa Mahasiswa Departemen Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin bermaksud melakukan penelitian dalam rangka tugas akhir (Skripsi).

Sehubungan dengan hal itu, Kami mohon kiranya bantuan Bapak dapat memberikan izin untuk penelitian kepada:

Nama Peneliti	: Hariani
NIM	: K21171014
Program Studi	: Ilmu Gizi FKM Unhas
Judul Penelitian	: Daya Terima <i>Cookies</i> Tepung Daun Katuk (<i>Sauropus Androgynus</i>) Sebagai Makanan Tambahan Ibu Menyusui
Waktu Penelitian	: September - Oktober 2021
Lokasi Penelitian	: Wilayah Kerja Puskesmas Sudiang

Atas bantuan dan kerja sama yang baik, kami sampaikan terima kasih.

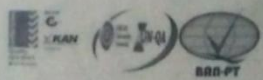
Ketua Program Studi



Dr. dr. Citra Kesumasari, M. Kes., Sp. GK.
 NIP : 19630318 199202 2 001

Tembusan :

1. Wakil Dekan Bidang Akademik Riset dan Inovasi FKM Unhas
2. Ketua Departemen Ilmu Gizi FKM Unhas
3. KTU FKM Unhas



Lampiran 9. Proses Pembuatan Produk Cookies Tepung Daun Katuk



Penimbangan bahan



Penimbangan bahan



Penimbangan bahan



Pencampuran tepung daun katuk dan terigu



Pencampuran margarin dan



Pencampuran semua bahan



Pencampuran adonan



Adonan siap



Pemanggangan cookies



Cookies siap



Cookies dikemas palstik



Kemasan cookies

Lampiran 10. Proses Pengujian Oleh Panelis Terlatih dan Panelis Konsumen



Persiapan uji mutu hedonik



Uji mutu hedonik panelis terlatih



Uji mutu hedonik panelis terlatih



Uji hedonik panelis konsumen



Uji hedonik panelis konsumen



Uji hedonik panelis konsumen

RIWAYAT HIDUP



A. Data Pribadi

Nama : Hariani

Tempat & Tanggal Lahir : Sinjai, 9 Juli

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

B. Riwayat Pendidikan

1. 2005 – 2011 : SDN 35 Dumme

2. 2011 – 2014 : SMP Negeri 2 Sinjai Timur

3. 2014 – 2017 : SMA Negeri 1 Sinjai Utara

4. 2017 – 2022 : S1 Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat

Universitas Hasanuddin Makassar