

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, Eddy. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan Jilid I*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- AKG. 2019. *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Peraturan Kementrian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019
- Aldillah, R. 2015. Proyeksi produksi dan konsumsi kedelai Indonesia. *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan*, 8(1),.
- Anwar, F., Latif, S., Przybylski, R., Sultana, B., & Ashraf, M. 2007. Chemical composition and antioxidant activity of seeds of different cultivars of mungbean. *Journal of food science*, 72(7), hal.503-510.
- Aryani, T., Utami, F. S., & Sulistyaningsih, S. 2017. Identifikasi asam lemak omega pada asi eksklusif menggunakan kromatografi gc-ms. *JHeS (Journal of Health Studies)*, 1(1), hal. 1-7.
- Astawan, 2010. *Teknologi Pengolahan Pangan dan Gizi*. IPB. Bogor.
- Astawan, I. M. 2009. *Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian*. Niaga Swadaya.
- Astawan, Made. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo
- Astutik.2015. *Asuhan Kebidanan Masa Nifas dan Menyusui*. Jakarta : Trans info media
- Barceló-Coblijn, G., & Murphy, E. J. 2009. *Alpha-linolenic acid and its conversion to longer chain n- 3 fatty acids: Benefits for human health and a role in maintaining tissue n- 3 fatty acid levels*. *Progress in lipid research*, 48(6), hal. 355-374.
- Bardosono,S. 2006. *Ibu Menyusui Perlu Tambahan Zat Gizi*. Jakarta Penebar Swadaya.
- Bonnie S, et all. 2000. *Nutrition Throughout the life Cycle*. McGraw-Hill. Inggris

- Burdge, G. 2004. *α -Linolenic acid metabolism in men and women: nutritional and biological implications*. *Current Opinion in Clinical Nutrition & Metabolic Care*, 7(2), hal. 137-144.
- Burdge, G. C. 2006. *Metabolism of α -linolenic acid in humans*. *Prostaglandins, leukotrienes and essential fatty acids*, 75(3), hal. 161-168.
- Burdge, G. C., & Calder, P. C. 2005. *Conversion of α -linolenic acid to longer-chain polyunsaturated fatty acids in human adults*. *Reproduction Nutrition Development*, 45(5), hal. 581-597.
- Burdge, G. C., & Calder, P. C. 2006. *Dietary α -linolenic acid and health-related outcomes: a metabolic perspective*. *Nutrition research reviews*, 19(1), hal. 26-52.
- Burdge, G. C., & Wootton, S. A. 2002. Conversion of α -linolenic acid to eicosapentaenoic, docosapentaenoic and docosahexaenoic acids in young women. *British Journal of Nutrition*, 88(4), hal. 411-420.
- Burdge, G. C., Jones, A. E., & Wootton, S. A. 2002. *Eicosapentaenoic and docosapentaenoic acids are the principal products of α -linolenic acid metabolism in young men*. *British Journal of Nutrition*, 88(4), hal. 355-363.
- Cahyono, B. 2007. *Pengaruh Dosis Abu Sekam dan Pupuk Npk terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kacang Hijau (Vigna radiata L.)* Skripsi. Program Studi Agroteknologi. Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar Meulaboh, Aceh Barat.
- Chung K, Haddad L, Ramakrishna J, & Riely F. 1997. *Identifying The Food Insecure, The Application on Mixed - Method Approaches in India*. International Food Policy Research Institute, Washington D.C.
- Covington, M. 2004. *Omega 3 fatty acids*. *American family physician*, 70(1), hal. 133-140.
- Covington, M. 2004. *Omega 3 fatty acids*. *American family physician*, 70(1), hal.133-140.
- DeFilippis, A. P., Blaha, M. J., & Jacobson, T. A. 2010. *Omega 3 fatty acids for cardiovascular disease prevention*. *Current Treatment Options in Cardiovascular Medicine*. 12(4), hal.365-380.
- Demmelair, H., & Koletzko, B. 2018. *Lipids in human milk*. *Best Practice & Research Clinical Endocrinology & Metabolism*, 32(1), hal.57-68.

- Depkes, R. I. 2018. Hasil Utama Riskesdas 2018. *Di akses pada tanggal, 20*.
- Depkes. 2017. *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2017*. Jakarta: Profil Kesehatan Indonesia
- Dinar, F. Manfaat Tempe Terhadap Kesehatan Tubuh. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 19(71)*, hal.21-24.
- Eckles, CH.WB. 1984. *Milk and Milk Product*. Tata Mc.Graw Hill, New Delhi
- Engelen, A. 2018. Analisis kekerasan, kadar air, warna dan sifat sensori pada pembuatan keripik daun kelor. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 2(1), 10-10.
- Euromonitor. 2016. Pertumbuhan Pasar Es Krim di Indonesia. Bogor (ID): Euromonitor. Tersedia pada: <http://marketeters.com>.
- Fanny, Lidya dan Sirajuddin. 2015. Gambaran Asupan Zat Gizi Makro Dan Status Gizi Ibu Nifas Di Wilayah Sudiang Kecamatan Biringkanaya Kota Makassar. *Media Gizi Pangan*. 20(2), 25-26
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2008. Global Recommendations for EPA and DHA Intake.
- Fort, P., Moses, N., Fasano, M., Goldberg, T., & Lifshitz, F. 1990. Breast and soy-formula feedings in early infancy and the prevalence of autoimmune thyroid disease in children. *Journal of the American College of Nutrition*, 9(2), 164-167.
- Francois, C. A., Connor, S. L., Bolewicz, L. C., & Connor, W. E. 2003. Supplementing lactating women with flaxseed oil does not increase docosahexaenoic acid in their milk. *The American journal of clinical nutrition*, 77(1), 226-233.
- Gangwar AS, Bhardwaj A, Vasudha S. 2018. *Fermentation of tender coconut water by probiotic bacteria bacillus coagulans*. *IJFS*. 7:100-110.
- Glew, R. H., Omene, J. A., Vignetti, S., D'Amico, M., & Evans, R. W. 1995. Fatty acid composition of breast milk lipids of Nigerian women. *Nutrition Research*, 15(4), 477-489.
- Godam. 2013. Isi Kandungan Gizi Kacang Hijau- Komposisi Nutrisi Bahan Makanan. <http://www.organisasi.org/2013/01/isi-kandungan-gizi-kacanghijaukomposisinutrisibahanmakanan.htm>

- Gunawan, Andang. 2008. *Asam lemak Omega 3,-6, dan -9 Apa Bedanya? Mana yang lebih Baik?*. Jakarta : Narya Gunatra
- Hamosh, M. 2001. Bioactive faktors in human milk. *Pediatric Clinics of North America*, 48(1), 69-86.
- Hampel, D., Dror, D. K., & Allen, L. H. 2018. Micronutrients in human milk: analytical methods. *Advances in Nutrition*, 9(suppl_1), 313S-331S.
- Harmaeni, W. Wardani dan W, Andaswari. 2015. Pertumbuhan dan Hasil Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) dalam Persaingan dengan Rumput Teki dan Rumput Belulang di Tanah Steril dan Non Steril. *Jurnal Agroteknologi*. vol 3. Nomor 2.
- Hasanah, SU. 2020. Perbedaan Kadar Alfa Laktalbumin pada ASI Ibu KEK dan Non KEK di Wilayah kerja PKM Sudiang Raya. *Tesis PPS Unhas*, Makassar
- Hasim, M. E. 2015. Perbandingan susu sapi dengan susu kedelai: tinjauan kandungan dan biokimia absorpsi. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas-2020*.
- Horrobin, D. F. 2000. Essential fatty acid metabolism and its modification in atopic eczema. *The American journal of clinical nutrition*, 71(1), 367s-372s.
- Hubeis, M., N. Andarwulan dan M. Yunita. 1996. Kajian Teknologi dan Finansial Produksi Es Krim (Melorin) Skala Kecil. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. ITB. Vol VII (1).
- Irianto, Koes. 2014. *Gizi Seimbang dalam Kesehatan Reproduksi*. Bandung: Afabeta
- Iskandar, Yoppi. 2009. *Penentuan Kadar Asam Linoleat Pada Tempe Secara Kromatografi Gas*. Bandung: Universitas Padjadjaran.
- Jing, H., Gilchrist, J. M., Badger, T. M., & Pivik, R. T. (2010). A longitudinal study of differences in electroencephalographic activity among breastfed, milk formula-fed, and soy formula-fed infants during the first year of life. *Early human development*, 86(2), 119-125.
- Kemenkes RI. 2014 b. *Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta:Kementerian Kesehatan
- Kemenkes, R. I. 2018. *Profil kesehatan Indonesia tahun 2018*. Jakarta: *Kemenkes RI*.

- Kemenkes. (2019). Data dan Informasi Profil Kesehatan Indonesia Cakupan Bayi dengan ASI Eksklusif. Retrieved from Data dan Informasi Profil Kesehatan Indonesia Cakupan Bayi dengan ASI Eksklusif website: www.depkes.go.id
- Kementrian Kesehatan RI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*
- Kesumasari, Citra. 2020. *Kadar Komponen Anti Kanker dari Human Alpha-Lactalbumin Made Lethal To Tumor Cells (Hamlet) pada air susu ibu (ASI)*. Pidato pengusulan guru besar. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Kiprop, V. J., Girard, A. W., Gogo, L. A., Omwamba, M. N., & Mahungu, S. M. 2016. Determination of the fatty acid profile of breast milk from nursing mothers in Bungoma County, Kenya. *Food and Nutrition Sciences*, 7(08), 661.
- Konstantas, A., Stamford, L., & Azapagic, A. 2019. Environmental impacts of ice cream. *Journal of Cleaner Production*, 209, hal. 259-272.
- Koswara, S. 2006. Isoflavon, senyawa multi-manfaat dalam kedelai. *Tersedia* www.ebookpangan.com.
- Lang-Lazdunski, L., Blondeau, N., Jarretou, G., Lazdunski, M., & Heurteaux, C. 2003. Linolenic acid prevents neuronal cell death and paraplegia after transient spinal cord ischemia in rats. *Journal of vascular surgery*, 38(3), hal. 564-575.
- Lies Suprapti. 2005. *Kembang Tahu dan Susu Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius
- Malaka, R. 2010. *Pengantar Teknologi Susu*. Masagena Press.
- Mamuaja, C. F., & Aida, Y. 2014. Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Dengan Penambahan Ikan Layang (*Decapterus Sp*). [Nutritional Characteristics Abon Of Banana Inflorescence (*Musa Paradisiaca*) With Addition Of Scad Fish (*Decapterus Sp*)]. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(2), hal. 28.
- Marpaung, S. M. H. 2020. *Pengaruh Jarak Tanam dan Pupuk KCl pada Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*)* (Doctoral dissertation).
- Marsidik. 1994. Pengaruh Konsentrasi Carboxymethyl Cellulose (CMC) Terhadap Overrum. Kecepatan Meleleh dan Tingkat Kesukaan Konsumen. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.

- Marton, M., Mandoki, Z. S., Csapo-Kiss, Z. S., & Csapo, J. 2010. The role of sprouts in human nutrition. A review. *Acta Univ. Sapientiae*, 3, hal. 81-117.
- Metasari, D., & Sianipar, B. K. 2019. Hubungan persepsi ibu tentang ketidakcukupan asi (pka) terhadap pemberian asi eksklusif pada bayi di wilayah kelurahan kuala lempuing kota bengkulu. *Journal of Nursing and Public Health*, 7(1), hal. 41-45.
- Monica, C., Hintono, A., & Mulyani, S. (2020). Karakteristik Permen Karamel Susu Kedelai yang Dibuak dengan Penambahan Jahe Putih. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2).
- Mosca, F., & Gianni, M. L. 2017. Human milk: composition and health benefits.
- Mudjajanto, E.S. & F.R.Kusuma. 2005. Susu Kedelai, Susu Nabati yang Menyehatkan. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Muhrifan, A., Citrakesumasari, C., Djide, N., Sirajuddin, S., Jafar, N., & Naiem, F. 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), 161-170.
- Nair, R. M., Yang, R. Y., Easdown, W. J., Thavarajah, D., Thavarajah, P., Hughes, J. D. A., & Keatinge, J. D. H. 2013. Biofortification of mungbean (*Vigna radiata*) as a whole food to enhance human health. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93(8), hal. 1805-1813.
- Nisa, F. Z., Probosari, E., & Fitranti, D. Y. 2017. *Hubungan asupan omega 3 dan omega-6 dengan kadar trigliserida pada remaja 15-18 tahun* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Nishimura, R. Y., de Castro, G. S., Junior, A. A. J., & Sartorelli, D. S. 2013. Breast milk fatty acid composition of women living far from the coastal area in Brazil. *Jornal de pediatria*, 89(3), hal. 263-268.
- Nuryadi, A. M., Silaban, D. P., Manurung, S., & Apriani, S. W. 2020. Pemanfaatan Buah Matoa Sebagai Cita Rasa Es Krim Yang Baru. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2), hal. 9-16.
- Obat, B. P., & Indonesia, M. R. 2012. Pedoman Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Pangan Industri Rumah Tangga Dan Pangan Siap Saji Sebagai Pangan Jajanan Anak Sekolah. *Jakarta: Direktorat SPP, Deputi III, BPPOMRI*.

- Oktarina, Y. F. Perilaku Pemenuhan Gizi pada Ibu Menyusui di Beberapa Etnik di Indonesia.
- Orchard TS, Pan X, Cheek F, Ing SW, Jackson RD . 2012. A systematic review of omega 3 fatty acids and osteoporosis. *Br J Nutr* 107(S2):S253–S260.
- Palekahelu, Charlotta Lika Inga. 2018. *Konsumsi karbohidrat, protein, dan lemak pada ibu hamil dan menyusui di Getasan kabupaten Semarang*. Skripsi. Fakultas Kedokteran, Universitas Kristen Satya Wacana, Salatiga.
- Pane, dkk. 2020. Gizi dan Kesehatan. *Yayasan Kita menulis*.
- Picciano, M. F. 2001. Nutrient composition of human milk. *Pediatric Clinics of North America*, 48(1), hal. 53-67.
- Pursudarsono, F., Rosyidi, D., & Widati, A. S. (2017). Pengaruh perlakuanimbangan garam dan gula terhadap kualitas dendeng paru-paru sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 10(1), 35-45.
- Rahayu, Dewi. 2007. Analisis Program Pemberdayaan Masyarakat PT Riau Andalan Pulp And Paper Dalam Kaitannya dengan Upaya Peningkatan Ketahanan Pangan Rumah tangga. *Tesis pada Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor*.
- Rahayu, Atikah, dkk. 2018. Buku Ajar Gizi 1000 Hari Pertama Kehidupan. Yogyakarta: CV Mine
- Rahayu, W. P. 1998. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jur.
- Rahman, Andi Tenri Ayu, Citrakesumasari, Devinta V. 2016 Concentration of Micronutrient Zink (Zn) in Breast Milk Based on the Determinants of Mother and Baby in Kassi-Kassi Health Center. MKMI, The Indonesian J Pub Heal. Hassanudin University. 12:62-54.
- Roesli, U. 2000. *Mengenal ASI eksklusif*. Niaga Swadaya.
- Rofikah, R., Pratjojo, W., & Sumarni, W. 2014. Pemanfaatan Pektin Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Linn) Untuk Pembuatan Edible Film. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 3(1).
- Rukmana, I. H. R. 1997. *Kacang Hijau, Budi Daya & Pascapanen*. Kanisius.
- Saputri, R. A. 2019 Upaya pemerintah daerah dalam penanggulangan stunting di Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. *Jdp (Jurnal Dinamika Pemerintahan)*, 2(2), 152-168.

- Sari, K. I., & Yohana, W. 2015. Tekstur makanan: sebuah bagian dari food properties yang terlupakan dalam memelihara fungsi kognisi?. *Makassar Dental Journal*, 4(6).
- 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.
- Saunders, A. V., Davis, B. C., & Garg, M. L. 2013. Omega-3 polyunsaturated fatty acids and vegetarian diets. *Medical journal of Australia*, 199, S22-S26.
- Setiadi, Aldi. 2002. Es Krim Campina Bidik Pasar Dengan "Hati". <http://www.sinarharapan.com>. Diakses pada tanggal 3 Maret 2021 pukul 06.58WITA
- Setiavani, G., & di STPP Medan, M. S. P. 2012. *Inovasi pembuatan susu kedele tanpa rasa langu*.
- Setyaningsih, D., Apriyanton, A., & Sari, M. P. 2014. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. PT Penerbit IPB Press.
- Simopoulos, A. P. 2002. Omega-3 fatty acids in wild plants, nuts and seeds. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 11, hal. 163-173.
- Soetjningsih. 2005. *ASI Petunjuk Untuk Tenaga Kesehatan*. Jakarta:EGC
- Solihin, P. 2005. *Ilmu Gizi Pada Anak*. Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia
- Stark, A. H., Crawford, M. A., & Reifen, R. 2008. Update on alpha-linolenic acid. *Nutrition reviews*, 66(6),hal. 326-332.
- Statistik, Badan Pusat. 2020 "Survei demografi dan kesehatan Indonesia 2020." *Jakarta: Badan Pusat Statistik*.
- Suharti, N., Linosefa, L., Kumala, A., Chundrayetti, E., & Putra, A. E. (2020). The Influence of Probiotic on Dadiah as Fermented Buffalo Milk Product for Breastfeeding Women with Normal Bacterial Flora of the Gastrointestinal Tract. *Open Access Macedonian Journal of Medical Sciences*, 8(B), hal. 558-562.
- Suhastyo, A. A., Anas, I., Santosa, D. A., & Lestari, Y. 2013. Studi mikrobiologi dan sifat kimia mikroorganisme lokal (MOL) yang digunakan pada budidaya padi metode SRI (System of Rice Intensification). *Sainteks*, 10(2).

- Sumule, I., Citrakesumasari, C., Daud, N. A., Salam, A., Indriasari, R., & Ibrahm, E. 2020. Differences in Oleic Acid Levels in Matured Milk in the Nutritional Status of Breastfeeding Mothers with Normal and Chronic Energy Deficient. *International Journal Paper Advance and Scientific Review*, 1(2), 53-63.
- Taguchi, H., Chen, H., Yano, R., & Shoumura, S. 2006. Comparative effects of milk and soymilk on bone loss in adult ovariectomized osteoporosis rat. *Okajimas Folia Anatomica Japonica*, 83(2), hal. 53-60.
- Trisnawati, Y., Purwanti, S., & Retnowati, M. 2016. Studi Deskriptif Pengetahuan dan Sikap Ibu Hamil tentang Gizi 1000 Hari Pertama Kehidupan di Puskesmas Sokaraja Kabupaten Banyumas. *Jurnal Kebidanan*, 8(02).
- Warstedt, K., Furuholm, C., Fälth-Magnusson, K., Fagerås, M., & Duchén, K. (2016). High levels of omega-3 fatty acids in milk from omega-3 fatty acid-supplemented mothers are related to less immunoglobulin E-associated disease in infancy. *Acta Paediatrica*, 105(11), 1337-1347.
- Wijaya. 2013. *Manfaat Buah Asli Indonesia*. Gramedia : Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Yuniarsih, D. 2017. Pengaruh cekaman air terhadap kandungan protein kacang kedelai. In *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Biologi Jurusan Pendidikan Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Yogyakarta* (pp. 119-124).
- Zhao, G., Etherton, T. D., Martin, K. R., Gillies, P. J., West, S. G., & Kris-Etherton, P. M. 2007. Dietary α -linolenic acid inhibits proinflammatory cytokine production by peripheral blood mononuclear cells in hypercholesterolemic subjects. *The American journal of clinical nutrition*, 85(2), 385-391.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan Presentase Penerimaan Produk

a. Panelis Terlatih

Perhitungan untuk uji skoring dan hedonik

Data yang diperoleh dari lembar penilaian skoring maupun hedonik ditabulasi dan ditentukan nilai mutunya dengan mencari hasil rerata pada setiap parameter sensori pada tingkat kepercayaan 95 %. Perhitungan hasil pengujian sensori dilakukan untuk setiap spesifikasi dalam lembar penilaian. Untuk menghitung interval nilai mutu rerata dari setiap parameter sensori digunakan rumus sebagai berikut:

$$P(\bar{x} - (1,96 \cdot s / \sqrt{n})) \leq \mu \leq (\bar{x} + (1,96 \cdot s / \sqrt{n})) \cong 95\%$$

$$\bar{x} = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n}$$

$$S^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}$$

$$S = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}}$$

Keterangan :

- n adalah banyaknya panelis
- S^2 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 panelis i, dimana $i = 1, 2, 3, \dots, n$
- s adalah simpangan baku

Tabel 1 Hasil Pengujian Sensori Formula 1 Es Krim

No	Panelis	Kenampakan	(xi-x)	(xi-x) ²
1	A	9	0	0
2	B	9	0	0
3	C	9	0	0
4	D	9	0	0
5	E	9	0	0
6	F	9	0	0
	jumlah	54	Total	0
	x	9	S2	0
			SD	0,00

No	Panelis	Bau	(xi-x)	(xi-x) ²
1	A	7	0,33	0,11
2	B	5	1,67	2,78
3	C	9	2,33	5,44
4	D	7	0,33	0,11
5	E	7	0,33	0,11
6	F	5	1,67	2,78
	jumlah	40	Total	11,33
	x	6,67	S2	1,89
			SD	1,37

No	Panelis	Rasa	(xi-x)	(xi-x) ²
1	A	9	1,67	2,78
2	B	7	0,33	0,11
3	C	9	1,67	2,78
4	D	7	0,33	0,11
5	E	7	0,33	0,11
6	F	5	2,33	5,44
	Jumlah	44	Total	11,33
	X	7,33	S2	1,89
			SD	1,37

No	Panelis	Tekstur	(xi-x)	(xi-x) ²
1	A	7	1,67	2,78
2	B	9	0,33	0,11
3	C	9	0,33	0,11
4	D	9	0,33	0,11
5	E	9	0,33	0,11
6	F	9	0,33	0,11
	Jumlah	52	Total	3,33
	X	8,67	S2	0,56
			SD	0,75

Tabel 2 Hasil Pengujian Sensori Formula 2 Es Krim

No	Panelis	Kenampakan	(xi-x)	(xi-x) ²
1	A	9	0,67	0,44
2	B	9	0,67	0,44
3	C	9	0,67	0,44
4	D	9	0,67	0,44
5	E	7	1,33	1,78
6	F	7	1,33	1,78

jumlah	50	Total	5,33
x	8,33333	S2	0,89
		SD	0,94

No	Panelis	Bau	(xi-x)	(xi-x) ²
1	A	7	0,67	0,44
2	B	5	1,33	1,78
3	C	7	0,67	0,44
4	D	7	0,67	0,44
5	E	5	1,33	1,78
6	F	7	0,67	0,44
	jumlah	38	Total	5,33
	x	6,33	S2	0,89
			SD	0,94

No	Panelis	Rasa	(xi-x)	(xi-x) ²
1	A	7	0,00	0,00
2	B	7	0,00	0,00
3	C	5	2,00	4,00
4	D	9	2,00	4,00
5	E	5	2,00	4,00
6	F	9	2,00	4,00
	Jumlah	42	Total	16,00
	X	7,00	S2	2,67
			SD	1,63

No	Panelis	Tekstur	(xi-x)	(xi-x) ²
1	A	7	0,67	0,44
2	B	9	1,33	1,78
3	C	7	0,67	0,44
4	D	9	1,33	1,78
5	E	7	0,67	0,44
6	F	7	0,67	0,44
	Jumlah	46	Total	5,33
	X	7,67	S2	0,89
			SD	0,94

Tabel 3 Hasil Pengujian Sensori Formula 3 Es Krim

No	Panelis	Kenampakan	(xi-x)	(xi-x) ²
1	A	9	2,00	4,00
2	B	5	2,00	4,00

3	C	9	2,00	4,00
4	D	5	2,00	4,00
5	E	7	0,00	0,00
6	F	7	0,00	0,00
	jumlah	42	Total	16,00
	x	7	S2	2,67
			SD	1,63

No	Panelis	Bau	(xi-x)	(xi-x) ²
1	A	7	0,67	0,44
2	B	7	0,67	0,44
3	C	5	1,33	1,78
4	D	7	0,67	0,44
5	E	5	1,33	1,78
6	F	7	0,67	0,44
	jumlah	38	Total	5,33
	x	6,33	S2	0,89
			SD	0,94

No	Panelis	Rasa	(xi-x)	(xi-x) ²
1	A	9	1,00	1,00
2	B	7	1,00	1,00
3	C	7	1,00	1,00
4	D	7	1,00	1,00
5	E	9	1,00	1,00
6	F	9	1,00	1,00
	Jumlah	48	Total	6,00
	X	8,00	S2	1,00
			SD	1,00

No	Panelis	Tekstur	(xi-x)	(xi-x) ²
1	A	7	0,33	0,11
2	B	7	0,33	0,11
3	C	9	1,67	2,78
4	D	7	0,33	0,11
5	E	7	0,33	0,67
6	F	7	0,33	0,11
	Jumlah	44	Total	3,89
	X	7,33	S2	0,65
			SD	0,81

b. Panelis Konsumen

$$\begin{aligned} \text{Skor Tertinggi} &= \text{Skor skala tertinggi} \times \text{Jumlah Panelis} \\ &= 7 \times 30 \\ &= 210 \end{aligned}$$

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

$$\begin{aligned} \text{Interval} &= \frac{100}{\text{Jumlah kategori}} \\ &= \frac{100}{7} \\ &= 14,28 \end{aligned}$$

Rumus untuk mendapatkan % Capaian:

$$\begin{aligned} \%RI &= \frac{\text{Total Skor}}{\text{Skor Maksimum}} \times 100\% \\ &= \frac{1}{7} \times 100\% = 14,28\% \end{aligned}$$

Kriteria interpretasi skor es krim oleh panelis konsumen :

$$\begin{aligned} \%RI &= \frac{\text{Total Skor}}{\text{Skor Maksimum}} \times 100\% \\ &= \frac{1}{7} \times 100\% = 14,28\% \end{aligned}$$

0% - 13,99% = sangat tidak disukai

$$\begin{aligned} \%RI &= \frac{\text{Total Skor}}{\text{Skor Maksimum}} \times 100\% \\ &= \frac{2}{7} \times 100\% = 28,57\% \end{aligned}$$

14% - 27,99% = tidak suka

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

$$= \frac{3}{7} \times 100\% = 42,85\%$$

28% - 42,99% = agak tidak suka

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

$$= \frac{4}{7} \times 100\% = 57,14\%$$

43% - 56,99% = biasa

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

$$= \frac{5}{7} \times 100\% = 71,42\%$$

57% - 70,99% = agak suka

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

$$= \frac{6}{7} \times 100\% = 85,71\%$$

71% - 85,99% = suka

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

$$= \frac{7}{7} \times 100\% = 100\%$$

86% - 100% = sangat suka

Lampiran 2. Hasil Uji Menggunakan Software SPSS

Hasil uji normalitas

Tests of Normality

Formula	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk			
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.	
Warna	Formula 1	,355	30	,000	,796	30	,000
	Formula 2	,320	30	,000	,826	30	,000
	Formula 3	,245	30	,000	,853	30	,001
Aroma	Formula 1	,382	30	,000	,752	30	,000
	Formula 2	,335	30	,000	,799	30	,000
	Formula 3	,348	30	,000	,773	30	,000
Tekstur	Formula 1	,303	30	,000	,850	30	,001
	Formula 2	,315	30	,000	,846	30	,001
	Formula 3	,297	30	,000	,823	30	,000
rasa	Formula 1	,349	30	,000	,806	30	,000
	Formula 2	,326	30	,000	,829	30	,000
	Formula 3	,289	30	,000	,835	30	,000

Hasil uji *kruskal wallis* panelis konsumen

Test Statistics^b

	warna	aroma	tekstur	rasa
Chi-Square	1,861	1,508	1,228	,536
df	2	2	2	2

Asymp. Sig.	,394	,470	,541	,765
----------------	------	------	------	------

Lampiran 3. Score Sheet Uji Mutu Hedonik

1. Lembar Penilaian Uji Skoring

LEMBAR PENILAIAN ES KRIM

Nama panelis:

Tanggal:

Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
Berilah tanda (√) pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode		
		F1	F2	F3
1. Kenampaka/warna				
• Padat, cerah	9			
• Padat, kurang cerah	7			
• Lembek, kusam	5			
2. Bau				
• Aroma sangat kuat sesuai spesifikasi	9			
• Aroma kuat sesuai spesifikasi	7			
• Aroma kurang kuat sesuai spesifikasi	5			
3. Rasa				
• Sangat sesuai spesifikasi	9			
• Sesuai spesifikasi	7			
• Kurang sesuai spesifikasi/ hambar	5			

4. Tekstur				
• Lembut, tidak mudah meleleh	9			
• Lembut, mudah meleleh	7			
• Kasar, mudah meleleh	5			

2. Lembar Penilaian Uji Hedonik

Nama :

Tanggal:

Berikan tanda \checkmark pada nilai yang disukai dari contoh yang disajikan

Spesifikasi	Nilai	Kenampakan/ Warna	Bau	Rasa	Tekstur	DII
Amat sangat suka	9					
Sangat suka	8					
Suka	7					
Agak suka	6					
Biasa	5					
Agak tidak suka	4					
Tidak suka	3					
Sangat tidak suka	2					
Amat sangat tidak suka	1					

Lampiran 4. Surat Pernyataan Persetujuan Untuk Ikut Serta Dalam Penelitian (*Informed Consent*)

SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN UNTUK IKUT SERTA DALAM PENELITIAN (INFORMED CONSENT)

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :

Tempat/Tanggal Lahir :

Alamat :

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa saya tidak mempunyai riwayat alergi pada sehingga bersedia dan tidak keberatan menjadi panelis konsumen dalam penelitian yang dilakukan oleh Farida Hanum Amu yang berjudul “**Uji Daya Terima Es Krim Mengandung Asam Lemak Omega 3 (*Alpha-Linolenic Acid*) Untuk Pemberian Makanan Tambahan (Pmt) Ibu Menyusui**”

Demikian surat ini saya buat dalam keadaan sadar tanpa pelaksanaan dari pihak manapun.

Makassar,..... 2021

Yang membuat pernyataan

()

Lampiran 5. Score Sheet Uji Hedonik

SCORE SHEET HEDONIK ES KRIM

Nama :
 Jenis Kelamin : Laki-laki/Perempuan
 Umur :
 Tanggal Pengujian :

Dihadapan panelis telah disajikan 3 produk es krim berbahan dasar susu kedelai dengan berbagai kode yang berbeda.

Berikanlah penilaian dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang tersedia di bawah ini berdasarkan formula dan mutu produk meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa dari produk tersebut.

Uji Hedonik		Formula		
		F1	F2	F3
Aspek Warna				
1	Sangat tidak suka			
2	Tidak suka			
3	Agak tidak suka			
4	Biasa			
5	Agak suka			
6	Suka			

7	Sangat suka			
Aspek Aroma				
1	Sangat tidak suka			
2	Tidak suka			
3	Agak tidak suka			
4	Biasa			
5	Agak suka			
6	Suka			
7	Sangat suka			
Aspek Tekstur				
1	Sangat tidak suka			
2	Tidak suka			
3	Agak tidak suka			
4	Biasa			
5	Agak suka			
6	Suka			
7	Sangat suka			
Aspek Rasa				
1	Sangat tidak suka			
2	Tidak suka			
3	Agak tidak suka			
4	Biasa			
5	Agak suka			
6	Suka			
7	Sangat suka			

Lampiran 6. Proses Pembuatan Susu Kedelai



Proses perendaman



Proses pencucian



Proses perebusan



Diblender hingga menjadi bubur



Proses penyaringan



Proses pemasakan

Lampiran 7. Proses Pembuatan Es Krim Berbahan Dasar Kacang Kedelai



Proses pemasakan



Proses penyaringan



Proses penambahan sp dan di mixer



Proses penambahan pisang



Proses penambahan warna hijau



Proses memindahkan adonan

Lampiran 8. Prose Uji Daya Terima




**Proses Uji Mutu Hedonik kepada
Panelis Terlatih**



**Proses Uji Hedonik kepada Panelis
Konsumen**

Lampiran 9. Surat Izin Penelitian



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

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

No : 5759/UN4.14.8/PT.01.04/2021
Lamp : -
Hal : **Izin Penggunaan Laboratorium**

13 Juli 2021


Kepada Yth.
**Kepala Laboratorium Kuliner Departemen Ilmu Gizi
FKM Unhas**
di-
Tempat

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan penelitian tugas akhir (Skripsi) dengan Judul **“Uji Daya Terima Es Krim Mengandung Asam Lemak Omega-3 (*Alpha Linolenic Acid*) untuk Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Ibu Menyusui”** maka mahasiswa kami membutuhkan Penggunaan Laboratorium Kuliner. Karena itu, kami memohon kesediaan Ibu untuk memberikan Izin penggunaan laboratorium Kuliner dimaksud kepada:

Nama : Farida Hanum Amu
Nim : K02117015
Waktu : Juli – Agustus 2021


Atas perhatian dan kerjasama yang baik, kami sampaikan terima kasih.



Ketua Departemen Ilmu Gizi
Prof. Dr. Saifuddin Sirajuddin, MS
NIP. 19590824 198503 1/001

Tembusan:

1. Dekan FKM Unhas
2. Ketua Prodi Ilmu Gizi
3. Arsip





**PEMERINTAH KOTA MAKASSAR
KECAMATAN BIRINGKANAYA
KELURAHAN SUDIANG**

Sekretariat : JL.Perintis Kemerdekaan KM 19 Telp.(0411) 554833 Makassar

Makassar, 28 Juli 2021

Nomor : 070/ /KS/VII/2021
Lampiran : -
Perihal : **Izin Penelitian**

Kepada
Yth.
Di-
Makassar

Berdasarkan Surat Camat Biringkanaya Nomor:070/328/KBRK/VII/2021 Tanggal 27 Juli 2021 Perihal tersebut diatas maka bersama ini disampaikan kepada Saudara bahwa:

Nama : **FARIDA HANUM AMU**
NIM/ Jurusan : K 021171015 / Ilmu Gizi
Pekerjaan : Mahasiswa (S 1) / UNHAS
Alamat : Jl..P. Kemerdekaan VIII No.24 Makassar
Judul : **“ UJI DAYA TERIMA ES KRIM MENGANDUNG ASAM LEMAK OMEGA-3 (ALPHA-LINOLENIC ACID) UNTUK PEMBERIAN MAKANAN TAMBAHN (PMT) IBU MENYUSUI ”**

Bermaksud mengadakan Penelitian pada Wilayah Bapak / Ibu yang akan dilaksanakan mulai tanggal **26 Juli s/d 31 Agustus 2021** , atas maksud tersebut kiranya dapat memberi bantuan dan Fasilitas seperlunya.

Demikian Surat ini diberikan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya dan selanjutnya yang bersangkutan melaporkan hasilnya kepada Lurah Sudiang.

Makassar,28 Juli 2021

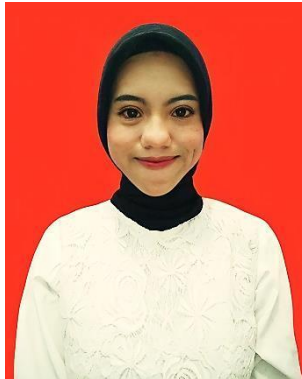
LURAH SUDIANG

UDHIN H. IDRIS, S.Sos.M.Si

Pangkat:Pembina

NIP.19660701 198803 1 019

RIWAYAT HIDUP



A. Data Pribadi

Nama : Farida Hanum Amu
Tempat & Tanggal Lahir : Samarinda, 04 April 1999
Alamat : Jl. Towerkanjovank UNHAS
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat Email : hanumf559@gmail.com

B. Riwayat Pendidikan

1. Tamat SD tahun 2011 di SD Negeri 29 Parepare
2. Tamat SMP tahun 2014 di SMP Negeri 10 Parepare
3. Tamat SMA tahun 2017 di SMA Negeri 2 Parepare
4. Sarjana (S1) tahun

C. Riwayat Organisasi

1. Anggota Majelis Permusyawaratan Mahasiswa (MAPERWA) Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin periode 2017-2018
2. Bendahara Majelis Permusyawaratan Mahasiswa (MAPERWA) Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin periode 2018-2019

3. Anggota Badan Pemilihan Umum Raya (BPUR) Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin periode 2018-2019
4. Anggota Divisi Hubungan Masyarakat Forum Mahasiswa Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin periode 2018-2019
5. Anggota Komisi Disiplin Winslow 2019 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin periode 2019-2020

D. Riwayat Pekerjaan

1. Asisten Praktikum Kesmas Dasar Laboratorium Kimia Biofisik FKM Unhas (2018)
2. Asisten Praktikum Kesmas Dasar Laboratorium Kimia Biofisik FKM Unhas (2019)
3. Asisten Praktikum Analisis Bahan Makanan Laboratorium Kimia Biofisik FKM Unhas (2019)
4. Koordinator Praktikum Kuliner Laboratorium Kuliner Gizi FKM Unhas (2019)
5. Magang/Internship Dietetik Rumah Sakit Ibnu Sinah YW UMI Makassar, Provinsi Sulawesi Selatan
6. Magang/Internship Food Service Rumah Sakit Ibnu Sinah YW UMI Makassar, Provinsi Sulawesi Selatan