

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfirochah, N. & Bahar, A. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carrotal L*) Terhadap Mutu Organoleptik Pancake. *E-Journal Boga*. Vol. 3 No.1
- Almatsier. 2010. Kandungan Buah Alpukat. Jakarta.
- Alita Rini, Ahyanti Mei. 2013. Keberhasilan Program Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan Untuk Balita Di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Kesehatan*. Vol. 4, No.1
- Amarilia, H. (2011). *Penelitian studi penggunaan tepung sukun sebagai bahan pengganti sebagian tepung pada pembuatan pancake dan bakpao*. (Skripsi, Universitas Hasanuddin, Makassar).
- Amir, Yusuf. 2018. Daya Terima Susu Bekatul Sebagai Pangan Fungsional. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar
- Andi A. 2013. *Pengaruh Pemberian Ekstrak Etanol Daun Alpukat (Persea Americana Mill). Terhadap Aktivitas Diuretik Tikus Putih Jantan Sprague-Dawley*. (Skripsi). Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor.
- Anonim, 2013. *Panduan Pengujian Organoleptik*. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Awaru, F. T. dan Citrakesumasari. 2016. Perbandingan Konsentrasi Protein ASI pada Ibu Menyusui yang Melahirkan Bayi dengan BBLR dan Normal di Kota Makassar. *Gorontalo Journal Of Public Health*. 3(2), hal. 118–125
- Ashari S. 2006. *Hortikultura Aspek Budidaya*. UI Press. Jakarta.
- Bonnie S, et all. 2000. *Nutrition Throughout the life Cycle*. McGraw-Hill. Inggris
- Budianto, P. E. 2008. Analisis Rhodamin B dalam Saos dan Cabe Giling di Pasaran Kecamatan Laweyan Kotamadya Surakarta dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis. *Skripsi*. Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Depkes, RI. 2018. Hasil Utama Riskesdas 2018. *Di akses pada tanggal 20*.
- Diana, Fivi Meva. 2012. Omega 3. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol. 6 No.2

- Eddy, Afrianto., 2008. *Pengawasan Mutu Bahan / Produk Pangan Jilid II*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Faridah, A, dkk. 2013. *Patiseri jilid 2 untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta : Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Gracia, L.C. Sugioni, dan H. Bambang. 2009. Kajian Formulasi Biskuit Jagung dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu. *Jurnal Hasil Penelitian Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 20 No. 1
- Gunawan, Andang. 2008. *Asam lemak Omega 3,-6, dan -9 Apa Bedanya? Mana yang lebih Baik?*. Jakarta : Narya Gunatra
- Hanum FA, Citrakesumasari dkk. 2021. Uji Daya Terima Es Krim Mengandung Asam Lemak Omega 3 (Alpha-Linolenic Acid) Sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Ibu Menyusui. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Hardiyanti, N. 2018. Hubungan Pola Makan Ibu Menyusui Dengan Status Gizi Bayi Usia 0-6 Bulan Di Wilayah Kerja Puskesmas Suppa. *Jurnal Ilmiah Manusia dan Kesehatan*. Vol. 1 No. 3
- Hariani, Citrakesumasari dkk. 2022. Daya Terima *Cookies* Daun Katuk ( *Sauropus Androgynous*) Sebagai Makanan Tambahan Ibu Menyusui. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Hermiati, W. & Firdausni. (2016). Pengaruh Penggunaan Talas (*Xanthosoma Sagittifolium*) Terhadap Mutu Dan Tingkat Penerimaan Panelis Pada Produk Roti, Pastel, Pancake, Cookies, Dan Bubur Talas. *Jurnal Litbang Industri*. Vol. 6 No.1
- Indriasari, Y. and Basrin, F. 2019. Analisis Penerimaan Konsumen Moringa Biscuit (Biskuit Kelor) Diperkaya Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Jurnal Agroland*, 26(3), Hal. 221–229.
- Irawati, Anies. 2009. *Faktor Determinan Risiko Kurang Energi Kronis (KEK) Pada Ibu Menyusui Di Indonesia*. PGM, 32(2)

- Juliastuti D, Citrakesumasari dkk. 2021. Daya Terima Mochi Isi Kacang Hijau Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Makanan Tambahan Untuk Ibu Menyusui. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kementerian Kesehatan RI, 2014. *Pedoman Gizi Seimbang*. Kementerian Kesehatan RI: Direktorat Bina Gizi.
- Kementerian Kesehatan RI. 2014. *Booklet Keluarga Sehat Idamanku Kota Sehat Kotaku*. Kementerian Kesehatan RI: Departemen Kesehatan.
- Kementerian Kesehatan RI. 2017. *Petunjuk Teknis PMT*. In Petunjuk Teknis PMT.
- Kementerian Kesehatan. 2018. *Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018*. Jakarta.
- Kementrian Kesehatan Ri. 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta
- Kementerian Koordinator Bidang Kesejahteraan RI. *Pedoman Perencanaan Program Gerakan Nasional Percepatan Perbaikan Gizi Dalam Rangka 1000 Hari Pertama Kehidupan (Gerakan 1000 HPK)*. Jakarta : Kemenkokesra, 2013.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. E-book Pangan.
- Kramer, A., dan Twigg, B. A., 1983. *Fundamental of quality control for the food industry*. The AVI Pub. Inc., Conn. USA.
- Mamuaja., Christine F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unstrat Press.
- Manggabarani., Saskiyanto. 2018. Hubungan Pengetahuan, Status Gizi, Pola Makan, Pantangan Makanan Dengan Kelancaran Produksi Asi Pada Ibu Menyusui (Study Kasus di Puskesmas Maradekaya Kota Makassar). *Jurnal Dunia Gizi*. Vol. 1 No. 1
- Marsigit W. Mary A., Anggrahini S., Naruki S.2016. Kandungan Gizi, rendemen Tepung, Dan Kadar Fenol Total Alpukat (*Persea americana mill*) Varietas Ijo Panjang Dan Ijo Bundar. *Jurnal Agritech* Vol. 36 No. 1

- Murtining. 2020. *Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Terhadap Perubahan Status Gizi Pada Pada Balita Gizi Kurang Di Desa Tondomulo Kecamatan Kedungadem Kabupaten Bojonegoro*. Tesis. STIKES Insan Cendekia Medika Jombang.
- Mutyia. 2016. *Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Nuriyah. 2013. *Alpukat : Khasiat dan Manfaat*. Surabaya : Stomata
- Palekahelu, C. 2018. *Konsumsi Karbohidrat, Protein dan Lemak pada Ibu Hamil dan Menyusui di Getasan Kabupaten Semarang (Skripsi)*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Kristen Satya Wacana.
- Pramugari, Retno. 2019. *Total Bal, Protein dan Uji Organoleptik Yoghurt Ekstrak Alpukat (Persea Americana) dengan Penambahan Madu Klanceng (Trigona sp)*. Skripsi. Institute Teknologi Sains dan Kesehatan PKU Muhammadiyah Surakarta.
- Purnamayati, Lukita. 2008. *Kajian Substitusi Krim dengan Daging Buah Alpukat (Persea Americana Mill) Terhadap Sifat Es Krim*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Rahayu, Atikah, dkk. 2018. *Buku Ajar Gizi 1000 Hari Pertama Kehidupan*. CV Mine, Yogyakarta.
- Rahmawati, R. 2010. *Khasiat dan Cara Olah Alpukat*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Rejeki S. 2010. *Studi fenomenologi: Pengalaman Menyusui Eksklusif Ibu Bekerja Di Wilayah Kendal Jawa Tengah*. *Nurse Media J Nurs*. Vol. 2 No. 1
- Rohmatussiamah, Siti. 2017. *Tepung Premiks Pancake Berbahan Dasar Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Perlakuan Penyaringan (Skripsi)*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Rosipah, S, dkk. 2013. *Preferensi Konsumen Terhadap Pancake dari Tepung Sukun*. *Jurnal Agrotek*. Vol. 7 No. 1
- Setyaningsih, Dwi, dkk. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. PT Penerbit IPB Press. Bogor.

- Sugiyarti, N, dkk. 2019. *Hubungan Status Gizi Ibu Menyusui Dengan Kenaikan BeratBadan Bayi Usia 1-4 Bulan yang Mendapat ASI Eksklusif di Wilayah Kerja Puskesmas Lendah II Kabupaten Hulon Progo (Skripsi)*. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Sulaiman, Hikmah. 2013. Fermentasi Hasil Perasan Kelapa Parut dengan Fortifikasi Tepung Ikan Teri dalam Pembuatan Produk Kokojompi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar.
- Triatmaja, Nining Tyas, dkk. 2018. Determinan Masalah Gizi Kurang (Status Kurang Energi Kronis) Pada Ibu Menyusui Berdasarkan Aspek Individu Dan Rumah Tangga Di Kota Kediri. *Jurnal Wiyata*. Vol. 5 No.2
- Winarno F, Octaria A. 2020. *Pewarna Makanan Alami Indonesia: Potensi di Masa Depan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Witular, Gina. 2016. *Perbandingan Kandungan Asam Lemak Dalam Minyak Nabati Daging Buah Alpukat (Persea Americana Mill.) Berdasarkan Tingkat Kematangan (Skripsi)*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Islam Bandung.
- WHO, 2019. *Data Inisiasi Menyusu Dini dan ASI Eksklusif*.
- Yaputra, Kevin dan Septyoari Putranto. 2015. *Uji Kesukaan Pancake dengan Tepung Maizena*. Unspecified thesis. BINUS
- Yusuf, Mafridho Bagus. 2019. Pemanfaatan Buah Avokad (*Persea Americana Mill*) sebagai Substitusi Mentega dalam *Butter Cookies*. *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Data Hasil Perhitungan Uji Skoring Mutu Hedonik Panelis

#### Terlatih

##### 1. Rumus Perhitungan Uji Skoring

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

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

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

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

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

Keterangan :

n = banyaknya panelis

S<sup>2</sup> = keragaman mutu

$\bar{x}$  = nilai mutu rata-rata

x<sub>i</sub> = nilai mutu dari panelis ke i, dimana i = 1, 2, 3 .....n

s = simpangan baku nilai mutu

1.96 = koefisien standar deviasi pada taraf 95%

##### 2. Data hasil perhitungan uji skoring mutu hedonik

Hasil perhitungan dari uji skoring tersebut disajikan dalam 1 bentuk angka dan dikonversi ke tingkat mutu hedonik yaitu :

**Formula 1**

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

**Formula 2**

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

**Formula 3**

Parameter	Satuan	Hasil		Syarat Mutu	Acuan Metode
		Uji Skor	Uji Hedonik		
Warna	-	9	7		SNI 2346:2015
Aroma	-	8	7		
Tekstur	-	7	6		
Rasa	-	6	4		

## Lampiran 2. Perhitungan Presentase Penerimaan Produk Panelis Konsumen

- a. Skor maksimum = jumlah panelis x skor skala tertinggi  
 = 30 x 5  
 = 150
- b. Skor minimum = jumlah panelis x skor skala terendah  
 = 30 x 1  
 = 30
- c. Presentase skor maksimum =  $\frac{Skor\ maksimum}{Skor\ maksimum} \times 100\%$   
 = 100%
- d. Presentase skor minimum =  $\frac{Skor\ minimum}{Skor\ minimum} \times 100\%$   
 = 20%
- e. Interval Presentase =  $\frac{Skor\ tertinggi}{jumlah\ kategori} \times 100\%$   
 =  $\frac{100}{5}$   
 = 20

Rumus untuk mendapatkan % Capaian :

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

Kriteria interpretasi skor produk pancake alpukat 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)



### Lampiran 3. Hasil Uji Statistik Menggunakan Software SPSS

#### Hasil Uji Normalitas

##### Tests of Normality

Sampel	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk			
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.	
Warna	Formula 1	.328	30	.000	.765	30	.000
	Formula 2	.328	30	.000	.776	30	.000
	Formula 3	.362	30	.000	.779	30	.000
Aroma	Formula 1	.277	30	.000	.774	30	.000
	Formula 2	.322	30	.000	.772	30	.000
	Formula 3	.360	30	.000	.775	30	.000
Tekstur	Formula 1	.393	30	.000	.729	30	.000
	Formula 2	.267	30	.000	.851	30	.001
	Formula 3	.260	30	.000	.869	30	.002
Rasa	Formula 1	.287	30	.000	.798	30	.000
	Formula 2	.254	30	.000	.793	30	.000
	Formula 3	.280	30	.000	.852	30	.001

#### Hasil Uji *Kruskal Wallis* Panelis Konsumen

	Test statistics <sup>b</sup>			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Kruskal-Wallis	5.039	4.469	1.700	3.053
H				
Df	2	2	2	2
Asymp. Sig.	.081	.107	.427	.217

## Lampiran 4. Score Sheet Mutu Hedonik

### 1. Lembar Penilaian Uji Skoring

#### SCORE SHEET MUTU HEDONIK PANCAKE

Nama Panelis :

Tanggal :

Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian. Berilah tanda (√) pada nilai yang terpilih 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
<b>1. Kenampakan / warna</b>				
• Normal (kuning keemasan) atau sesuai spesifikasi	9			
• Agak pucat	7			
• Pucat	5			
<b>2. Bau</b>				
• Normal beraroma khas pancake atau sesuai spesifikasi	9			
• Normal aroma khas pancake kurang sesuai spesifikasi	7			
• Agak berbau tengik, aroma khas pancake kurang kuat dan terdapat sedikit bau asing	5			
<b>3. Rasa</b>				
• Normal (gurih dan manis)	9			
• Gurih dan kurang/sangat manis	7			
• Sedikit tengik, agak gurih dan kurang/sangat manis	5			
<b>4. Tekstur</b>				
• Lembut, mengembang dengan baik	9			
• Agak lembut, mengembang dengan baik	7			
• Kurang lembut, sedikit keras	5			

Catatan : \* Disesuaikan dari SNI 2346:2015 : Pedoman pengujian sensori produk perikanan

\*\* Disesuaikan dari spesifikasi pancake yang baik



**Lampiran 5. Informed Consent Panelis Konsumen**

**SURAT PERSETUJUAN UNTUK BERPARTISIPASI DALAM  
PENELITIAN (*INFORMED CONCENT*)**

**UJI DAYA TERIMA PANCAKE ALPUKAT (*PERSEA AMERICANA  
MILL*) SEBAGAI ALTERNATIF PRODUK MAKANAN TAMBAHAN IBU  
MENYUSUI 0-6 BULAN**

Setelah memperoleh penjelasan tentang tujuan, manfaat, dan prosedur yang mengenai penelitian tentang “**Uji Daya Terima Pancake Alpukat (*Persea Americana Mill*) Sebagai Alternatif Produk Makanan Tambahan Ibu Menyusui 0-6 Bulan**”, maka saya bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Tanggal lahir :

Alamat :

Dengan ini menyatakan bahwa dengan penuh kesadaran dan tanpa ada paksaan dari pihak manapun bersedia untuk berpartisipasi dalam penelitian tersebut di atas dan bersedia untuk mengikuti prosedur penelitian tentang dengan catatan semua data diri dirahasiakan. Selanjutnya, bila suatu ketika saya merasa dirugikan dalam penelitian ini saya berhak mengundurkan diri dalam penelitian ini.

Makassar, November 2021

Mengetahui ,

Peneliti

Panelis

(Mutmainna Nurfadilla Ali)

(.....)

## Lampiran 6. Score Sheet Hedonik

### SCORE SHEET HEDONIK PANCAKE

Nama :  
 Umur :  
 Jenis Kelamin : Perempuan  
 Tanggal Pengujian :

Dihadapan panelis telah disajikan 3 produk pancake berbahan dasar alpukat dengan berbagai rasa dengan kode yang berbeda.

Berikanlah penilaian dengan memberikan tanda centang (√) pada kolom yang tersedia dibawah ini sesuai dengan tingkat kesukaan panelis berdasarkan masing-masing indikator.

Uji Hedonik		Formula		
		F1	F2	F3
<b>Aspek Warna</b>				
1	Sangat tidak suka			
2	Tidak suka			
3	Biasa			
4	Suka			
5	Sangat suka			
<b>Aspek Aroma</b>				
1	Sangat tidak suka			
2	Tidak suka			
3	Biasa			
4	Suka			
5	Sangat suka			
<b>Aspek Tekstur / Kekentalan</b>				
1	Sangat tidak suka			
2	Tidak suka			
3	Biasa			
4	Suka			
5	Sangat suka			
<b>Aspek Rasa</b>				
1	Sangat tidak suka			
2	Tidak suka			
3	Biasa			
4	Suka			
5	Sangat suka			

### Lampiran 7. Proses Pembuatan Produk Pancake Alpukat



**Pencucian Bahan**



**Pemotongan Alpukat**



**Penghalusan Alpukat**



**Penimbangan Bahan**



**Penimbangan Bahan**



**Penimbangan Bahan**



**Pencampuran Bahan**



**Pencampuran Bahan**



**Pencampuran Bahan**



**Adonan siap**



**Pemanggangan  
pancake**



**Pancake siap di kemas**

## Lampiran 8. Proses Pengujian oleh Panelis Terlatih & Panelis Konsumen



**Persiapan Uji Mutu Hedonik**



**Uji Mutu Hedonik Panelis Terlatih**



**Uji Hedonik Panelis Konsumen**



**Uji Hedonik Panelis Konsumen**



**Pengenalan produk bersama Ibu PKM dan Panelis Konsumen**







**PEMERINTAH KOTA MAKASSAR  
DINAS KESEHATAN**

Jl. Teduh Bersinar No. 1 Tlp. (0411) 881549, Fax (0411) 887710  
**MAKASSAR**

Nomor : 440/119/PSDK/X/2021  
Lamp :  
Perihal : Penelitian

Kepada Yth,  
Kepala Puskesmas .....

Di -

Tempat

Sehubungan Surat dari Badan kesatuan bangsa dan Kesatuan Politik No :  
070/2127/- II-BKBP/2020, tanggal 18 Oktober 2021, maka bersama ini disampaikan  
kepada saudara bahwa :

Nama : Mutmainna Nufadilla Ali  
NIM : K021171016  
Jurusan : Ilmu Gizi  
Institusi : UNHAS Makassar  
Judul : Uji daya terima pancake Alpukat sebagai  
alternatif produk makanan tambahan ibu  
menyusui 0-6 bulan

Akan melaksanakan kegiatan penelitian di wilayah puskesmas yang saudara pimpin  
pada tanggal 14 Oktober 2021 s/d 20 November 2021

Demikianlah disampaikan, atas kerjasamanya diucapkan terima kasih

Makassar, 19 Oktober 2021

Pit. Kepala Dinas Kesehatan  
Kota Makassar

Dr. Nuraidah Sirajuddin

Pangkat : Pembina

NIP : 19730112 2006042012

## RIWAYAT HIDUP



### A. Data Pribadi

Nama : Mutmainna Nurfadilla  
Tempat & Tanggal Lahir : Palopo, 10 Februari 1999  
Alamat : BTP. Perum. Villa Fadilla Asri Blok C no.8  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : Islam  
Alamat email : [mnurfadila10@gmail.com](mailto:mnurfadila10@gmail.com)

### B. Riwayat Pendidikan

1. 2005 – 2011 : SDN 440 Salekoe Kota Palopo
2. 2011 – 2014 : SMPN 3 Kota Palopo
3. 2014 – 2017 : SMAN 3 Kota Palopo
4. 2017 – 2022 : S1 Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Hasanuddin