

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, A.S., Kristiastuti, D., Bahar, A., & Sutiadiningsih, A. (2021). Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Daya Simpan Selai Lembaran Belimbing Wuluh dan Pepaya. *JTB*, 10(1) : 185-193
- Abrar, M. (2013). Pengembangan Model untuk Memprediksi Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Laju Pertumbuhan Bakteri pada Susu Segar. *Jurnal Medika Veterinaria*, 7(2) : 109-112.
- Afrilia, Y., Toyibah, A., & Yuliani, I. (2018). Hubungan Kadar Lemak dalam ASI Matur dengan Penambahan Berat Badan Bayi Umur 1-2 Bulan di Puskesmas Jabung. *Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia*, 4(2) : 112-119.
- 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.
- Agustina, N., Thohari, I., & Rosyidi, D. (2013). Evaluasi Sifat Putih Telur Ayam Pasteurisasi Ditinjau Dari Ph, Kadar Air, Sifat Emulsi dan Daya Kembang *Angel Cake*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 23(2) : 6 - 13
- Akbar, M.Q. (2013). Studi Deskriptif Perkembangan Bicara dan Bahasa pada Kelompok Bayi Usia 0-12 Bulan yang Diberi ASI Eksklusif di RS Syarif Hidayatullah, Ciputat, Tangerang Selatan Tahun 2013. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.

- Alfirochah, N., & Bahar, A. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carrota L*) terhadap Mutu Organoleptik Pancake. *E-journal Boga*, 3(1) : 250-261.
- Ali, M.N. (2021). *Uji Daya Terima Pancake Alpukat (Persea Americana Mill) Sebagai Alternatif Produk Makanan Tambahan Ibu Menyusui 0-6 Bulan*. Skripsi Sarjana. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Amalia, G. (2012). *Penetapan Kadar Lemak Pada Susu Kental Manis Metode Sokletasi*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Amarilia, H. (2011). *Penelitian Studi Penggunaan Tepung Sukun Sebagai Bahan Pengganti Sebagian Tepung pada Pembuatan Pancake dan Bakpao*. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- 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. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar., & D. Herawati. (2011). *Analisis Pangan Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Andi. (2013). *Tinjauan Pustaka Alpukat*. Solid converter pdf.
- Angraresti, I.E., & Syauqy, A. (2016). Faktor - Faktor yang Berhubungan dengan Kegagalan Pemberian ASI Eksklusif di Kabupaten Semarang. Jilid 6. *Journal Of Nutrition College*, 5(4) : 321-327.

- Anindya, I.G., Salimo, H., & Dewi, Y.L.R. (2019). Hubungan Pemberian ASI Eksklusif dan Status Gizi Ibu dengan Pertumbuhan Lingkar Kepala Bayi Usia 6 Bulan. *Amerta Nutrition*, 3(4) : 263- 268.
- AOAC. (Ed.). (1999). *Official methods of analysis of the association of official analytical chemist international (16th ed.)*. Washington, USA: AOAC Inc.
- Aptindo. (2012). *Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung Terigu Nasional Tahun 2012*. Jakarta.
- Arisanti, D., & Umela, S. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Kombinasi Ubi Jalar Unggu terhadap Mutu Pancake. *Journal Technopreneur*, 6(1) : 20.
- Arpah. (2001). *Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan. Program Studi Ilmu Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Asiah, N., Cempaka, L & David, W. (2018). *Panduan Praktis : Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta : Universitas Bakrie
- Asmaq, N., & Marisa, J. (2020). Karakteristik Fisik dan Organoleptik Susu Segar di Medan Sunggal. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 22(2) : 168-175
- Astawan, M., Nurwitri, C.C., Suliantari & Rochim, D.A. (2015). Kombinasi kemasan vakum dan penyimpanan dingin untuk memperpanjang umur simpan tempe bacem. *PANGAN*, 24(2): 125-134.
- Astuti, S., Setyani, S., Suharyono, & Nurreza, M. (2019). Pendugaan Umur Simpan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) pada Kemasan Plastik Polietilen dengan Metode Akselerasi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(2) : 1-15

- Astutik, R. Y. (2015). *Asuhan Kebidanan Masa Nifas dan Menyusui*. Jakarta: CV. Trans Info Media.
- Awaru, Citrakesumasari & Russeng. (2016). Konsentrasi Protein ASI Ibu Menyusui Bayi Berat Lahir Normal dan Berat Lahir Rendah di Kota Makassar
- Badan Standarisasi Nasional. (1996). *SNI 01-4309-1996: Syarat Mutu Kue Basah*.
- Bappenas & UNICEF. (2017). *Laporan Baseline SDG tentang Anak-Anak di Indonesia*. Jakarta: Bappenas dan UNICEF.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. (2012). *Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta : BPOM.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 tentang Perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 28 Tahun 2017 tentang Rencana Strategis Badan Pengawas Obat dan Makanan Tahun 2015-2019*. Jakarta : BPOM.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. & Woofon, M. (1987). *Ilmu Pangan*. Terjemahan oleh : H. Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Citrakesumasari, *et. all.* (2019). Mineral Concentrations in Breast Milk Across Infant Birth Weigh. *Pakistan Journal of Nutrition*, 19(1) : 32-37.
- Daud, A., Suriati & Nuzulyanti. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2) : 11-16.

- Dewi, M. U. K. (2013). Efektivitas Gentle Birth terhadap Pemberian ASI Eksklusif. Bidan Prada. *Jurnal Publikasi Kebidanan Akbid YLPP Purwokerto*, 4(02).
- Dwidjoseputro, D. (2005). *Dasar- Dasar Mikrobiologi*. Jakarta : Djambatan.
- Erlani, N.K.A.T., Seriani, L. & Ariastuti,L.P. (2020). Perilaku Pemberian ASI Eksklusif pada Wanita Pekerja Tenaga Kesehatan Rumah Sakit Umum Pusat Sanglah. *Jurnal Medika Udayana*, 9(6) :70-78
- Ernawati & Sari, K. (2015). Kandungan Senyawa Kimia dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Alpukat (*Persea Americana* p.Mill) terhadap Bakteri *Vibrio Alginolyticus*. *Jurnal Kajian Veteriner*, 3(2): 203-211.
- Falikhah, N. (2014). ASI dan Menyusui (Tinjauan Demografi Kependudukan). *Jurnal Ilmu Dakwah*, 13(26).
- Fardiaz. (2004). *Analisa Mikrobiologi Pangan*. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.
- Faridah, D.N., Yasni, S., Suswantinah, A & Aryani, G.W. (2013). Pendugaan Umur Simpan dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing pada Produk Bandrek Instan dan Sirup Buah Pala (*Myristica Fragrans*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 18(3) : 144-153.
- Fikawati dkk. (2015). *Gizi Ibu dan Bayi*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Fikawati, S & Syafiq, A. (2012). Status Gizi Ibu dan Persepsi Ketidacukupan Air Susu Ibu. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 6(6) : 249-254.
- Gita, A.C., Haryanto, A., Saputra, T.W & Telaumbanua, M. (2018). Penentuan Nilai Parameter Kinetika Orde Satu pada Sintesis Biodiesel dari Minyak Jelantah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 7(2) : 72-79
- Hafsan. (2011). *Mikrobiologi Umum*. Cetakan I. Makassar : Alauddin Press.

- Hamidah, E., Sukada, I.M & Swacita, I.B.N. (2012). Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawah *Post-Thawing* pada Penyimpanan Suhu Kamar. *Indonesia Medicus Veterinus*, 1(3) : 361-369
- Hanafi, M.H., Fadillah, N., & Ihsan, A. (2019). Optimasi Algoritma K-Nearest Neighbor untuk Klasifikasi Tingkat Kematangan Buah Alpukat Berdasarkan Warna. *IT Jou Res and Dev*, 4(1) : 10 – 18.
- Hardiyanti, N., Majid, M., & Umar, F. (2018). Hubungan Pola Makan Ibu Menyusui dengan Status Gizi Bayi Usia 0-6 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Suppa. *Jurnal Ilmiah Manusia dan Kesehatan*, 1(3) : 242-254.
- Harris, H & Fadli, M. (2014). Penentuan Umur Simpan (Shelf Life) Pundang Seluang (*Rasbora Sp*) yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum dan Tanpa Vakum. *Jurnal Saintek Perikanan* Vol. 9, No. 2 : 53-62
- Hartati, S dan Sukarni. (2019). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Ibu dengan Pemberian ASI Eksklusif di Desa Pasar Banjit Wilayah Kerja Puskesmas Banjit Way Kanan Tahun 2017. *Journal Gizi Aisyah*, 2(1).
- Hasibuan, M.N., Indarti, E & Erfiza, N.M. (2019). Analisis Organoleptik (Aroma dan Warna) dan Nilai TBA dalam Pendugaan Umur Simpan Bumbu Mi Aceh dengan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT) Menggunakan Persamaan Arrhenius. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 11(2) : 69-74
- Herawati, D.M.D. (2016). *Kebutuhan Nutrisi Pada Siklus Hidup Manusia*. Cet Ke-I. Bandung.
- Hermianti, 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*, 6 (1) : 51-60.
- Hidajati, A. 2012. *Mengapa seorang ibu harus menyusui?*. Jogjakarta: Flashbook
- Indiarti, M.T., & Sukaca, B.E. (2009). *Nutrisi bagi Bayi Sejak dalam Kandungan Sampai Usia Satu Tahun*. Yogyakarta : Cahaya Ilmu.
- Imasrani, I.Y., Utami, N.W., & Susmini. (2016). Kaitan Pola Makan Seimbang dengan Produksi ASI Ibu Menyusui. *Jurnal Care*, 4(3): 1-8.
- Irfianti, A.D., & Rosida. (2013). Sistem Pendukung Keputusan Pendugaan Umur Simpan & Tanggal Kadaluarsa Produk Pangan dengan Metode Arrhenius Berbasis Web. *Jurnal teknologi pangan*.
- Islami, P., Rianingsih, L & Sumardianto. (2022). Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Lemak pada Terasi Udang Rebon (*Acetes Sp.*) dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 4(1) : 24-30
- Jannah, L. (2016). *Perbandingan Daya Hambat Ekstra Daun Alpukat (Persea Americana Mill) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Shigella dysenteriae dan Salmonella typhi serta Pemanfaatan Sebagai Leaflet*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Negeri, Jember.
- Kartika, A.I. (2017). *Hubungan antara Pemberian Susu dengan Tumbuh Kembang Bayi di Wilayah Kerja Puskesmas KedungBanteng Kabupaten Banyumas*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2020). *Profil Kesehatan Indonesia*. Jakarta

- Kiday, H., Mulugeta & Girma, M. (2013). Feeding practices, Nutritional status and associated factors of lactating women in Samre Woreda, South Eastern Zone of Tigray, Ethiopia. *Nutritional Journal*, 12(28).
- Kementrian Kesehatan RI. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia
- Kramer, A. & Twigg, B.A. (1983). *Fundamental of Quality Control for the Food Industry*. The AVI Pub. Inc., Conn., USA.
- Labuza, T.P. (1982). *Shelf Life Dating of Foods. Food and Nutrition*. Westport. Connecticut : Press, Inc.
- Lengkong, G.T., Langi, F.L.F.G & Posangi, J. (2020). Faktor – Faktor yang Berhubungan dengan Kematian Bayi di Indonesia. *Jurnal KESMAS*, 9(4) : 41-47.
- Lestari, F. (2020). *Kinetika Reaksi Catalytic Reforming Nafta Menggunakan Katalis Pt/ γ -Al₂O₃*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta
- 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.
- Luwihana, S., & Wariyah, C., (2014). *Pengolahan Growol Manis dan Perbaikan Metode Pengemasan (Kegiatan di Desa Kalirejo, Kecamatan Kokap, Kabupaten Kulon Progo-DIY)*. Prosiding Seminar Nasional Dalam Rangka Dies Natalis ke-50 Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta 22 April 2014.

- Mardiah, Amalia, L., & Laksono A. A. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Vla Labu Parang (*Cucurbita Moschata* Durch). *Jurnal Pertanian*, 12(2). 66-76.
- Mareta, D. T. & S. Nur A. (2011). Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemas Plastik Pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 7(1), 2011 : 26-40.
- Marmi & Rahardjo, K. (2012). *Asuhan Neonatus, Bayi, Balita, dan Anak Pra Sekolah*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Monika. (2015). *Buku Pintar ASI dan Menyusui*. Jakarta: Noura Books.
- Mulyawan, I.B, et al. (2019). The Effect of Packaging Technique and Types of Packaging on the Quality and Shelf Life of Yellow Seasoned Pindang Fish. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3) : 464–75.
- Navyanti, F. & R. Adriyani. (2015). *Higiene Sanitasi, Kualitas Fisik dan Bakteriologi Susu Sapi Segar Perusahaan Susu X di Surabaya*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(1): 36-47.
- Ninsix, R., Prof. Azima, F., Novelina & Nazir, N. (2018). Metode Penetapan Titik Keritis, Daya Simpan dan Kemasan Produk Instan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1) : 46-52.
- Nisman, W.A., Mera, M.E., Sandi, A & Lesmana S. (2011). *Panduan Pintar Ibu menyusui*. Yogyakarta : Andi Offset
- Nugroho, T. (2011). *ASI dan Tumor Payudara*. Bantul : Nada Medika
- Nuraini, V., & Widanti, Y.A. (2020). Pendugaan Umur Simpan Makanan Tradisional Berbahan Dasar Beras dengan Metode *Accelerated Shelf-Life*

- Testing (ASLT) Melalui Pendekatan Arrhenius dan Kadar Air Kritis. Jurnal Agroteknologi*, 14(02) : 189-198.
- Nurlinda. (2020). Kegagalan Pemberian ASI Eksklusif di Wilayah Kerja Puskesmas Antang Perumnas Kota Makassar. *Jurnal Ilmiah Manusia dan Kesehatan*, 3(2) : 1-8
- Oceanic, I.A.M., Gunadnya, I.B.P & Widia, I.W. (2017). Pendugaan Waktu Kedaluwarsa Pendistribusian Manisan Salak Menggunakan Metode Q10. *Biosistem Dan Teknik Pertanian*, 5(1) :1-11
- Permenkes RI. (2019). Angka Kecukupan Gizi
- Panjaitan, C., dkk. (2014). *Panduan Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) Kue Bingke*. Pontianak : Balai Besar Pom.
- Pongajow, N.J., Djarkasi, G.S.S & Mandey, L.C. (2015). Pendugaan Umur Simpan Halua Kenari Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) Model Arrhenius Pada Ukm Kepulauan Sitaro. *J. Ilmu dan Teknologi Pangan*, 3(2) : 36-47.
- Primadi, A. (2013). *Pemberian Asi pada Bayi Lahir Kurang Bulan*. Ikatan Dokter Anak Indonesia (IDAI).
- Proverawati, A. (2009). *Buku Ajar Gizi Untuk Kebidanan*. Nuha Medika. Yogyakarta
- Proverawati, A & Rahmawati, E. (2010). *Kapita Selekta ASI & Menyusui*. Yogyakarta: Nuha Medika.

- Pujiati, W. (2018). *Identifikasi Jamur Aspergillus sp pada Tepung Terigu Yang Dijual Secara Terbuka*. Karya Tulis Ilmiah STIKES Insan Cendekia Medika.
- Radharisnawati, N.K., Kundre, R., & Pondaag, L. 2017. Hubungan Pemenuhan Kebutuhan Gizi dengan Kelancaran Air Susu Ibu (ASI) pada Ibu Menyusui di Puskesmas Bahu Kota Manado. *e-journal Keperawatan*, 5(1) : 1-7.
- Rahayu, K.D.A., Jirna, I & Burhanuddin. (2019). Uji Angka Kapang Khamir dan Identifikasi Aspergillus Species pada Jamu Kunyit di Denpasar Selatan. *Meditory Journal*. 7(1):17–26
- Ramadhani, A.S., et al. (2015). Pola Konsumsi Pangan Ibu Pasca Melahirkan di RSIA Thaha Bakrie Samarinda. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2): 136-143.
- Robertson, G. L. (1993). *Food Packaging : Principles and Practise*. USA : Marcel Dekker, Inc.
- Roring, L. A. (2016). *Pengaruh Susbtitusi Terigu Dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (Phaseolus vulgarisL.) Terhadap Karakteristik Pancake*. Bali: Fakultas Teknologi Pertanian Unud.
- Sadwiyanti, L., Sudarso, D., & Budiyaniti, T. (2009). *Petunjuk Teknis : Budidaya Alpukat*. Sumatera Barat : Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika
- Samiun, Z. (2019). Hubungan Status Gizi terhadap Produksi ASI pada Ibu Menyusui di Puskesmas Tamalanrea Makassar. *Journal Of Health, Education and Literacy*, 2(1) : 29-34.
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D.N dan Putri, S.K.D.F.A. (2015). Pengaruh Penambahan Telur Pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air

Bebas (Aw) dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (*Musa Paradisiaca*).

AGRITECH, 35(1) : 1-8

Simanullang, K., Sibarani, J.P., & Harianja, D. (2020). Pengaruh Pemberian Alpukat terhadap Kadar Kolesterol LDL Darah pada Mahasiswa/i Obesitas di Fakultas Kedokteran Universitas HKBP Nommensen Medan Tahun 2019. *NJM*, 6(1): 13-16.

Siradjuddin. (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

Siregar, G.A.T. (2016). Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Manisan Kulit Semangka. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 4 (2).

SNI 2897. 2008. Sisni. Bsn .go. id / index. php / SNI_main / SNI / detail_SNI / 7779

Soetjningsih. (2010). *ASI : Petunjuk untuk Tenaga Kesehatan*. Jakarta: EGC.

Sugihantono, A. (2014). *Pedoman Umum Gizi Seimbang*. Jakarta : Rineka Cipta.

Sugita, D.L. (2017). *Pengaruh penggunaan kunyit dan asam jawa terhadap beberapa komponen mutu ikan pindang bumbu kuning*. Skripsi. Universitas Mataram. Mataram

Sulasih, Priyono, & Mudawaroch, R.E. (2013). Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu (-200c) terhadap Jumlah Total Bakteri (TPC) Susu Kambing Peranakan Etawah. *Surya Agritama*, 2(2) : 59-67

- Sumardianto, Wijayanto, I., & Swastawati, F. (2019). Karakteristik fisikokimia dan mikrobiologi terasi udang rebon dengan variasi konsentrasi gula merah. *JPHPI*. 22(2): 287-298.
- Suradi dan Kristina. Ed. (2004). Manajemen Laktasi Cetakan ke 2. Jakarta: Program Manajemen Laktasi Perkumpulan Perinatologi Indonesia
- Swadana, A.W & Yuwono, S.S. (2014). Pendugaan Umur Simpan Minuman Berperisa Apel Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3) : 203-213,
- Syakur, R., K., et al. (2020). Faktor yang Berhubungan dengan Pemberian ASI Eksklusif di Wilayah Kerja Puskesmas Tamalate Kota Makassar. *Jurnal Komunitas Kesehatan Masyarakat*, 2(1): 1-7.
- 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) : 1 - 42.
- Ummah, N., Purwanto, Y.A & Suryanib, A. 2016. Penentuan Konstanta Laju Pengeringan Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) Iris Menggunakan Tunnel Dehydrator. *Journal of Agro-based Industry*. 33 (2) : 49-56
- Utomo, A.P. 2015. *Eksperimen Pembuatan Pancake Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Sari Bit*. Skripsi. Pendidikan Kesejahteraan keluarga. Fakultas Teknik Universitas Semarang. Semarang.

- Wardana, R.K., Widyastuti, N., & Pramono, A. (2018). Hubungan Asupan Zat Gizi Makro dan Status Gizi Ibu Menyusui dengan Kandungan Zat Gizi Makro pada Air Susu Ibu (ASI) di Kelurahan Bandarharjo Semarang. *Journal of Nutrition College*, 7(3): 107-113.
- Wardani, Y.S., Megawati, S., & Herawati, D.M.D. (2021). Asupan Gizi dan Pola Makan Ibu Menyusui ASI Eksklusif di Wilayah Kerja UPT Puskesmas Ibrahim Aji Kota Bandung. *Gizi Indon*, 44(1) :65-76.
- Werdiyaningsih, N. & Kanetro, B. (2019). Umur Simpan Growol Wijen dengan Variasi Rasa dalam Kemasan Plastik pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Seminar Nasional Inovasi Produk Pangan Lokal untuk Mendukung Ketahanan Pangan Universitas Mercu Buana Yogyakarta*. 127-133.
- Widowati, C.S. (2016). *Penentuan Umur Simpan Smoothies Black Mulberry (Morus Nigra L.) dalam Kemasan Botol Kaca dengan Metode ASLT Pendekatan Arrhenius*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Winarno, F.G., Fardiaz S., & Fardiaz, D. (1980). *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno F.G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- World Health Organization (WHO). (2020a). *Health topics: Breastfeeding overview*.

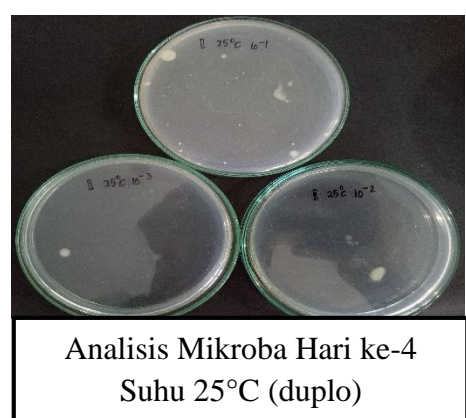
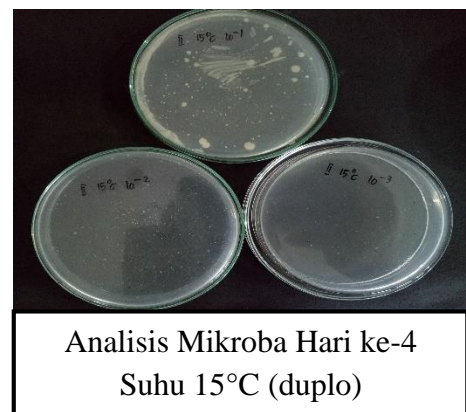
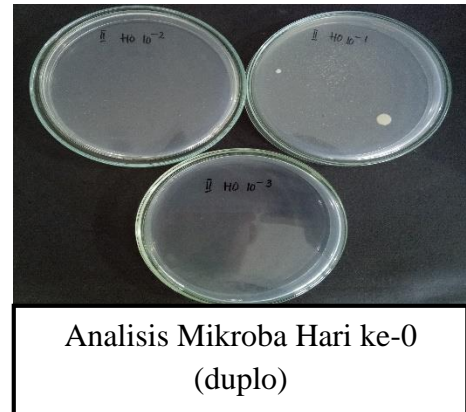
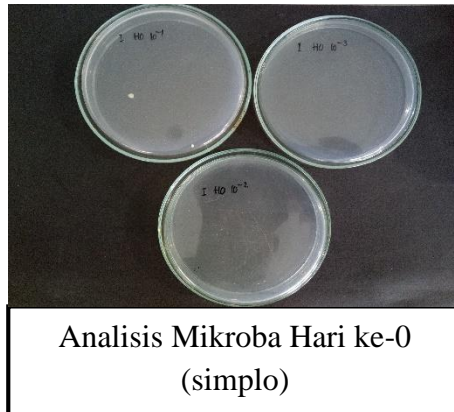
- World Health Organization (WHO). (2022). Exclusive Breastfeeding. [online]. http://www.who.int/nutrition/topics/exclusive_breastfeeding/en/. [diakses tanggal 17 Juli 2022].
- Wojcicki, J. M. (2011). Maternal prepregnancy body mass index and initiation and duration of breastfeeding: a review of the literature. *J. Women's Heal.* 20: 341–347.
- World Bank. (2020). Consumer Price Index (2010=100). World Bank Accounts Data. Jakarta.
- Wulandari, R. (2014). Pengembangan dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Sari Tebu (*Saccharum officinarum* L) dalam Kemasan Cup Menggunakan Metode Arrhenius. *Jurnal. Institut Pertanian Bogor, Bogor*.
- Yunita, M., Hendrawan, Y., & Yulianingsih, R. (2015). Analisis Kuantitatif Mikrobiologi pada Makanan Penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (*Total Plate Count*) Dengan Metode *Pour Plate*. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3) : 237-248
- Yusrina, A. & Devy, S. R. (2016). Faktor Yang Mempengaruhi Niat Ibu Memberikan Asi Eksklusif Di Kelurahan Magersari, Sidoarjo. *Jurnal Promkes*, 4(1) : 11–21.

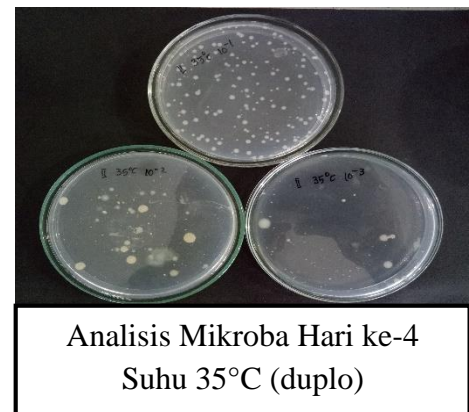
LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Total Mikroba dan Kadar Air

A. Total Mikroba

1. Analisis Mikroba





2. Data Rata-rata Pertumbuhan Total Mikroba di Berbagai Suhu Penyimpanan

Hari Ke-	Total Mikroba (CFU/gr atau mL)		
	Suhu 15°C	Suhu 25°C	Suhu 35°C
0	2×10^1	2×10^1	2×10^1
4	$4,2 \times 10^2$	$8,5 \times 10^1$	$1,25 \times 10^3$

B. Analisis Kadar Air

Rata-Rata Kadar Air (%)						
Hari Ke-	Orde Nol			Orde Satu		
	Suhu 15°C	Suhu 25°C	Suhu 35°C	Suhu 15°C	Suhu 25°C	Suhu 35°C
0	47,51	47,51	47,51	3.86094	3.86094	3.86094
1	47,13	47,64	46,71	3.85291	3.86367	3.84396
2	46,11	45,08	44,18	3.83103	3.80844	3.78827
3	44,53	46,50	45,27	3.79616	3.83945	3.81264
4	44,02	44,45	43,99	3.78464	3.79436	3.78396

Lampiran 2. Perhitungan Umur Simpan Masing-Masing Suhu Penyimpanan

Diketahui:

T (°C)	k	No	Nt
15	0,894	47,51	44.45
25	0,837	47,51	44.45
35	0,788	47,51	44.45

Ditanyakan:

1. Umur simpan pada suhu 15°C
2. Umur simpan pada suhu 25°C
3. Umur simpan pada suhu 35°C

Penyelesaian:

Rumus perhitungan: $ts = (No - Nt) / k$

1. Suhu 15°C

$$ts = \frac{47,51 - 44,45}{0,894}$$

$$ts = 3,422364$$

$$= 3 \text{ hari}$$

2. Suhu 25°C

$$ts = \frac{47,51 - 44,45}{0,837}$$

$$ts = 3,654056$$

$$= 4 \text{ hari}$$

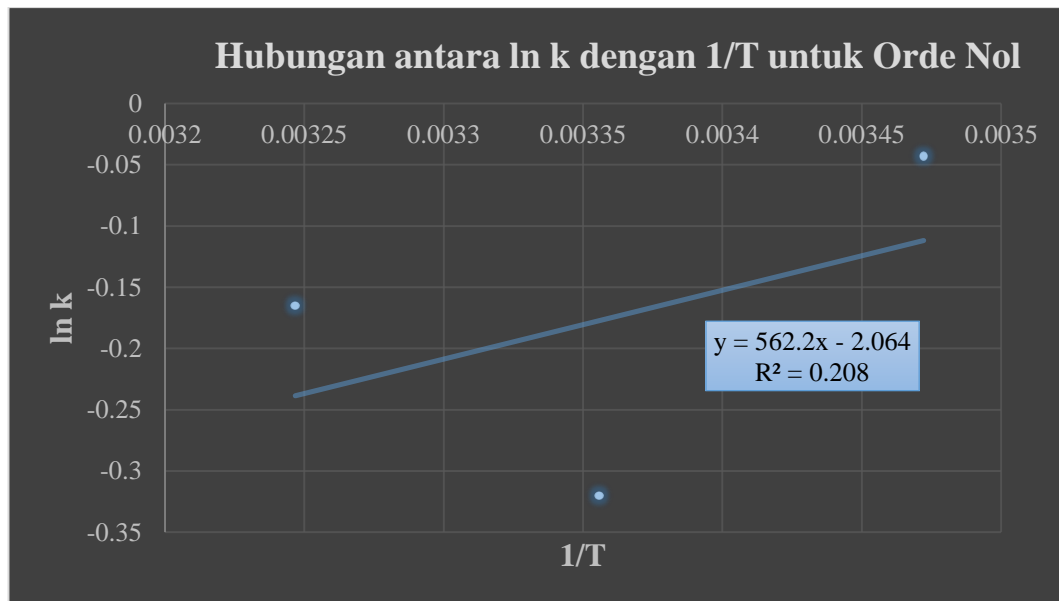
3. Suhu 35°C

$$ts = \frac{47,51 - 44,45}{0,788}$$

$$ts = 3,88487$$

$$= 4 \text{ hari}$$

Lampiran 3. Grafik Hubungan ln k dengan 1/T



Lampiran 4. Dokumentasi

1. Pembuatan *Pancake* Berbasis Alpukat



Persiapan bahan



Proses penambahan tepung terigu



Proses penambahan gula pasir



Proses penambahan kuning telur



Proses penambahan putih telur



Proses penambahan baking powder

2. Penyimpanan Suhu 15°C, 25°C dan 35°C



Penyimpanan suhu 15°C



Penyimpanan suhu 25°C



Penyimpanan suhu 35°C

3. Uji Laboratorium Kadar Air



Lampiran 5. Hasil Analisis Uji Total Mikroba



LABORATORIUM PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN SAINS
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS HASANUDDIN

Jl. Perintis Kemerdekaan Km. 10 Tamalanrea, Makassar 90245
Telp. 0411-586016 • Fax. 0411-588551 • Email : lpps.fmipa.unhas@gmail.com

LAPORAN HASIL PENGUJIAN CERTIFICATE OF ANALYSIS

Nomor Pekerjaan : LPPS.MJ-2207-5/4

I. Pelanggan / Principal

1.1 Nama / Name : Indaryani
1.2 Alamat / Address : Jl. Sahabat 3 Unhas
1.3 Telepon / Phone : 085242033123
1.4 Personil Penghubung / Contact Person : -
1.5 Email / Email : indhahryhani17@gmail.com

II. Contoh Uji / Sample

2.1 Kode Sampel / Sample Code : -
2.2 Kemasan / Packaging : Plastik Vakum
2.3 Nama Sampel / Sample Name : -
2.4 Keterangan Lain / Other Information : -
2.5 Tanggal Sampling / Date of Sampling : -
2.6 Diterima / Date of Received : 18 Juli 2022
2.7 Tanggal Uji / Date of Analysis : 18 Juli 2022 – 25 Juli 2022
2.8 Jenis Uji / Type of Analysis : Angka Kapang Khamir

III. Hasil Uji / Result

Nama Sampel	Ulangan	Koloni/g
H0	Simplo	2×10^1
	Duplo	2×10^1
15 °C	Simplo	$1,1 \times 10^2$
	Duplo	$7,3 \times 10^2$
25 °C	Simplo	8×10^1
	Duplo	9×10^1
35 °C	Simplo	$1,1 \times 10^3$
	Duplo	$1,4 \times 10^3$

Deskripsi :

- Metode pengujian yang digunakan adalah metode MA PPOM 17/MI/10

Makassar, 26 Juli 2022


Penanggung Jawab Mutu,

Prof. Dr. Nunuk Hariani, MS
NIP. 196012151987022001

Catatan:

- Hasil uji hanya berlaku untuk contoh diatas
- Dilarang mengutip/menyalin Sebagian isi hasil uji

Lampiran 6. Surat Izin Penelitian



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

Jalan Perintis Kemerdekaan KM. 10 Kampus Tanalanrea Makassar 90245, Telp. (0411) 585087
fax. (0411) 585087, email gizi@unhas.ac.id, Laman www.prodigizih.ac.id

Makassar, 1 April 2022

Nomor : 3566/UN4.14.8/PT.01.04/2022
Perihal : **Permohonan Izin Penelitian,**

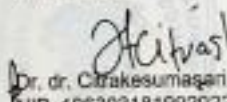
Yang Terhormat
Kepala Laboratorium Kuliner Gizi FKM Unhas
Di - Makassar

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 : Indaryani
Stambuk : K021181020
Program Studi : Ilmu Gizi
Departemen : Ilmu Gizi
Judul Penelitian : Analisis Umur Simpan Produk Pancake Alpukat (Persea Americana Mill) sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Ibu Menyusui.
Lokasi Penelitian : Laboratorium Kuliner Gizi FKM Unhas
Pembimbing Skripsi : 1. Dr. dr. Citra Kesumawati, M.Kes., Sp.GK
2. Saifulah Amir, S.Gz., MPH

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

Ketua Program Studi,

Dr. dr. Citra Kesumawati, 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 Tamalaea Makassar 90245, Telp. (0411) 585087
fax. (0411) 585087, email gizi@unhas.ac.id, Laman www.unhas.ac.id

Nomor : 3559/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 : Indaryani
Stambuk : K021181020
Program Studi : Ilmu Gizi
Departemen : Ilmu Gizi
Judul Penelitian : Analisis Umur Simpan Produk Pancake Alpukat (Persea Americana Mill) 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 – 23 April 2022

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



Ketua Program Studi,

Citrakusumasari, M.Kes., Sp.GK
196303181992022001

Tembusan:

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





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 gizikmuh@gmail.com, Laman www.prodigizih.ac.id

Makassar, 4 Juli 2022

Nomor : 7418/UN4.14.8/PT.01.04/2022
Perihal : Permohonan Izin Penelitian

Yang Terhormat
Kepala Laboratorium Penelitian dan Pengembangan Sains
FMIPA Universitas Hasanuddin
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 : Indaryani
Stambuk : K021181020
Program Studi : Ilmu Gizi
Departemen : Ilmu Gizi
Judul Penelitian : Analisis Umur Simpan Produk Pancake Alpukat (*Persea Americana* Mill) sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Ibu Menyusui
Lokasi Penelitian : Laboratorium Penelitian dan Pengembangan Sains FMIPA Universitas Hasanuddin
Pembimbing Skripsi : 1. Dr.dr.Citrakesumasari, M.Kes., Sp.GK
2. Safrullah Amir, S.Gz., MPH

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

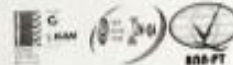


Ketua Program Studi,

dr. Citrakesumasari, M.Kes., Sp.GK
P. 196303181992022001

Tembusan:

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



RIWAYAT HIDUP



A. Data Pribadi

1. Nama : Indaryani
2. Tempat, Tanggal Lahir : Limpua, 17 Mei 1999
3. Jenis Kelamin : Perempuan
4. Agama : Islam
5. Golongan Darah : O
6. Alamat : Jl. Tokowi 1, Kel. Lapai, Kec. Ngapa, Kab.
Kolaka Utara, Sulawesi Tenggara
7. No. Hp : 081240137211
8. Email : indhahriyhani17@gmail.com

B. Riwayat Pendidikan

1. Tamat SD tahun 2012 di SD Negeri 1 Lapai
2. Tamat SMP tahun 2015 di MTs As'Adiyah Lapai
3. Tamat SMA tahun 2018 di SMA Negeri 7 Wajo
4. Sarjana S1 tahun 2022 di Prodi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin