

DAFTAR PUSTAKA

- Adie, M., & Krisnawati, A, 2007. Biologi Tanaman Kedelai. Balai Penelitian Kacang-kacangan dan Umbi-umbian (BALITKABI). Malang.
- Adriani, M., & Wirjatmadi, B., 2016. Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan. Jakarta : Prenada Media Group.
- Aisyiah, E., Kartikaningsih, dan S. Rahayu. 2010. Pembuatan es krim dengan menggunakan stabilisator natrium alginat dari *Sargassum* sp. *Jurnal Makanan Tradisional*,1 (3): 23-27.
- Almatsier, S., 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Amalia, Leily. Furkon. Mengenal Zat Gizi Modul pembelajaran PEBI4428/MODUL 1. <http://www.pustaka.ut.ac.id/> _diakses tanggal 31 Januari 2023
- Aminah, S., & Arumsari, D. R. 2019. Pengaruh pemberian sari kacang tanah terhadap kelancaran produksi ASI pada ibu menyusui. *Jurnal Ilmu Kebidanan*, vol. 8: 12-17.
- Ambarwati, E, R, & Wulandari, D., 2010. Asuhan Kebidanan Nifas. Jogjakarta : Nuha Medika
- Amu, F, H., 2021. Uji Daya Terima Es Krim Mengandung Asam Lemak Omega 3 (Alpha-Linolenic Acid) sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Ibu Menyusui. Skripsi Sarjana. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Andarwulan, N. & Koswara., 1992. Kimia Vitamin. Jakarta : Rajawali

- Andrianto, T, & Indarto., N., 2004. *Budidaya dan Analisis Usaha Tani; Kedelai, Kacang Hijau, Kacang Panjang*. Yogyakarta: Penerbit Absolut.
- Astawan, M., 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo : TigaSerangkai.
- Awoke, M, dkk., 2022. Micronutrient Intake Inadequacy and its Associated Factors among Lactating Women in Bahir Dar City, Northwest Ethiopia. *PLoS ONE* 17(7).
- Azrimaidaliza, 2007. Vitamin A, imunitas dan kaitannya dengan Penyakit infeksi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(2), hal 90-96.
- Badan Pusat Statistik (BPS), 2020. *Analisis Produktivitas Jagung dan Kedelai di Indonesia 2020*. ISBN: 978-602-438-425-8. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS), 2013. *Produksi Kacang Hijau Menurut Provinsi 2010-2013*. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS), 2019. *Produksi Pisang Menurut Provinsi, Tahun 2015-2019*. Jakarta.
- Badan Standar Nasional, 1995. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3713-1995. Es Krim*. Jakarta : Dewan Standardisasi Nasional.
- Badan Standar Nasional. 1995. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3830-1995. Susu Kedelai*. Jakarta : Dewan Standardisasi Nasional.
- Badan Standar Nasional, 1995. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3728-1995. Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau*. Jakarta. Dewan Standardisasi Nasional.

- Bimasri, J., 2014. Peningkatan Produksi tanaman Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) di Tanah Gambut melalui Pemberian Pupuk N dan P. Prosiding Seminar Nasional lahan Suboptimal, hal 613-620.
- Cahyono, B., 2007. Kacang Hijau. Semarang: Aneka ilmu
- Cahyono, B., 2007. Kedelai – Teknik Budaya dan Analisa Usaha Tani. Semarang : Aneka Ilmu.
- Chahyanto, B. A, & Roosita, K., 2013. Kaitan Asupan Vitamin A dengan Produksi Air Susu Ibu (ASI) pada Ibu Nifas. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 8(2), hal 83-88.
- Child E. Breastfeeding: A mother’s gift, for every child - UNICEF DATA. Available from: <https://data.unicef.org/resources/breastfeeding-a-mothersgift-for-every-child/#>
- Citrakesumasari, 2022. ASI Sang Superfood. Makassar : Cendekia Publisher
- Damanik, N, G, dkk., 2021. Pengaruh Lama Pemasakan terhadap Kandungan Gizi Tepung Ikan Tembakul (*Periophthalmodon Schlosseri*). Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau.
- Departemen Kesehatan RI, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan (Balitbang). Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2006, Laporan Nasional. Balitbang Depkes, Jakarta, 2006.
- Dewey & Oaks, 2012. Iron requirements and iron status of breastfeeding women: an international review and pooled analysis. *American Journal of Clinical Nutrition*.

- Dewi, R & Oktavia S, N., 2018. Hubungan Pola Makan Ibu Menyusui dan Vitamin A yang Terkandung dalam Air Susu Ibu (Asi) dengan Berat Badan Bayi Usia 1 Bulan. *Jurnal Bidan Komunitas*, 3(2), hal. 52-56.
- Nollet, E., 2011. Sources of Contamination in the Laboratory. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*,.
- Fikawati, S, Syafiq, A, & Karima, K., 2016. *Gizi Ibu dan Bayi*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Fitria, A, dkk., 2022. Pengaruh Pemberian Kacang Kedelai (*Glycine max*) terhadap Peningkatan Produksi ASI pada Ibu Postpartum di Klinik Pratama Hanum Tanjung Mulia Medan. *Jurnal Ilmu Keperawatan dan Kebidanan* 13(1) hal. 75-82
- Gandjar, I. G. & Rohman, A. 2007. *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Geovani, S, D, dkk., 2013. Pembuatan Es Krim Jagung Manis Kajian Jenis Zat Penstabil, Konsentrasi Non Dairy Cream serta Aspek Kelayakan Finansial. *Jurnal REKA Agroindustri* 1(1).
- Gropper, SS, Jack L Smith & James L Groff. 2009. *Advanced Nutrition and Human Metabolism, Fifth Edition*. USA. Pre-Press PMG
- Hardinsyah, & Supriasa I, D, Y., 2016. *Ilmu Gizi : Teori & Aplikasi*. Jakarta : EGC
- Hartatie, E. S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. *Jurnal GAMMA*. 7(1) : 20– 26

- Helmyati, S, dkk., 2018. Buku Saku Interaksi Obat dan Makanan. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Hillman L.S., 2017. Mineral Requirements of the Breastfeeding Mother. *Ann Nutr Metab.*
- Kanchana, P., 2015. A review on glycine max (Soybean). *World Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 5(1) hal 356-371.
- Kemenkes RI., 2019. Angka Kecukupan Gizi. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI
- Kemenkes RI., 2019. Angka Kecukupan Gizi. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI
- Kemenkes RI., 2014. Infodatin Situasi dan Analisis ASI Eksklusif. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Kemenkes RI., 2014. Pedoman Gizi seimbang. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI
- Kemenkes RI., 2016. Standar Produk Suplementasi Gizi. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Khalis, L, H, dkk., 2020. Formulasi dan Tingkat Kesukaan terhadap Es Krim Keju dengan Menggunakan Berbagai Keju Lunak (Cream Cheese, Ricotta dan Camembert). *Jurnal Mutu Pangan* 7(2) hal 90-97.
- Kusnadi., dkk., 2020. Analisis Kadar Vitamin A dan Mineral Buah Karika Dieng dengan Menggunakan Spektrofotometri UV-VIS dan AAS.
- Lestari, E. dkk., 2017. Karakterisasi Tepung Kacang Hijau Dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 4(1)
- Liana, A., 2021 Survei Pangan Nabati Berpotensi sebagai Galaktogogum. Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Alauddin Makassar.

- Madiyanti, D, A, Tiara, Agustin, A., 2021. Hubungan Asupan Makanan dengan Kecukupan ASI pada Ibu Menyusui di Wilayah Kerja UPT Puskesmas Rejosari. *Jurnal Ilmiah Kesehatan* 11 (2) hal 68 – 77.
- Mamuaja, C, F., 2016. Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. Manado: UNSRAT PRESS.
- Marshal, R,T, Goff, H, D, & Hartel R,W.,2003. Ice Cream. New York : Plenum Publisher
- Mufdlilah, dkk., 2017. Pedoman Pemberdayaan Ibu Menyusui pada Program ASI Eksklusif. Yogyakarta.
- Murti, T, W., 2016. Pangan, Gizi, dan Teknologi Susu. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Nadeak, B., 2019. Peran Asam Lemak Omega 3 Terhadap Tumbuh Kembang Otak. Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Indonesia, Prosiding Seminar Karya Ilmiah Dosen Uki Dalam Rangka Diesnatalis Uki Ke 60.
- National Institutes of Health Osteoporosis and Related Bone Diseases. Pregnancy, Breastfeeding and Bone Health. (cited: 2018 December) Available from : <https://www.bones.nih.gov/sites/bones/files/pdfs/pregnancybreastfeedingbonehealth-508.pdf>
- Oktarina, O. O., & Wardhani, Y. F. (2020). Perilaku Pemenuhan Gizi pada Ibu Menyusui di Beberapa Etnik di Indonesia. *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*, 22(4), hal 236–244.
- Padaga, M. dan Sawitri, M. E. 2005. Membuat Es Krim yang Sehat. Surabaya: Trubus Agrisarana.

- Patty, A, A, dkk., 2016. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Vitamin A dan Vitamin C Buah Gandaria (*Bouea Macrophylla* Griff) serta Implikasinya pada Pembelajaran Biologi. *Biopendix*, 3 (1).
- Pecsok, P., Shields, L.D., Cairns, T., MacWilliam, I.G. 1976. *Modern Methods of Chemical Analysis*, 2nd ed., New York: John Wiley and Sons.
- PERSAGI. 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: Kompas.
- Prabawati, S., Suyanti, dan Dondy A. Setyabudi. 2008. *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Prasetyo, A, F, dkk., 2022. Perbedaan Kadar Zat Besi berdasarkan Waktu Pemasakan dan Metode yang Diterapkan pada Tempe dan Hati Sapi: Sebuah Studi Eksperimental. *National Nutrition Journal*, 17(2) hal 159–167
- Pritasari, Darmayanti, D & Tri, N., 2017. *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Purwono, M, S, & Hartono, R., 2012. *Kacang Hijau*. Jakarta: Swadaya.
- Puspitarini, R & Rahayuni, A., 2012. Kandungan Serat, Lemak, Sifat Fisik, dan Tingkat Penerimaan Es Krim dengan Penambahan Berbagai Jenis Bekatul Beras dan Ketan. *Journal of Nutrition College*, 1(1) hal 303-31.
- Putri, A, O, dkk., 2020. *Air Susu Ibu (ASI) dan Upaya Keberhasilan Menyusui*. Banjarbaru : cv.Mine.
- Rahayu, A, dkk., 2018. *Study Guide – Stunting dan Upaya Pencegahannya*. Yogyakarta : cv mine

- Rukmana, R, & Yuyun Y. 1996. Kedelai Budidaya dan Pascapanen. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Rahmadani, P, A, dkk., 2020. Asupan Vitamin A dan Tingkat Kecemasan Merupakan Faktor Risiko Kecukupan Produksi Asi pada Ibu Menyusui Bayi Usia 0-5 Bulan. *Journal of Nutrition College*, 9(1), hal 44-53.
- Salam, A, dkk., 2020. Perubahan Konsumsi Pangan dan Asupan Vitamin A Ibu Menyusui Sesaat dan Tiga Bulan Setelah Melahirkan. *Media Gizi Indonesia*, 15(2), hal 127–134.
- Sari, S, P, Herayono, F & Amir, A, N., 2019. Hubungan Asupan Nutrisi Ibu Menyusui dengan Kadar Zink dan Kalsium pada Air Susu Ibu yang Tinggal di Dataran Tinggi dan Dataran Rendah. *STIKES Syedza Saintika, Padang*.
- Sadam, A, Barus, A & Mariati, 2018. Karakter Morfologi Tanaman Kedelai (*Glycine max (L.) Merril*) Tercekam Kekeringan melalui Aplikasi Antioksidan. *Jurnal Pertanian Tropik*, 5(1) hal. 94- 103
- Safitri, R., 2018. Pengaruh Pemberian Edamame (*Glycin Max (L) Merrill*) terhadap Produksi ASI pada Ibu Nifas Primipara di Praktik Bidan Mandiri (PBM) Dillah Sobirin Kecamatan Pakis Kabupaten Malang. *Journal of Issues in Midwifery*, 2(3) hal 41-47.
- Suksesty, C, E., & Ikhlasiah M. 2017. Pengaruh Jus Campuran Kacang Hijau terhadap Peningkatan Hormon Prolaktin dan Berat Badan Bayi. *Jurnal Ilmiah Bidan*, 2(3).
- Suprianto, A, B, Christine F, Mamujaja, & Thelma D, J, 2012. Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L*) Dalam Pembuatan Biskuit Kimpul

(*Xanthosoma sagittifolium* (L) schott). Diakses di:
download.portalgaruda.org

Supriyadi, A. & Suyanti S., 2008. Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar.
Jakarta: Penebar Swadaya.

Suyanti & Ahmad S., 2011. Pisang, Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar.
Jakarta : Penebar Swadaya.

Sugiyono, dkk., 2017. Standar dan Spesifikasi Teknis serta Komponen Biaya
Produk Suplementasi Gizi (PMT Balita, PMT Anak Sekolah, PMT Ibu
Hamil). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Setyawan & Balkis S., 2021. Analisis Pemasaran Pisang Kepok di Desa Bumi
Sejahtera Kecamatan Kaliorang Kabupaten Kutai Timur. *Jurnal Agribisnis
Dan Komunikasi Pertanian (JAKP)*, 4(2), hal. 75-86.

Sudargo, T, Hidayati, N, L & Kusmayanti N, A., 2015. Defisiensi Yodium, Zat
Besi, dan Kecerdasan. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.

Sundari, D, A, & Lamid A., 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi
Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25 (4) hal 235-
242

Sulistyoningsih, H., 2011. Gizi untuk Kesehatan Ibu dan Anak. Yogyakarta : Graha
Ilmu

Tejasari, 2005. Nilai Gizi Pangan. Yogyakarta : Graha Ilmu

Yahya, S., 2013. Spektrofotometri UV- VIS. Jakarta : Erlangga

Heaney, R. P., & Weaver, C. M. (1990). Calcium absorption from kale. *The
American journal of clinical nutrition*, 51(4), 656-657.

WHO, 2020. Infant And Young Child Feeding. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/infant-and-young-child-feeding>

LAMPIRAN

Lampiran 1 Proses Pembuatan Susu Kedelai



Proses perendaman



Proses perebusan



Diblender



Proses penyaringan



Proses pemasakan

Lampiran 2 Proses Pembuatan Es Krim Berbahan Dasar Susu Kedelai



Proses pemasakan



Proses penyaringan



**Proses penambahan
sp dan di mixer**



**Proses penambahan
pisang**




Proses penambahan warna



Memindahkan adonan


Lampiran 3 Hasil Analisis Kandungan Zat Gizi Mikro



KEMENTERIAN KESEHATAN RI

DIREKTORAT JENDERAL PELAYANAN KESEHATAN
BALAI BESAR LABORATORIUM KESEHATAN MAKASSAR

Jl. Perintis Kemerdekaan KM.11 Tamalanrea Makassar 90245



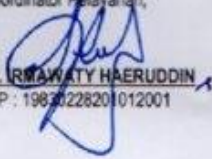
LAPORAN HASIL UJI
Report of Analysis

No : 23006275 - 23006276 / LHU / BBLK-MKS / III / 2023


Nama Customer : **NUR MADINAH LATIF**
 Customer Name :
 Alamat : Kompleks Dewi Karmila Sari Lorong 4 Nomor C4/4
 Address :
 Jenis Sampel : Es Krim Susu Kedelai
 Type of Sample (S) :
 No. Sampel : 23006275 - 23006276
 No. Sample :
 Tanggal Penerimaan : 20 Maret 2023
 Received Date : March 20, 2023
 Tanggal Pengujian : 20 Maret 2023 s/d 05 April 2023
 Test Date : March 20, 2023 to April 06, 2023

HASIL PEMERIKSAAN

No	No. Lab	Kode Sampel	Parameter	Satuan	Hasil Uji	Spesifikasi Metode
1	23006275	1	Besi (Fe)	mg/L	2,673	AAS
			Calcium (Ca)	mg/L	103,54	AAS
			Vitamin A	µg/g	1,839	Spektrofotometrik
2	23006276	2	Besi (Fe)	mg/L	3,796	AAS
			Calcium (Ca)	mg/L	93,29	AAS
			Vitamin A	µg/g	1,674	Spektrofotometrik

Makassar, 11 April 2023
 Koordinator Pelayanan,

dr. IRRAWATY HAERUDDIN
 NIP. : 19830228201012001

Telp. 0411 586457, 586458, 586270, Fax. 0411 586270
 Surat Elektronik : bblk.mksr@gmail.com, bblk_makassar@yahoo.com



Lampiran 4

Konversi Hasil

mg/Kg atau mg/L ke % = 1/10000

µg/g ke % = 1/10000

g ke milligram = 1 × 1000

mg ke µg = 1 × 1000

1 RE = 6 µg beta karoten

Vitamin A

$$\% = \frac{1,7565}{10000} = 0,00018\% \%$$

$$\text{Gram} = \frac{0,00018}{100} \times 100 = 0,00018 \text{ g}$$

$$\text{Milligram} = 0,00018 \times 1000 = 0.18 \text{ mg}$$

$$\text{Microgram} = 0.18 \times 1000 = 180 \text{ µg}$$

$$\text{RE} = \frac{180}{6} = 30 \text{ RE}$$

Zat Besi (Fe)

$$\% = \frac{3,2345}{10000} = 0,00032\%$$

$$\text{Gram} = \frac{0,00032}{100} \times 100 = 0,00032 \text{ g}$$

$$\text{Milligram} = 0,00032 \times 1000 = 0,32 \text{ mg}$$

Kalsium (Ca)

$$\% = \frac{98,415}{10000} = 0,00984\%$$

$$\text{Gram} = \frac{0,00984}{100} \times 100 = 0,00984 \text{ g}$$

$$\text{Milligram} = 0,00984 \times 1000 = 9,84 \text{ mg}$$

Lampiran 5

Perhitungan Kandungan Zat Gizi Mikro dalam 1 porsi (500 gram) es krim berbasis susu kedelai

Vitamin A

$$\text{Vit. A} = \frac{30}{100} \times 500 = 150 \text{ RE}$$


Zat Besi (Fe)

$$\text{Fe} = \frac{0.32}{100} \times 500 = 1.6 \text{ mg}$$

Kalsium (Ca)

$$\text{Ca} = \frac{9.84}{100} \times 500 = 49.2 \text{ mg}$$

Lampiran 6 Surat Izin Penelitian



PEMERINTAH PROVINSI SULAWESI SELATAN
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
Jl. Bougenville No.5 Telp. (0411) 441077 Fax. (0411) 448936
Website : <http://simap-new.sulselprov.go.id> Email : ptsp@sulselprov.go.id
Makassar 90231

Nomor	: 13372/S.01/PTSP/2023	Kepada Yth.
Lampiran	: -	Kepala Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar
Perihal	: <u>Izin penelitian</u>	

di-
Tempat

Berdasarkan surat Ketua Prog. Studi Ilmu Gizi Fak. Kesehatan Masyarakat Univ. Hasanuddin Makassar Nomor : 2871/UN4.14.8/PT.01.04/2023 tanggal 14 Maret 2023 perihal tersebut diatas, mahasiswa/peneliti dibawah ini:

N a m a	: NUR MADINAH LATIF
Nomor Pokok	: K21116510
Program Studi	: Ilmu Gizi
Pekerjaan/Lembaga	: Mahasiswa (S1)
Alamat	: Jl. P. Kemerdekaan Km. 10 Makassar


PROVINSI SULAWESI SELATAN

Bermaksud untuk melakukan penelitian di daerah/kantor saudara dalam rangka menyusun SKRIPSI, dengan judul :

" ANALISIS KANDUNGAN ZAT GIZI MIKRO (VITAMIN A, ZAT BESI, DAN KALSIMUM) ES KRIM BERBASIS SUSU KEDELAI (GLYCINE MAX) SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN UNTUK IBU MENYUSUI "


Yang akan dilaksanakan dari : Tgl. **15 Maret s/d 15 April 2023**

Sehubungan dengan hal tersebut diatas, pada prinsipnya kami **menyetujui** kegiatan dimaksud dengan ketentuan yang tertera di belakang surat izin penelitian.

Demikian Surat Keterangan ini diberikan agar dipergunakan sebagaimana mestinya.

Diterbitkan di Makassar
Pada Tanggal 15 Maret 2023

A.n. GUBERNUR SULAWESI SELATAN
KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU
SATU PINTU PROVINSI SULAWESI SELATAN

	Ir. H. SULKAF S LATIEF, M.M. Pangkat : PEMBINA UTAMA MADYA Nip : 19630424 198903 1 010
---	---

Tembusan Yth

1. Ketua Prog. Studi Ilmu Gizi Fak. Kesehatan Masyarakat Univ. Hasanuddin Makassar di Makassar;
2. Peringgal.

RIWAYAT HIDUP



A. Data Pribadi

Nama : Nur Madinah Latif
Tempat/Tgl Lahir : Kolaka, 17 Februari 1998
Agama : Islam
Suku : Mandar
Alamat : Kompleks Dewi Karmila Sari
Email : nurmadinahlatif17@yahoo.com

B. Riwayat Pendidikan

1. Tamat SD tahun 2010 di SD Negeri 1 Lamokato
2. Tamat SMP tahun 2013 di SMP Negeri 2 Kolaka
3. Tamat SMA tahun 2016 di SMA Negeri 1 Kolaka
4. Sarjana (S1) tahun 2023 di Universitas Hasanuddin