

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes A. Tanaman Obat Indonesia. Jakarta Selatan: Selemba Medika; (2011). p. 31,32
- Aminah, S., & Purwaningsih, W. (2013). Perbedaan Efektifitas Pemberian Buah Kurma Dan Daun Katuk Terhadap Kelancaran Asi Pada Ibu Menyusui Umur 0-40 Hari Di Kota Kediri. *Journal of Public Health Research and Community Health Development*, 53(9), 1689-1699.
- Anggraeni, I. A., Nurdiati, D. S., & Padmawati, R. S. (2016). Keberhasilan ibu bekerja memberikan ASI eksklusif. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*, 3(2), 69-76.
- Ardiny, F., & Rahayuni, A. (2013). Hubungan Status Gizi Ibu Dengan Status Gizi Bayi Usia 5–6 Bulan Yang Mendapat Asi Eksklusif. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 600-607.
- Aritonang, E. (2010). *Kebutuhan gizi ibu hamil*. PT Penerbit IPB Press.
- Aryani, N. A. (2019) „Evaluasi Pelaksanaan Program Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan (PMT-P) untuk Penderita Balita Gizi Buruk (Studi Kasus di Puskesmas Welahan I Kabupaten Jepara)“, Universitas Negeri Semarang.
- Asmarudin Parkhi, dkk. 2019. Kue Kering Dengan Substitusi Tepung Kulit Singkong dan Tepung Labu Kuning Sebagai Jajanan Anak Sekolah. *Media Gizi Pangan*. Vol. 26, Edisi 1,
- Astuti, I. (2013). Determinan pemberian ASI eksklusif pada ibu menyusui. *Jurnal Health Quality*, 4(1), 1-76.
- Demografi, S. (2012). Kesehatan Indonesia (SDKI). 2007. *Data Pernikahan Dini Di Indonesia*. Jakarta: Depkes RI. Susilawati, M. D., Sari, Y. D., Rachmawati, R., & Julianti, E. D. (2018). Asupan Zat Gizi Makro dan Mikro Penderita Tuberkulosis Paru Rawat Jalan Sebelum dan Sesudah Terapi Fase Intensif Disertai Konseling Gizi. *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 41(1), 55-64.
- Desthi, D. I., Idi, S., & Rini, W. A. (2019). Hubungan Asupan Makan Dan Aktivitas Fisik Dengan Status Gizi Peleton Inti Smp N 5 Yogyakarta (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Dewi, E. F. (2019). *Fortifikasi Bubuk Kelor Terhadap Sifat Fisik, Aktivitas Antioksidan Dan Tingkat Kesukaan Cookies Substitusi Mocaf* (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Diana, F. M. (2012). OMEGA 3. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, 6(2), 113-117.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito, B. (2012). Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa* L.) dan tepung jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal teknosains pangan*, 1(1).

- Fikawati dkk. (2015). *Gizi Ibu dan Bayi*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Fikawati, S., & Syafiq, A. (2012). Status gizi ibu dan persepsi ketidakcukupan air susu ibu. *Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional (National Public Health Journal)*, 6(6), 249-254.
- Hadza, R. Q. (2021). *Komposisi Tubuh*. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Hariani (2022) 'Daya Terima Cookies Daun Katuk (Sauropus Androgynus) Sebagai Makanan Tambahan Ibu Skripsi Daya Terima Cookies Daun Katuk (Sauropus Androgynus) Sebagai Makanan Tambahan Ibu'.
- Kadir, N. A. (2014). Menelusuri akar masalah rendahnya presentase pemberian ASI eksklusif di Indonesia. *Jurnal Al Hikmah*, 15(1), 106.
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., & Mohamad, F. P. (2018). Pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap tingkat kesukaan dan kandungan gizi snack food bars berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 6(2), 41-48
- Kusmiyati, K. (2012). Nutrisi di Awal Perkembangan. *Jurnal Pijar Mipa*, 7(1).
- Lamid, A., Almasyhuri, A., & Sundari, D. (2015). Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 20747.
- Lestari, R. S., Berek, T. D. K., & Zakaria, Z. (2021). Kadar Mineral Cookies Dengan Subtitusi Daun Katuk (Sauropus Andragynus) Dan Oatmeal Conditions Of Mineral Cookies With The Substitution Of Katuk Leaves (Sauropus Andragynus) And Oatmeals. *Media Gizi Pangan*, 27(2), 30-36.
- Nur Handayani, A. Y. U. (2022). Asuhan Kebidanan Terintegrasi Pada Kehamilan Persalinan, Nifas, Neonatus Dan Keluarga Berencana Dengan Pemberian Sayur Daun Katuk Pada Ibu Nifas Terhadap kelancaran ASI Di Puskesmas Cipamokolan.
- Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019. Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Masyarakat Indonesia. Jakarta: Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Pertanian, K. (2018). Statistik konsumsi pangan. *Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian*.
- Pranajaya, R., & Rudiyaniti, N. (2013). Determinan Produksi ASI pada Ibu Menyusui. *Jurnal Keperawatan*, 9(2), 229-235.
- Pranajaya, R., & Rudiyaniti, N. (2017). Determinan Produksi ASI pada Ibu Menyusui. *Jurnal Ilmiah Keperawatan Sai Betik*, 9(2), 227-237.
- Prastiyani, L. M. M., & Nuryanto, N. (2019). HUBUNGAN ANTARA ASUPAN PROTEIN DAN KADAR PROTEIN AIR SUSU IBU. *Journal Of Nutrition College*, 8(4), 246-253.
- Putri, R. M., Almasyhuri, A., & Miranti, M. (2018). Penambahan Campuran Susu Skim Dan Lemak Pada Cookies Pelancar ASI Tepung Daun Katuk

- (Sauropus Androgynous L. Merr) Terhadap Daya Terima Panelis. *Jurnal Online Mahasiswa (Jom) Bidang Farmasi*, 1(1).
- Rahmadani, P. A., Widyastuti, N., Fitranti, D. Y., & Wijayanti, H. S. (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), 44-53.
- Rahmawati, A., & Prayogi, B. (2017). Analisis faktor yang mempengaruhi produksi Air Susu Ibu (ASI) pada ibu menyusui yang bekerja. *Jurnal Ners dan Kebidanan (Journal of Ners and Midwifery)*, 4(2), 134-140.
- Rahmawati, W., Wirawan, N. N., Wilujeng, C. S., Fadhilah, E., Nugroho, F. A., Habibie, I. Y., ... & Ventyaningsih, A. D. I. (2016). Gambaran Masalah Gizi pada 1000 HPK di Kota dan Kabupaten Malang (Illustration of Nutritional Problem in the First 1000 Days of Life in Both City and District of Malang, Indonesia). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 3(1), 20-31.
- Ramadhan, R., Nuryanto, N., & Wijayanti, H. S. (2019). Kandungan Gizi dan Daya Terima Cookies Berbasis Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Sp*) sebagai PMT-P untuk Balita Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*, 8(4), 264-273.
- Riset Kesehatan Dasar (2010). Jakarta : Badan Penelitian Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Santoso, U. (2014). Katuk, tumbuhan multi khasiat. *Bengkulu: Badan Penerbit Fakultas Pertanian Unib*.
- Sembiring, E. (2018). Pengaruh Konsumsi Daun Katuk Terhadap Peningkatan Produksi Asi Pada Ibu Yangmenyusui Bayi 0-6 Bulan Di Kelurahan Perdamaian Kecamatan Stabat Kabupaten Langkat Tahun 2018 (Doctoral Dissertation, Elya Rosa Br Sembiring).
- Tanesib, S. T. (2020). *Gambaran Asupan Zat Gizi Makro Danstatus Gizi Balita Menurut Indikator (Tb/U) Di Desa Kairane Kecamatan Amabi Oefeto Kabupaten Kupang* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Kupang).
- Turisyawati, R. (2011). Pemanfaatan Tepung Suweg (*Amorphopallus Campanulatus*) sebagai Subtitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Cookies.
- Utami, R., Gunawan, I. M. A., & Aritonang, I. (2018). Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pemulihan terhadap Status Gizi pada Ibu Hamil di Kabupaten Sleman. *Jurnal Nutrisia*, 20(1), 19-26.
- 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.
- Widowati, L., Isnawati, A., Alegantina, S., & Retiaty, F. (2019). Potensi ramuan ekstrak biji klabet dan daun kelor sebagai laktagogum dengan nilai gizi

tinggi. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 29(2), 143-152.

Windyati, M., & Silitonga, N. M. (2018). Pameran Gizi Pada Bayi, Balita, Ibu Hamil, Ibu Menyusui Dan Lansia Diklinik Akbid Panca Bhakti Pontianak Tahun 2018. *Jurnal_Kebidanan*, 2(2).

Yohmi, E., Boediarso, A. D., Hegar, B., Dwipurwantoro, P. G., & Firmansyah, A. (2016). Intoleransi laktosa pada anak dengan nyeri perut berulang. *Sari Pediatri*, 2(4), 198-204.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Zat Gizi Makro

1. Kadar Karbohidrat

Kode Sampel	Berat Sampel	Vol. Titrasi Sampel	Vol. Titrasi Blanko	Pengenceran	Hasil (%)	Rata-rata
1	1,0031	3,5	6,2	25	46,02	46,04
2	1,0391	3,4	6,2	25	46,07	

2. Kadar Protein

Kode Sampel	Berat Sampel	Vol. Titrasi	N. H ₂ SO ₄	Nomor Atom N	Faktor Protein	Pengenceran	Hasil (%)	Rata-rata
1	0,6024	1,3	0,0105	14	6,25	50	9,91	98,89
2	0,5577	1,2	0,0105	14	6,25	50	9,88	

3. Kadar Lemak

Kode Sampel	Berat Sampel	Cawan Kosong	Setelah Oven	Pengenceran	Hasil (%)	Rata-rata
1	1,1415	25,0128	25,1277	2	20,13141	20,21
2	1,0447	27,5945	27,7005	2	20,29291	

Lampiran 2. Perhitungan Analisis Kadar Zat Gizi Makro

1. Kadar Karbohidrat

Kadar karbohidrat dihitung menggunakan metode *luff schoorl*

Diketahui:

Kode sampel	Berat Sampel	Vol. Titrasi Sampel	Vol. Titrasi Blanko	Pengenceran
1	1,0031	3,5	6,2	25
2	1,0391	3,4	6,2	25

Rumus perhitungan:

$$\text{Kadar karbohidrat} = \frac{(\text{Vol. Titrasi Blanko} - \text{Vol. Titrasi Sampel}) \times \text{Pengenceran} \times 7,2}{\text{Berat Sampel} \times 1000} \times 100 \times 0,95$$

Sampel 1 :

$$\text{Kadar karbohidrat} = \frac{(\text{Vol. Titrasi Blanko} - \text{Vol. Titrasi Sampel}) \times \text{Pengenceran} \times 7,2}{\text{Berat Sampel} \times 1000} \times 100 \times 0,95$$

$$= \frac{(6,2 - 3,5) \times 25 \times 7,2}{1,0031 \times 1000} \times 100 \times 0,95$$

$$= \frac{2,7 \times 180}{1003,1} \times 100 \times 0,95$$

$$= \mathbf{46,02\%}$$

Sampel 2 :

$$\text{Kadar karbohidrat} = \frac{(\text{Vol. Titrasi Blanko} - \text{Vol. Titrasi Sampel}) \times \text{Pengenceran} \times 7,2}{\text{Berat Sampel} \times 1000} \times 100 \times 0,95$$

$$= \frac{(6,2 - 3,4) \times 25 \times 7,2}{1,0391 \times 1000} \times 100 \times 0,95$$

$$= \frac{2,8 \times 25 \times 7,2}{1039,1} \times 100 \times 0,95$$

$$= \mathbf{46,07\%}$$

$$\text{Rata-rata kadar karbohidrat adalah } \frac{(46,02 + 46,07)}{2} = \mathbf{46,04\%}$$

2. Kadar Protein

Kadar protein dihitung menggunakan metode *kjeldahl*

Diketahui:

Kode Sampel	Berat sampel	Vol. Titrasi	Vol. H ₂ SO ₄	Pengenceran
1	0,6024	1,3	0,0105	50
2	0,5577	1,2	0,0105	50

Rumus perhitungan:

$$\text{Kadar protein} = \frac{V_1 \times V_2 \times 14 \times f.k \times f.p}{W} \times 100$$

Keterangan:

W = Bobot sampel (mg)

V₁ = Volume Titrasi

V₂ = Volume H₂SO₄ yang digunakan saat penitran blanko

f.k = Protein (susu dan hasil olahannya 6,25)

f.p = Faktor pengenceran

Sampel 1 :

$$\begin{aligned} \text{Kadar protein} &= \frac{V_1 \times V_2 \times 14 \times f.k \times f.p}{W} \times 100 \\ &= \frac{1,3 \times 0,0105 \times 14 \times 6,25 \times 50}{602,4} \times 100 \\ &= \frac{59,718}{602,4} \times 100 \\ &= \mathbf{9,91\%} \end{aligned}$$

Sampel 2 :

$$\begin{aligned} \text{Kadar protein} &= \frac{V_1 \times V_2 \times 14 \times f.k \times f.p}{W} \times 100 \\ &= \frac{1,2 \times 0,0105 \times 14 \times 6,25 \times 50}{557,7} \times 100 \\ \text{Kadar Protein} &= \frac{55,125}{557,7} \times 100 \\ &= \mathbf{9,88\%} \end{aligned}$$

Rata-rata kadar karbohidrat adalah $\frac{(9,91+9,88)}{2} = 9,89\%$

3. Kadar Lemak

Kadar lemak dihitung menggunakan metode *soxhlet*

Diketahui:

Kode Sampel	Berat Sampel (W)	Cawan Kosong (W1)	Setelah Dikeringkan (W2)	Pengenceran (f.p)
1	1,1415	25,0128	25,1277	2
2	1,0447	27,5945	27,7005	2

$$\text{Kadar lemak} = \frac{(W2-W1) \times f.p}{W} \times 100$$

Keterangan:

W = Bobot sampel (g)

W1 = Bobot lemak sebelum ekstraksi (g)

W2 = Bobot lemak setelah ekstraksi (g)

Sampel 1:

$$\begin{aligned} \text{Kadar lemak} &= \frac{(W2-W1) \times f.p}{W} \times 100 \\ &= \frac{(25,1277-25,0128) \times 2}{1,1415} \times 100 \\ &= \frac{0,2298}{1,1415} \times 100 \\ &= 20,13\% \end{aligned}$$

Sampel 2:

$$\begin{aligned} \text{Kadar lemak} &= \frac{(W2-W1) \times f.p}{W} \times 100 \\ &= \frac{(27,7005-27,5945) \times 2}{1,0447} \times 100 \\ &= \frac{0,212}{1,0447} \times 100 \\ &= 20,29\% \end{aligned}$$

Rata-rata kadar karbohidrat adalah $\frac{(20,13+20,29)}{2} = 20,21\%$

Lampiran 3. Dokumentasi Pembuatan Cookies Tepung Daun Katuk

1. Siapkan bahan dan alat yang akan digunakan.



2. Dicampurkan margarin, kuning telur dan gula hingga rata.



3. Ditambahkan tepung terigu dan tepung daun katuk hingga rata.



4. Ditambahkan susu bubuk, kacang kedelai, kismis dan vanili hingga adonan kalis.



5. Adonan yang telah siap kemudian dicetak dengan berat masing-masing 10 gr yang selanjutnya akan dipanggang menggunakan oven dengan suhu 80-100°C.



Lampiran 4. Dokumentasi Uji Laboratorium

a. Uji Kadar Karbohidrat



b. Uji Kadar Protein



c. Uji Kadar Lemak



Lampiran 5. Surat Izin Laboratorium Kuliner Dasar



**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 gizi@unhas.ac.id, gizi@unhas.ac.id, [Laman www.prodigizuh.ac.id](http://www.prodigizuh.ac.id)

Nomor : 15343/UN4.14.8/PT.01.04/2022
Perihal : Izin Penelitian

Makassar, 21 Desember 2022

Yang Terhormat
Kepala Laboratorium Kuliner Dasar
Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin
Di – Tempat

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 : Kasriani
Stambuk : K021181019
Program Studi : Ilmu Gizi
Departemen : Ilmu Gizi
Judul Penelitian : Analisis Zat Gizi Makro Cookies Berbasis Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) Sebagai Makanan Tambahan Ibu Menyusui
Lokasi Penelitian : Laboratorium Kuliner Dasar Fakultas Kesehatan
Pembimbing Skripsi : 1. Dr. dr. Citrakesumasari, M. Kes., Sp. GK
2. Marini Amalia Mansur, S. Gz., MPH

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



Ketua Program Studi,
Citrakesari
Dr. dr. Citrakesumasari, M. Kes., Sp. GK
NIP. 196303181982022001

Tembusan:

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



Lampiran 6. Surat Izin Laboratorium Kimia Pakan



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

Jalan Perintis Kemerdekaan KM. 10 Kampus Tarungmuna Makassar 90245, Telp. (0411) 585087
fax. (0411) 585087, email gizi@keshm.unhas.ac.id, Lamar www.prodi.gizi.unhas.ac.id

Nomor : 15342/UN4.14.8/PT.01.04/2022
Perihal : Izin Penelitian

Makassar, 21 Desember 2022

Yang Terhormat
Kepala Laboratorium Kimia Pakan
Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin
Di – Tempat

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 : Kasriani
Stambuk : K021181019
Program Studi : Ilmu Gizi
Departemen : Ilmu Gizi
Judul Penelitian : Analisis Zat Gizi Makro Cookies Berbasis Daun Katuk (*Sauropus Androgyne*) Sebagai Makanan Tambahan Ibu Menyusui
Lokasi Penelitian : Laboratorium Kimia Pakan Fakultas Peternakan Unhas
Pembimbing Skripsi : 1. Dr. dr. Citrakesumasari, M. Kes., Sp. GK
2. Marini Amalia Mansur, S. Gz., MPH

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



Dr. dr. Citrakesumasari, M. Kes., Sp. GK
NIP. 486303181992022001

Tembusan:

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



Lampiran 7. Hasil Analisis Zat Gizi Makro Cookies Daun Katuk

LABORATORIUM KIMIA MAKANAN TERNAK
JURUSAN NUTRISI DAN MAKANAN TERNAK
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN

HASIL ANALISIS BAHAN

No	Kode Sampel	KOMPOSISI (%)		
		Lemak Kasar	Protein Kasar	Karbohidrat
1	Cookies	20,13	9,91	46,03
2	Cookies	20,29	9,88	46,08

Ket. : 1. Hasil Analisis Berdasarkan Contoh Asli

Makassar, 5 Januari 2023

Analisis

Muhammad Syahrul

Nip. 19790603 2001 12 1 001

Lampiran 8. Riwayat Hidup

Riwayat Hidup Peneliti



A. Data Pribadi

1. Nama : Kasriani
2. Tempat, Tanggal Lahir : Kunjung, 29 Juni 2000
3. Jenis Kelamin : Perempuan
4. Agama : Islam
5. Golongan Darah : O
6. Alamat : Jl. Maccini Raya
7. No.HP : 0853-43238-0110
8. Email : kasrianirini613@gmail.com

B. Riwayat Pendidikan

1. Tamat SDN tahun 2012 di SDN N0. 107 Inpres Kunjung
2. Tamat SMP tahun 2015 di SMP Negeri 1 Mappakasunggu
3. Tamat SMA tahun 2018 di SMA Negeri 3 Takalar

C. Riwayat Organisasi

1. Anggota Divisi Informasi Dan Komuikasi Forum Mahasiswa Gizi FKM unhas periode 2019-2020.
2. Wakil 1 Hubungan Masyarata FORMASITA Periode 2018-2020.