



ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL

FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN

PROGRAM STUDI GIZI

SKRIPSI, AGUSTUS 2020

ANNISA MILLENDASARI

PENGOLAHAN DODOL DENGAN TAMBAHAN *PUREE* KACANG HIJAU (*Vigna radiata* L), *PUREE* KACANG KEDELAI (*Glycine max*), DAN BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) SEBAGAI SELINGAN TINGGI ENERGI IBU MENYUSUI.

VI Bab, 133 Halaman, 17 Tabel, 6 Gambar, 12 Lampiran

Latar Belakang: Ketersediaan ASI yang lancar pada ibu menyusui akan membantu kesuksesan pemberian ASI eksklusif selama 6 bulan. Kandungan ASI dapat dipengaruhi oleh asupan makanan dan status gizi. Asupan zat gizi makro makanan selama menyusui perlu ditingkatkan, selain itu harus didukung dengan mengkonsumsi bahan pangan yang dapat meningkatkan ASI karena selama menyusui ibu membutuhkan energi ekstra untuk pemulihan setelah persalinan dan proses metabolisme pembentukan ASI. **Tujuan:** Menganalisis perbedaan daya terima (warna, aroma, rasa, tekstur) dan analisis kandungan gizi dodol dengan penambahan *puree* kacang hijau, *puree* kacang kedelai, dan buah naga merah dari berbagai formula. **Metode:** Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen dengan 4 taraf perlakuan yaitu F0, F1, F2, F3. Uji nilai gizi yang dilakukan yaitu kadar proksimat. Uji daya terima menggunakan *Visual Analog Scale* dengan 30 orang panelis konsumen. Uji statistik yang digunakan adalah *One Way Anova* (95% CI) dan Uji lanjut Duncan. **Hasil:** Hasil nilai gizi dan tingkat kesukaan panelis konsumen yang terpilih adalah formulasi (F3) dengan kadar lemak 6,56 g, kadar air 16,7 g, kadar serat kasar 0,9 g, karbohidrat 71,5 g, protein 4,56 g, kadar abu 0,61 g, dan energi 363,3 g. **Kesimpulan:** Ada pengaruh penambahan *puree* kacang hijau, *puree* kacang kedelai, dan buah naga merah dengan daya terima terhadap parameter rasa, warna, aroma dan tekstur dan nilai gizi dengan $p < 0.05$. Dodol dengan penambahan *puree* kacang hijau, *puree* kacang kedelai, dan buah naga merah dapat di manfaatkan sebagai snack ibu menyusui karena tinggi energi.

Kata Kunci: buah naga merah, dodol, menyusui, *puree* kacang hijau, *puree* kacang kedelai.



ABSTRACT

ESA UNGGUL UNIVERSITY

FACULTY OF HEALTH SCIENCE

NUTRITION STUDY PROGRAM

THESIS, AUGUST 2020

ANNISA MILLENDASARI

PROCESSING OF DODOL WITH ADDITIONAL PUREE GREEN BEANS (*Vigna radiata* L), SOYBEAN PUREE (*Glycine max*), AND RED DRAGON FRUIT (*Hylocereus polyrhizus*) AS A HIGH ENERGY SNACK OF BREASTFEEDING MOTHER

VI Chapters, 133 Pages, 17 Tables, 6 Pictures, 12 Attachments

Background: The availability of smooth breastfeeding for nursing mothers will help the success of exclusive breastfeeding for 6 months. Breast milk content can be affected by food intake and nutritional status. Macro-nutrient intake during breastfeeding needs to be increased, besides that it must be supported by consuming foods that can increase breast milk because during breastfeeding, mothers need extra energy for recovery after childbirth and the metabolic process of milk formation. **Purpose:** To analyze the differences in acceptability (color, aroma, taste, texture) and analysis of the nutritional content of dodol with the addition of green bean puree, soybean puree, and red dragon fruit from various formulas. **Methods:** This type of research is an experimental study with 4 levels of treatment, namely F0, F1, F2, F3. The nutritional value test conducted was proximate. The acceptance test used the Visual Analog Scale with 30 consumer panelists. The statistical tests used were One Way Anova (95% CI) and Duncan's advanced test. **Results:** The results of the nutritional value and preference level of the selected consumer panelists were formulation (F3) with a fat content of 6.56 g, a moisture content of 16.7 g, a crude fiber content of 0.9 g, 71.5 g carbohydrates, 4.56 g protein, ash content of 0.61 g, and energy 363.3 g. **Conclusion:** There is an effect of adding green bean puree, soybean puree, and red dragon fruit with acceptance on the parameters of taste, color, aroma and texture and nutritional value with $p < 0.05$. Dodol with the addition of green bean puree, soybean puree, and red dragon fruit can be used as a snack for nursing mothers because it is high in energy.

Key Words: red dragon fruit, dodol, breastfeeding, green bean puree, soybean puree.