

**UJI TINGKAT KESUKAAN ROTI JALA DENGAN SUBSTITUSI  
SARI DAUN KATUK SEBAGAI MAKANAN SELINGAN IBU  
MENYUSUI**

**NAFIS NURFANI**



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU  
JURUSAN GIZI  
PEKANBARU  
2024**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Uji Tingkat Kesukaan Roti Jala dengan Substitusi Sari Daun Katuk Makanan Selingan Ibu Menyusui” adalah berdasarkan hasil pemikiran, penelitian dan pemaparan asli dari penulis sendiri dengan arahan dari pembimbing yang merupakan bagian atau keseluruhan dari kegiatan yang tercantum pada tugas akhir ini. Semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.



## HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Uji Tingkat Kesukaan Roti Jala dengan Substitusi Sari Daun Katuk sebagai Makanan Selingan Ibu Menyusui.  
Nama : Nafis Nurfani  
NIM : P032113411067

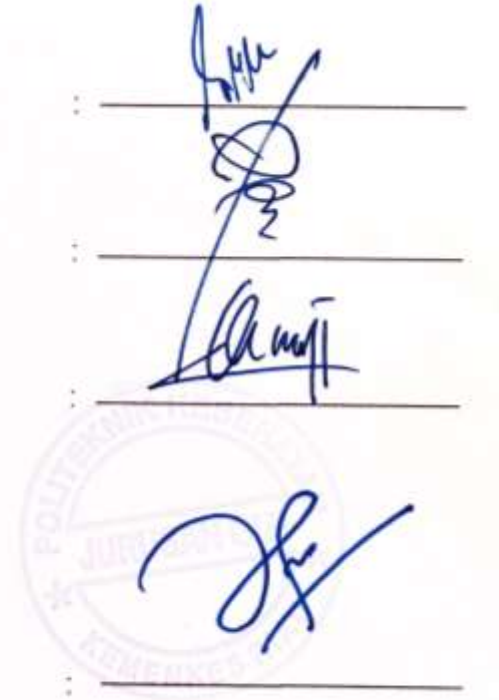
Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi D3 Gizi Poltekkes Kemenkes Riau

Pembimbing 1 :  
Sri Mulyani, STP, M.Si

Pembimbing 2 :  
Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes

Penguji :  
Dewi Septiana, M.H

Diketahui oleh  
Ketua Jurusan Gizi  
Fitri, SP, MKM  
NIP. 198008132006042010



The image shows four handwritten signatures in blue ink, each placed above a horizontal line. The signatures are for the first supervisor, the second supervisor, the examiner, and the department head. A circular stamp of Poltekkes Kemenkes Riau is visible in the background, partially overlapping the signatures.

Tanggal Ujian : 22 Mei 2024

Tanggal Lulus :

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul “Uji Tingkat Kesukaan Roti Jala dengan Substitusi Sari Daun Katuk sebagai Makanan Selingan Ibu Menyusui” ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan laporan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi. Selama proses penyusunan laporan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terimakasih setulus-tulusnya kepada :

1. Ibu Rully Hevrialni, SST. Bdn, M.Keb, M.H selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau.
2. Ibu Fitri, SP, MKM selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau
3. Ibu Sri Mulyani, STP, M.Si selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga laporan tugas akhir ini dapat selesai dengan baik.
4. Bapak Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu, dan pikiran serta penuh kesabaran telah membimbing penulis dan memberikan kritik serta saran demi perbaikan penulisan laporan tugas akhir ini.
5. Ibu Dewi Septiana, M.H selaku penguji yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan tugas akhir ini.
6. Seluruh dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau yang telah mendidik dan memberikan ilmunya selama perkuliahan dan seluruh staff yang telah membantu dalam pelayanan dan administrasi sampai akhir proses pembuatan laporan tugas akhir.
7. Diri saya sendiri Nafis Nurfani, yang telah berjuang dan semangat untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini. Terimakasih karena sudah berani dan selalu percaya diri untuk tidak menyerah demi kelancaran dan kesuksesan dalam pembuatan laporan tugas akhir ini.

8. Terkhusus keluarga yang sangat hebat dan sangat penulis sayangi Bapak Muhtarom, Ibu Koyum, Kakak Luthfiatul Fitriyani dan adik Fathur Rosia Rohman yang telah memberikan doa, pengertian serta dukungan yang sangat berarti dan terbaik dalam setiap perjalanan untuk kesuksesan penulis.
9. Terkhusus kepada sahabat penulis Nelly Anne yang telah memberikan semangat, dukungan, serta selalu menemani penulis selama melaksanakan penelitian.
10. Sahabat yang penulis sayangi Ajeng Istiqomah dan Jihan Puspita Sari yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.
11. Teman penulis Desby Fitri dan Nabila Aulia, serta rekan-rekan lainnya yang telah memberikan semangat dan dukungan kepada penulis.

Penulis hanya dapat mengucapkan terimakasih yang sedalam-dalamnya dan do'a semoga Allah SWT selalu melindungi, serta membalas dan meridhai segala kebaikan serta ketulusan semua pihak yang telah membantu penulis. Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan tugas akhir ini terdapat berbagai kekurangan, maka saran dan kritik yang bersifat membangun demi jauh lebih sempurna dari sebelumnya sangat penulis harapkan. Terakhir penulis berharap semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, 22 Mei 2024



Nafis Nurfani

P032113411067

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA.....	v
HALAMAN PENGESAHAN.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
RIWAYAT HIDUP.....	x
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Daun Katuk.....	6
2.2 Manfaat ASI.....	8
2.3 Daun Katuk sebagai Pelancar ASI.....	9
2.4 Roti Jala.....	9
2.5 Bahan Pembuat Roti Jala.....	11
4.1. Uji Organoleptik.....	13
BAB III METODE PENELITIAN.....	16
3.1. Jenis Penelitian.....	16
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian.....	16
3.3. Alat dan bahan.....	16
3.4. Tahap Penelitian.....	16
3.5. Rancangan Penelitian.....	17
3.6. Prosedur.....	18
3.7. Rancangan Penelitian.....	18
3.8. Analisa dan Pengolahan Data.....	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
4.2 Deskripsi Produk.....	20
4.2 Hasil Uji Tingkat Kesukaan.....	21
4.3 Zat Gizi Roti Jala dengan Substitusi Sari Daun Katuk.....	21
BAB V PENUTUP.....	29
5.1 Kesimpulan.....	29
5.2 Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA.....	30

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi pada 100 gram Sayuran Hijau.....	7
Tabel 2. Komposisi kimia daun pandan dalam 100 gram.....	11
Tabel 3. Penelitian pendahuluan .....	17
Tabel 4. Penggunaan Bahan Pada Setiap Perlakuan .....	17
Tabel 5. Deskripsi Roti Jala .....	20
Tabel 6. Hasil Uji Tingkat Kesukaan Roti Jala Daun Katuk .....	21
Tabel 7. Kandungan Gizi pada Roti Jala Sari Daun Katuk.....	26

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tanaman Katuk ( <i>Sauropus androgynous</i> ).....	6
Gambar 2. Roti Jala Kuah Durian .....	10
Gambar 3. Prosedur Pembuatan Sari Daun Katuk .....	18
Gambar 4. Prosedur Pembuatan Roti Jala.....	18
Gambar 5. Prosedur Pembuatan Kuah Durian .....	19
Gambar 6. Tingkat Kesukaan Warna Roti Jala.....	22
Gambar 7. Tingkat Kesukaan Aroma Roti Jala .....	23
Gambar 8. Tingkat Kesukaan Tekstur Roti Jala .....	24
Gambar 9. Tingkat Kesukaan Rasa Roti Jala.....	25



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan .....	33
Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik.....	34
Lampiran 3. Hasil Analisa Warna Roti Jala .....	35
Lampiran 4. Hasil Analisa Aroma Roti Jala .....	37
Lampiran 5. Hasil Analisa Tekstur Roti Jala .....	39
Lampiran 6. Hasil Analisa Rasa Roti Jala.....	41
Lampiran 7. Dokumentasi Pembuatan Roti Jala .....	43
Lampiran 8. Dokumentasi Uji Organoleptik Roti Jala.....	44
Lampiran 9. Surat Izin Penelitian.....	45