



# **PENGEMBANGAN SUP KRIM INSTAN LABU KUNING DENGAN DAUN KELOR UNTUK IBU MENYUSUI**

**ATIKAH FAJRIANI**



**PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
SEKOLAH PASCASARJANA  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2024**

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



## *@Hak cipta milik IPB University*

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



## PERNYATAAN MENGENAI TESIS DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa tesis dengan judul “Pengembangan Sup Krim Instan Labu Kuning dengan Daun Kelor untuk Ibu Menyusui” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir tesis ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Desember 2024

Atikah Fajriani  
I1504221003

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



## *@Hak cipta milik IPB University*

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



## RINGKASAN

ATIKAH FAJRIANI. Pengembangan Sup Krim Instan Labu Kuning dengan Daun Kelor untuk Ibu Menyusui. Dibimbing oleh SRI ANNA MARLIYATI dan BUDI SETIAWAN.

Pemberian ASI memiliki berbagai manfaat bagi bayi dan ibu, namun cakupan ASI eksklusif masih rendah, salah satunya disebabkan oleh persepsi ibu mengenai rendahnya produksi ASI. Peningkatan produksi ASI dapat dilakukan melalui berbagai cara, salah satunya dengan menggunakan terapi galaktagogum herbal yang berasal dari tanaman. Penelitian ini berfokus pada pengembangan produk pangan berupa sup krim instan berbahan dasar labu kuning dengan penambahan daun kelor. Kombinasi beta-karoten dari labu kuning dan senyawa bioaktif dalam daun kelor, yang diketahui berpotensi meningkatkan produksi ASI, diharapkan dapat menjadi alternatif pangan yang praktis dan bergizi bagi ibu menyusui.

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk pangan berupa sup krim instan labu kuning dengan penambahan daun kelor yang diformulasikan khusus bagi ibu menyusui. Secara khusus, penelitian ini bertujuan untuk menentukan formula terbaik melalui analisis nilai organoleptik, sifat fisik, serta kandungan gizi. Penelitian ini juga bertujuan untuk menganalisis kandungan zat besi, kalsium, aktivitas antioksidan, beta-karoten, total fenol, flavonoid, dan daya cerna protein pada sup krim. Selain itu, penelitian ini juga menganalisis tingkat penerimaan ibu menyusui terhadap produk sup krim instan terpilih.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan penambahan daun kelor pada sup krim instan berbahan dasar labu kuning dengan konsentrasi 1%, 2%, dan 3%. Pengulangan pada masing-masing perlakuan dilakukan sebanyak dua kali. Tahapan penelitian meliputi formulasi, pengeringan menggunakan *drum dryer*, uji organoleptik oleh panelis semi-terlatih, analisis gizi dan mikronutrien, serta uji daya terima pada ibu menyusui. Analisis data dilakukan dengan tingkat kepercayaan (*confidence interval*) sebesar 95%. Data organoleptik, karakteristik fisik, dan kandungan gizi ketiga formula sup krim instan dianalisis menggunakan One-way ANOVA untuk mengidentifikasi pengaruh proporsi daun kelor, dilanjutkan dengan uji Duncan Multiple Range Test. Perbedaan kandungan gizi antara sup krim segar dan instan diuji dengan Paired Sample T-test.

Formula sup krim instan dengan penambahan daun kelor tertinggi, yaitu 3% (F3), berdasarkan uji sensori hedonik, memiliki nilai tertinggi pada atribut rasa dan keseluruhan. Uji sensori mutu hedonik menunjukkan adanya perbedaan signifikan pada parameter warna oranye, aroma daun kelor, dan tekstur (kekentalan) antara ketiga formula sup krim. Analisis karakteristik fisik menunjukkan perbedaan signifikan pada parameter warna, tingkat keasaman (pH) dan viskositas di antara ketiga formula. Analisis kandungan gizi menunjukkan tidak ada perbedaan signifikan pada kadar abu, protein, lemak, dan karbohidrat antar sampel, namun terdapat perbedaan signifikan pada kadar air. Formula F3 dipilih sebagai formula terbaik karena memiliki nilai uji hedonik keseluruhan tertinggi, kandungan gizi yang tidak berbeda signifikan (kecuali pada kadar air), dan komposisi daun kelor tertinggi yang diharapkan mendukung produksi serta pengeluaran ASI pada ibu menyusui.



Formula F3 kemudian dianalisis untuk mengidentifikasi perbedaan kandungan gizi antara sup krim segar dan sup krim instan dan hasilnya menunjukkan adanya perbedaan signifikan pada kandungan gizi sup krim segar dan sup krim instan. Analisis menunjukkan bahwa sup krim instan formula terpilih mengandung zat besi sebesar 0,22 mg/g dan kalsium sebesar 0,38 mg/g. Aktivitas antioksidan diukur menggunakan metode DPPH, diperoleh nilai  $IC_{50}$  sebesar 167,79 ppm. Kandungan total fenol mencapai 50,95 mg GAE/g, sedangkan flavonoid terdeteksi sebesar 20,33 mg QE/g. Sup krim ini juga mengandung beta-karoten sebesar 40,50 mcg/g dan memiliki daya cerna protein *in vitro* sebesar 43,57%. Satu takaran saji sup krim instan F3 sebesar 25 g dapat memenuhi 5% kebutuhan energi ibu menyusui berdasarkan ALG (Acuan Label Gizi) dan Angka Kecukupan Gizi (AKG) untuk ibu menyusui usia 19-49 tahun. Hasil uji daya terima terhadap sup krim instan formula terpilih menunjukkan bahwa ibu menyusui memberikan penilaian terhadap warna, tekstur, aroma, rasa, dan keseluruhan sup krim dengan rentang nilai 4,9 hingga 5,9 yang diinterpretasikan sebagai "agak suka" hingga "suka". Sebanyak 53% ibu menyusui menerima dengan baik sup krim instan formula terpilih.

Kata kunci: daun kelor, galaktagogum, ibu menyusui, labu kuning, sup krim

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.





## SUMMARY

ATIKAH FAJRIANI. Development of Instant Pumpkin Cream Soup with Moringa Leaves for Breastfeeding Mothers. Supervised by SRI ANNA MARLIYATI and BUDI SETIAWAN.

Breastfeeding has various benefits for babies and mothers, but exclusive breastfeeding coverage is still low, one of which is caused by the mother's perception of low milk production. Increasing breast milk production can be done through various ways, one of which is by using herbal galactagogue therapy derived from plants. This research focuses on the development of food products in the form of instant cream soup made from pumpkin with the addition of moringa leaves. The combination of beta-carotene from pumpkin and bioactive compounds in Moringa leaves, which are known to have the potential to increase breast milk production, is expected to be a practical and nutritious food alternative for nursing mothers.

This study aims to develop a food product in the form of pumpkin instant cream soup with the addition of moringa leaves specially formulated for breastfeeding mothers. Specifically, this study aims to determine the best formula through analysis of organoleptic values, physical properties, and proximate nutritional content. The study also aimed to analyze the iron, calcium, antioxidant activity, beta-carotene, total phenolics, flavonoids, and protein digestibility of the cream soup. In addition, this study also analyzed the level of acceptance of breastfeeding mothers of selected instant cream soup products.

This study used a Completely Randomized Design (CRD) with treatments involving the addition of Moringa leaves to instant cream soup made from pumpkin at concentrations of 1%, 2%, and 3%. Each treatment was repeated twice. The research stages included formulation, drum dryer drying, organoleptic testing by semi-trained panelists, nutritional and micronutrient analysis, and acceptance testing with breastfeeding mothers. Data analysis was conducted with a 95% confidence interval. Organoleptic, physical characteristics, and nutritional content data of instant cream soup formulas were analyzed using One-Way ANOVA to identify the effects of Moringa leaf proportion, followed by Duncan's Multiple Range Test. Differences in nutritional content between fresh and instant cream soups were tested using the Paired Sample T-test.

The instant cream soup formula with the highest Moringa leaf addition, 3% (F3), obtained the highest scores for taste and overall attributes based on hedonic sensory tests. The hedonic quality sensory test showed significant differences in the parameters of orange color, moringa aroma, and texture (viscosity) between the three cream soup formulas. Physical characteristics analysis showed significant differences in the parameters of color, acidity (pH) and viscosity among the three formulas. Proximate nutrient content analysis showed no significant difference in ash, protein, fat, and carbohydrate content between samples, but there was a significant difference in moisture content. Formula F3 was chosen as the best formula because it had the highest overall hedonic test score, proximate nutrient content that was not significantly different (except for moisture content), and the highest moringa composition which is expected to support milk production and secretion in breastfeeding mothers.

Formula F3 was then analyzed to identify differences in nutritional content between fresh cream soup and instant cream soup and the results showed significant

differences in the nutritional content of fresh cream soup and instant cream soup. The analysis showed that the instant cream soup of the selected formula contained iron at 0.22 mg/g and calcium at 0.38 mg/g. The antioxidant activity was measured using the DPPH method, resulting in an IC<sub>50</sub> value of 167.79 ppm. The total phenol content reached 50.95 mg GAE/g, while flavonoids were detected at 20.33 mg QE/g. The cream soup also contained beta-carotene at 40,50 mcg/g and had an in vitro protein digestibility of 43.57%. One serving of F3 instant cream soup of 25 g can meet 5% of the energy needs of breastfeeding mothers based on the Indonesian's Daily Value (DV) and the Reference Daily Intake (RDI) for breastfeeding mothers aged 19-49 years. The results of the acceptability test of the instant cream soup of the selected formula showed that breastfeeding mothers gave an assessment of the color, texture, aroma, taste, and overall cream soup with a score range of 4.9 to 5.9 which was interpreted as "somewhat like" to "like". The selected instant cream soup formula was favorably accepted by 53% of breastfeeding mothers.

**Keywords:** breastfeeding mother, cream soup, galactagogue, moringa leaves, pumpkin







Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2024  
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.*



### *@Hak cipta milik IPB University*

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



# **PENGEMBANGAN SUP KRIM INSTAN LABU KUNING DENGAN DAUN KELOR UNTUK IBU MENYUSUI**

**ATIKAH FAJRIANI**

Tesis  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Magister pada  
Program Studi Ilmu Gizi

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
SEKOLAH PASCASARJANA  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2024**



*@Hak cipta milik IPB University*

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Judul Tesis : Pengembangan Sup Krim Instan Labu Kuning dengan Daun Kelor untuk Ibu Menyusui  
Nama : Atikah Fajriani  
NIM : I1504221003

Disetujui oleh

Pembimbing 1:  
Prof. Dr. Ir. Sri Anna Marliyati, M.Si.

Pembimbing 2:  
Prof. Dr. Ir. Budi Setiawan, M.S.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:  
Prof. Dr. Rimbawan  
NIP 196204061986031002

Dekan Fakultas Ekologi Manusia  
Dr. Sofyan Sjaf, S.Pt, M.Si.  
NIP 197810032009121003

Tanggal Ujian: 31 Oktober 2024

Tanggal Lulus: 31 DEC 2024

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.





*@Hak cipta milik IPB University*

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhanahu wa Ta'ala atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga penelitian tesis dapat diselesaikan dengan baik. Penelitian ini dilaksanakan pada Januari hingga Juli 2024 dengan tema "Pengembangan Sup Krim Instan Labu Kuning dengan Daun Kelor untuk Ibu Menyusui".

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada para pembimbing, Prof. Dr. Ir. Sri Anna Marliyati, M.Si., dan Prof. Dr. Ir. Budi Setiawan, M.S., atas bimbingan, arahan, saran, dan dukungan yang diberikan selama proses penyusunan tesis ini, yang telah membantu penulis menyelesaikan penelitian dengan baik. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Dr. Zuraidah Nasution, S.T.P., M.Sc., selaku *reviewer* pada kolokium dan penguji luar komisi pada sidang tesis, atas masukan dan saran yang membangun dalam penyempurnaan tesis ini. Terima kasih juga disampaikan kepada Dr. Ir. Ikeu Ekayanti, M.Kes., sebagai moderator dalam sidang tesis, yang telah memberikan saran dan masukan berharga dalam menyelesaikan penelitian ini dengan lebih sempurna. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Prof. Dr. Rimbawan, Ketua Program Studi Pascasarjana Ilmu Gizi, atas arahan dan masukannya dalam penyelesaian tesis ini.

Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada kedua orang tua, saudara, serta seluruh keluarga, teman-teman, dan sahabat yang senantiasa memberikan dukungan, doa, serta perhatian, yang sangat berarti dalam penyelesaian tesis ini. Penulis juga berterima kasih kepada Lembaga Pengelola Dana Pendidikan (LPDP) Kementerian Keuangan Republik Indonesia yang telah memberikan kesempatan dan dukungan finansial melalui beasiswa selama masa studi magister. Dukungan ini tidak hanya memungkinkan penulis menyelesaikan studi, tetapi juga menjadi dasar dalam pelaksanaan penelitian ini.

Semoga hasil dari penelitian ini dapat menjadi kontribusi penulis dalam mempromosikan gaya hidup sehat dan memberikan pilihan makanan yang lezat dan bergizi untuk ibu menyusui. Penulis berharap bahwa dengan memperkenalkan sup krim instan ini, kebutuhan gizi ibu menyusui tercukupi, sehingga cakupan bayi yang mendapatkan ASI eksklusif di Indonesia semakin meningkat. Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Desember 2024

*Atikah Fajriani*



## *@Hak cipta milik IPB University*

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Praktik Pemberian ASI dan Faktor yang Memengaruhi Produksi ASI	4
2.2 Manfaat Beta-karoten (pro-vitamin A), Polifenol, dan Flavonoid terhadap Produksi ASI	6
2.3 Komposisi Gizi dan Kandungan Beta-karoten pada Labu Kuning	7
2.4 Komposisi Gizi dan Kandungan Antioksidan pada Daun Kelor	9
2.5 Sup Krim Instan dan Ketentuan Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan untuk Ibu Menyusui	11
III METODE	13
3.1 Desain dan Rancangan Percobaan	13
3.2 Waktu dan Tempat	13
3.3 Alat dan Bahan	13
3.4 Tahapan Penelitian	14
3.5 Pengolahan dan Analisis Data	19
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	20
4.1 Karakteristik Fisik	20
4.2 Karakteristik Sensori	22
4.3 Kandungan Gizi	27
4.4 Kandungan Mineral, Antioksidan, dan Daya Cerna Protein Sup Krim Formula Terpilih	30
4.5 Kontribusi Kandungan Gizi Sup Krim terhadap Angka Kebutuhan Gizi Ibu Menyusui	33
4.6 Informasi Nilai Gizi dan Klaim Gizi	34
4.7 Penerimaan Produk Sup Krim Terpilih pada Ibu Menyusui	34
V SIMPULAN DAN SARAN	37
5.1 Simpulan	37
5.2 Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	47
RIWAYAT HIDUP	70



## DAFTAR TABEL

1	Kandungan gizi labu kuning per 100 g bahan (daging buah segar)	8
2	Kandungan gizi daun kelor per 100 g bahan (segar)	10
3	Spesifikasi persyaratan mutu sup krim instan	11
4	Formula sup krim instan labu kuning dengan daun kelor	15
5	Hasil uji analisis sensori (hedonik) panelis terhadap sup krim instan	20
6	Hasil uji analisis sensori (mutu hedonik) panelis terhadap sup krim instan	22
7	Hasil uji analisis fisik terhadap sup krim instan	23
8	Kandungan gizi produk sup krim instan	28
9	Kandungan gizi produk sup krim terpilih	29
10	Kandungan mineral, antioksidan, dan daya cerna protein produk sup krim terpilih	31
11	Kandungan dan kontribusi zat gizi per takaran saji sup krim instan terhadap ALG ibu menyusui	33
12	Kandungan dan kontribusi zat gizi per takaran saji sup krim instan terhadap AKG Ibu Menyusui	34

## DAFTAR GAMBAR

1	Diagram alur tahapan penelitian	14
2	Proses pembuatan sup krim labu kuning dengan daun kelor	17
3	Tingkat kesukaan ibu menyusui terhadap sup krim instan terpilih	35
4	Daya terima ibu menyusui terhadap sup krim instan terpilih	35

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Lembar persetujuan panelis organoleptik	48
2	Kuesioner uji organoleptik (hedonik) sup krim instan	49
3	Kuesioner uji organoleptik (mutu hedonik) sup krim instan	51
4	Kuesioner uji daya terima sup krim instan oleh ibu menyusui	53
5	Prosedur analisis karakteristik fisik	54
6	Prosedur analisis kandungan gizi	56
7	Uji <i>One Way</i> ANOVA hasil sensori, karakteristik fisik, dan kandungan gizi sup krim instan	62
8	Uji beda kandungan gizi sup krim segar dan sup krim instan formula terpilih	68
9	Dokumentasi penelitian	69