



**FOOD BAR TEPUNG DAUN KATUK DAN DAUN TORBANGUN
TERHADAP HASIL PRODUKSI ASI DAN STATUS GIZI IBU
MENYUSUI DI WILAYAH KELURAHAN LIMO, DEPOK**

SKRIPSI

DINDA KARLINA

2010714018

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAKARTA
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM SARJANA
2024**



**FOOD BAR TEPUNG DAUN KATUK DAN DAUN TORBANGUN
TERHADAP HASIL PRODUKSI ASI DAN STATUS GIZI IBU
MENYUSUI DI WILAYAH KELURAHAN LIMO, DEPOK**

(SKRIPSI)

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Gizi**

DINDA KARLINA

2010714018

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAKARTA
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM SARJANA
2024**

PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun yang dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Dinda Karlina

NIM : 2010714018

Tanggal : 20 Juni 2024

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan saya ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku,

Jakarta, 20 Juni 2024

Yang Menyatakan,



(Dinda Karlina)

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai civitas akademik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dinda Karlina
NIM : 2010714018
Fakultas : Ilmu Kesehatan
Program Studi : S1 - Ilmu Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetuji untuk memberikan kepada Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jakarta Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (*Non-exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul: “Food bar dengan tepung daun Torbangun dan daun Katuk terhadap hasil produksi ASI dan status gizi ibu menyusui di wilayah Kelurahan Limo, Depok “ Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti ini Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jakarta berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan Tugas Akhir/Skripsi/Tesis *) saya selama tetap mncantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Jakarta
Pada tanggal : 20 Juni 2024
Yang Menyatakan,



(Dinda Karlina)

PENGESAHAN

Skripsi diajukan oleh :

Nama : Dinda Karlina
NIM : 2010714018
Program Studi : Gizi Program Sarjana
Judul Skripsi : *Food bar dengan tepung daun Torbangun dan daun Katuk terhadap hasil produksi ASI dan status gizi ibu menyusui di wilayah Kelurahan Limo, Depok*

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Tim Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jakarta.

Dian Laufiana Sufyan, S.Gz, M.Gizi



Nanang Nasrulloh, S.TP, M.Si

Penguji I (Pembimbing)

Dr. Nur Intania Sofianita, S.Ikom, MKM

Koordinator Program Studi Gizi Program Sarjana

Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal Ujian : 20 Juni 2024

***FOOD BAR TEPUNG DAUN KATUK DAN DAUN
TORBANGUN TERHADAP HASIL PRODUKSI ASI DAN
STATUS GIZI IBU MENYUSUI DI WILAYAH KELURAHAN
LIMO, DEPOK***

Dinda Karlina

Abstak

Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis *food bar* tepung daun katuk dan daun torbangun terhadap hasil produksi asi dan status gizi ibu menyusui. Metode penelitian yang digunakan adalah *Quasi Experimental* (eksperimen semu) dengan rancangan menggunakan Pre and post test without control yaitu rancangan penelitian yang tidak ada kelompok control. Penelitian dilakukan selama 4 hari. Analisis data yang digunakan adalah uji normalitas *Shapiro Wilk* dan dilanjutkan dengan *Uji Wilcoxon*. Hasil dari penelitian berdasarkan uji *Paired T Test* didapatkan Asymp. Sig. (2-tailed) < 0,05 yang artinya terdapat perbedaan yang signifikan pemberian intervensi terhadap Produksi ASI sebelum dan setelah pemberian *Food bar* tepung daun katuk dan daun torbangun. Sementara itu, hasil dari penelitian status gizi terhadap pemberian foodbar tepung daun katuk dan daun torbangun menunjukkan Asymp. Sig. (2-tailed) > 0,05. Hal ini menunjukkan bahwa pemberian foodbar tepung daun katuk dan daun torbangun tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap status gizi ibu.

Kata kunci: Torbangun, Katuk, *Food bar*, ASI, Status gizi ibu menyusui

**FOOD BAR KATUK LEAF AND TORBANGUN LEAF FLOUR
ON BREAST MILK PRODUCTION RESULTS AND
NUTRITIONAL STATUS OF BREASTFEEDING MOTHERS IN
THE LIMO, DEPOK**

Dinda Karlina

Abstract

This study aims to examine the impact of katuk leaf and torbangun leaf flour food bars on the results of breast milk production and the nutritional status of breastfeeding mothers. The research method used is Quasi-Experimental (quasi-experiment) with a design using pre and post-test without control, namely a research design that does not have a control group. The research was carried out for 4 days. The data analysis used was the Shapiro-Wilk normality test and continued with the Wilcoxon test. The research results based on the Paired T-Test obtained Asymp. signature. (2-tailed) < 0.05, which means there is a significant difference in the provision of breast milk production interventions before and after feeding katuk leaf and torbangun leaf flour sticks. Meanwhile, the results of research on the nutritional status of giving katuk leaf flour and torbangun leaves as a food bar show that Asymp. signature. (2-tailed) > 0.05. This shows that giving a food bar of katuk leaf flour and torbangun leaves does not make a significant difference to the mother's nutritional status.

Keywords : Torbangun, Katuk, Food bar, breast milk, nutritional status of breastfeeding mothers

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur dipanjatkan atas kehadiran Allah SWT. Atas karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi Gizi dengan baik. Proposal ini ditempuh karena merupakan prasyarat untuk pengambilan Tugas Akhir/Skripsi. Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Allah SWT atas segala rahmat, ridho, dan karunia-Nya.
2. Ibu Dr. Nur Intania Sofianita, S.I.Kom, MKM selaku Kepala Program Studi Gizi Program Sarjana.
3. Bapak Nanang Nasrullah, S.TP, M.Si selaku dosen pembimbing dan Ibu Dian Luthfiana Sufyan, S.Gz, M.Gizi selaku dosen penguji
4. Keluarga tercinta Ibu Karmila (Ibu), Bapak Zulpan (Bapak), Trisna Dahlia (tante), Nizarni (Mami), Hariyanto Toto (abang) dan Febri Claudia (adik) yang telah memberikan doa dan dukungan secara moral dan materiil.
5. Kepada Bayu pratama Ramadhan yang telah berkontribusi banyak dalam penulisan skripsi ini. Yang sudah meluangkan waktu, tenaga, pikirannya.
6. Kepada seluruh teman-teman seperjuangan GIZI UPN “Veteran” Jakarta angkatan 2020 dan teman-teman anggota rahasia publik serta bestay yang telah memberikan dukungan selama proses penyusunan skripsi ini
7. Serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu tanpa mengurangi rasa hormat.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun akan penulis terima untuk mencapai kesempurnaan tugas akhir ini.

Jakarta, 20 Juni 2023

Penulis

Dinda Karlina

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iii
PENGESAHAN	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang.....	1
I.2 Rumusan Masalah.....	3
I.3 Tujuan Penelitian	3
I.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
II.1 Landasan Teori	5
II.2 Kerangka Teori	16
II.3 Kerangka Konsep.....	17
II.4 Hipotesis	17
II.5 Matriks Penelitian.....	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	24
III.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
III.2 Desain Penelitian	24
III.3 Populasi dan Sampel.....	25
III.4 Metode Penelitian	25
III.5 Teknik Pengolahan dan Analisis Data.....	30
III.6 Etika Penelitian.....	31
III.7 Definisi Operasional	32
BAB IV PEMBAHASAN.....	34
IV.1 Gambaran Umum Penelitian.....	34
IV.2 Hasil dan Pembahasan Analisis Data Univariat	36
IV.3 Hasil produksi ASI sebelum dan setelah diberikan <i>Food bar</i>	49
IV.4 Uji Normalitas	51
IV.5 Hasil dan Pembahasan Analisa Data Bivariat	52
IV.6 Keterbatasan Penelitian	55
BAB V PENUTUP.....	56

V.1	Kesimpulan.....	56
V.2	Saran	57

DAFTAR PUSTAKA 58

RIWAYAT HIDUP

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Kandungan Dalam 100 gr Daun Torbangun	6
Tabel 2	Kandungan Dalam 100 gr Daun Katuk.....	7
Tabel 3	Kandungan Dalam 100 gr Daun Katuk.....	8
Tabel 4	Informasi Nilai Gizi <i>Food bar</i> Formula Terpilih.....	14
Tabel 5	Matrik Penelitian Terdahulu	18
Tabel 6	Desain Penelitian <i>Quasi experimental</i>	24
Tabel 7	Formulasi <i>food bar</i>	26
Tabel 8	Definisi Operasional	32
Tabel 9	Distribusi Frekuensi Karakteristik Ibu Menyusui.....	36
Tabel 10	Distribusi Frekuensi Karakteristik Ibu Menyusui.....	37
Tabel 11	Distribusi Frekuensi Usia Bayi 0-6 Bulan	37
Tabel 12	Distribusi Frekuensi Jenis Kelamin Bayi 0-6 Bulan.....	37
Tabel 13	Distribusi Frekuensi Tingkat Kecukupan Energi.....	46
Tabel 14	Distribusi Frekuensi Tingkat Kecukupan Protein	46
Tabel 15	Distribusi Frekuensi Tingkat Kecukupan Lemak	47
Tabel 16	Distribusi Frekuensi Tingkat Kecukupan Karbohidrat	48
Tabel 17	Hasil Produksi ASI sebelum dan setelah	49
Tabel 18	Hasil Produksi ASI sebelum dan setelah	50
Tabel 19	Uji Normalitas.....	51
Tabel 20	Perbedaan Rata-Rata Volume ASI.....	52
Tabel 21	Uji Wilcoxon.....	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Daun Torbangun.....	5
Gambar 2	Daun katuk	6
Gambar 3	Kerangka Teori.....	16
Gambar 4	Kerangka Konsep	17
Gambar 5	Peta Lokasi Penelitian	34
Gambar 6	Lokasi Penepungan	35
Gambar 7	Usia Bayi.....	38
Gambar 8	Usia Ibu	38
Gambar 9	Jenis Kelamin Bayi.....	39
Gambar 10	Paritas	40
Gambar 11	Pendidikan Ibu.....	41
Gambar 12	Diagram Pekerjaan Ibu.....	42
Gambar 13	IMT (Indeks Massa Tubuh) Ibu	43
Gambar 14	Grafik Status gizi Ibu	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat Persetujuan Etik
Lampiran 2	Laporan Monitoring Bimbingan
Lampiran 3	Surat Permohonan Izin Penelitian Puskesman
Lampiran 4	Surat Izin Penelitian Badan Kesatuan Bangsa Dan Politik
Lampiran 5	Surat Izin Dinas Kesehatan (Pemerintah Kota Depok)
Lampiran 6	<i>Informed consend</i>
Lampiran 7	Kuesioner Karakteristik Responden
Lampiran 8	Formulir Intervensi
Lampiran 9	Formulir Kepatuhan
Lampiran 10	Formulir Food Recall 24 Hours
Lampiran 11	Dokumentasi Proses Pembuatan Tepung
Lampiran 12	Dokumentasi Bahan dan proses pembuatan Food bar
Lampiran 13	Dokumentasi Intervensi
Lampiran 14	Hasil pengolahan data spss Analisis Univariat
Lampiran 15	Hasil pengolahan data spss normalitas
Lampiran 16	Hasil pengolahan data Analisis Bivariat status gizi
Lampiran 17	Hasil pengolahan data Analisis Bivariat volume asi
Lampiran 18	Surat Pernyataan Bebas Plagiarisme
Lampiran 19	Hasil Turnitin