

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU (*VIGNA RADIATA*) DAN TEPUNG DAUN KELOR (*MORINGA OLEIFERA L*) TERHADAP KANDUNGAN PROTEIN DAN ZAT BESI SERTA DAYA TERIMA COOKIES PADA IBU MENYUSUI

**TITANIA SUKMA WIDIYANTI- 25000117140216
2024-SKRIPSI**

ASI merupakan Air Susu Ibu yang diberikan dari lahir hingga usia 2 tahun. Tahun 2019 cakupan ASI Eksklusif di Jawa Tengah sebesar 72,5% yang berarti masih di bawah target pemerintah Indonesia yaitu 80%. Kualitas ASI yang baik dipengaruhi oleh asupan gizi cukup. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kandungan kadar protein dan zat besi pada cookies dan daya terima. Penelitian ini menggunakan eksperimen dengan populasi penelitian seluruh ibu menyusui di wilayah kerja Puskesmas Purwodadi 1, menggunakan metode teknik sampling acak dan diperoleh 30 ibu menyusui di Desa Cingkrong. Pengumpulan data dilakukan dengan kuesioner dan analisis data yang digunakan untuk uji hedonik adalah uji Mann-Whitney. Didapatkan hasil pada cookies yang disubstitusi kadar protein 10,31% dan zat besi 14,82%; sedangkan pada cookies yang tidak disubstitusi kadar protein 6,62% dan zat besi 2,96%. Hasil analisis uji hedonik terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa ada perbedaan nyata dengan p 0,001.

Kata Kunci: Kacang Hijau, Daun Kelor, Protein, Zat Besi, Cookies, Ibu Menyusui.