

DAYA TERIMA *COOKIES* DAUN TURI (*SESBANIA GRANDIFLORA*) PADA IBU MENYUSUI DI WILAYAH PUSKESMAS LAMBITU

Dea Zara Avila^{1*}, Nur Husnul Khatimah², Alkhair³, Rhosmiati⁴, Dita Oktaviani Putri⁵

Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Bima^{1,2,3,4,5}

*Corresponding Author : deazaraavila07@gmail.com

ABSTRAK

Periode menyusui merupakan fase penting bagi ibu dan bayi, di mana ibu membutuhkan asupan gizi lebih untuk memproduksi Air Susu Ibu (ASI) berkualitas. WHO menganjurkan pemberian makanan tambahan (PMT) bagi ibu menyusui untuk mencegah kekurangan gizi. Salah satu bahan pangan yang diyakini bermanfaat adalah daun turi, tanaman asli Indonesia yang kaya protein, vitamin, mineral, dan antioksidan. Penelitian ini bertujuan menganalisis perbedaan daya terima *cookies* daun turi berdasarkan rasa, warna, dan aroma dengan tiga formula berbeda (F1: 125 g, F2: 100 g, F3: 75 g). Penelitian menggunakan metode kuantitatif observasional dengan desain eksperimental. Uji perbedaan daya terima dilakukan menggunakan One Way ANOVA melalui aplikasi SPSS, sedangkan analisis kandungan gizi dilakukan menggunakan NutriSurvey. Hasil penelitian menunjukkan terdapat perbedaan signifikan pada aspek rasa ($p = 0,019$; $p < 0,05$), sedangkan pada aspek warna ($p = 0,641$) dan aroma ($p = 0,483$) tidak terdapat perbedaan signifikan ($p > 0,05$). Formula dengan tingkat kesukaan tertinggi secara keseluruhan, dilihat dari persentase “suka” dan “sangat suka” pada semua aspek, adalah F3 (75 g).

Kata kunci : *cookies*, daun turi, daya terima, ibu menyusui

ABSTRACT

The breastfeeding period is a critical phase for both mothers and infants, during which mothers require increased nutritional intake to produce high-quality breast milk. The World Health Organization (WHO) recommends providing supplementary food for breastfeeding mothers to prevent malnutrition. One potential local food source is turi leaves (Sesbania grandiflora), an Indonesian native plant rich in protein, vitamins, minerals, and antioxidants. This study aimed to analyze the differences in the acceptability of turi leaf cookies in terms of taste, color, and aroma using three different formulas (F1: 125 g, F2: 100 g, F3: 75 g). The study employed a quantitative observational method with an experimental design. Differences in acceptability among the three formulas were tested using One Way ANOVA with SPSS, while nutrient content was analyzed using NutriSurvey. The results showed a significant difference in taste ($p = 0.019$; $p < 0.05$), whereas color ($p = 0.641$) and aroma ($p = 0.483$) showed no significant differences ($p > 0.05$). The formula with the highest overall acceptability, based on the combined percentages of “like” and “strongly like” across all attributes, was F3 (75 g).

Keywords : *cookies, turi leaves, breastfeeding mothers, acceptability*

PENDAHULUAN

1000 HPK (Hari Pertama Kehidupan) atau masa sejak kehamilan hingga anak berusia dua tahun merupakan periode emas yang sangat menentukan kualitas kesehatan, pertumbuhan dan perkembangan anak di masa depan (Kemenkes RI, 2020; UNICEF, 2013). Salah satu kunci penting pemenuhan gizi pada masa 1000 HPK adalah pemberian Air Susu Ibu (ASI) eksklusif selama enam bulan pertama kehidupan. ASI mengandung zat gizi lengkap dan antibodi yang berperan penting dalam mendukung tumbuh kembang optimal dan mencegah berbagai penyakit pada bayi (WHO, 2022; Kemenkes RI, 2018). Hasil survei Status Gizi Indonesia Tahun 2024 didapatkan bahwa makin tinggi usia balita, presentasi ibu yang memberikan ASI semakin menurun (Kemenkes, 2025). Hasil Penelitian di Kabupaten Karawang menunjukkan hampir 50% ibu menyusui menghentikan pemberian ASI Eksklusif karena merasa produksi

ASI kurang (Handayani et al., 2022). Selain itu beberapa penyebab produksi ASI yang tidak mencukupi antara lain kurangnya stimulasi pada payudara, jarang menyusui, aktivitas fisik yang berat, stres, dan pola makan yang tidak memadai (Ibrahim et al., 2021).

Saat ini, intervensi gizi spesifik untuk ibu menyusui masih terbatas, Padahal kebutuhan gizi ibu menyusui lebih besar dibandingkan masa sebelum hamil. Kebutuhan tersebut diperlukan untuk produksi ASI, pemulihan kesehatan pasca melahirkan dan aktivitas sehari-hari dalam merawat bayi (Hariani, 2022). Oleh karena itu, PMT (Pemberian Makanan Tambahan) untuk ibu menyusui dapat dikembangkan dengan memanfaatkan kekayaan alam Indonesia, khususnya pangan lokal yang mudah diperoleh, sebagai inovasi untuk mendukung peningkatan status gizi ibu menyusui (Ali, 2022). Di Indonesia, termasuk di NTB (Nusa Tenggara Barat), terdapat berbagai tanaman yang secara tradisional dipercaya dapat meningkatkan produksi ASI (*galaktagogue*). Berdasarkan hasil kajian literatur dari Oktiningrum et al., 2023 menunjukkan bahwa beberapa tanaman yang terbukti secara ilmiah dapat digunakan sebagai pelancar ASI adalah daun turi. Tanaman daun turi sangat mudah ditemui di daerah Bima, khususnya di Lambitu.

Turi (*Sesbania grandiflora* L) adalah tanaman asli Asia Tenggara dari famili polong-polongan (*Fabaceae*) yang banyak ditemukan di wilayah tropis Asia dan Afrika (Ahlan Sangkal et al., 2021). Biji turi mengandung mineral penting seperti natrium, kalium, fosfor, dan zat besi yang berperan penting dalam nutrisi. Daun, bunga, biji, dan polong *Sesbania grandiflora* digunakan dalam resep tradisional India dan merupakan sumber protein, vitamin, antioksidan, dan mineral (Singh et al., 2023). Dalam Pengobatan tradisional daun turi digunakan untuk memperlancar sekresi ASI, mengatasi pusing, radang tenggorokan, demam, sakit kepala, hidung berlendir, dan rematik. Kandungan Gizi daun turi meliputi karbohidrat, protein, lemak, kalsium, fosfor, kalium, tannin, vitamin B1, B2 dan Vitamin C (Widiyati, 2009).

Kendati demikian, rasa pahit daun turi membuat sebagian ibu menyusui enggan mengonsumsinya. Salah satu solusi yang dapat dikembangkan adalah mengolah ekstrak daun turi menjadi produk pangan yang lebih disukai, seperti *cookies* daun turi. Inovasi ini memungkinkan ibu menyusui memperoleh manfaat daun turi secara praktis dan lezat (Putra, 2022). *Cookies* merupakan makanan ringan yang populer di berbagai kalangan, baik anak-anak, remaja, maupun dewasa, di pedesaan maupun perkotaan. Umumnya, *cookies* terbuat dari tepung terigu, gula halus, telur ayam, vanili, margarin, tepung maizena, baking powder, dan susu bubuk instan (Nu'man & Bahar, 2021). Sebagai makanan ringan yang sering dikonsumsi di antara waktu makan pagi dan sore (Finamore et al., 2021), *cookies* dapat menjadi media efektif untuk memenuhi kebutuhan gizi ibu menyusui.

Penelitian ini bertujuan menganalisis perbedaan daya terima *cookies* daun turi berdasarkan rasa, warna, dan aroma dengan tiga formula berbeda (F1: 125 g, F2: 100 g, F3: 75 g). Dengan demikian, pengembangan *cookies* daun turi diharapkan dapat menjadi inovasi Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang bergizi, sehat, dan mudah diterima, sekaligus membantu meningkatkan produksi ASI pada ibu menyusui.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif observasional dengan desain eksperimental. Penelitian ini dilakukan di Wilayah Puskesmas Lambitu. Waktu penelitian dimulai dari Maret - Mei 2024 terhadap Ibu menyusui. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh ibu menyusui yang ada di Wilayah Puskesmas Lambitu Tahun 2024 dan sampel dalam penelitian ini sebanyak 30 ibu menyusui dengan Teknik pengambilan sampling menggunakan random sampling. Teknik pengumpulan data meliputi pengamatan langsung, wawancara, pengisian kuesioner. Uji daya terima menggunakan *Uji One Way Anova* dengan aplikasi SPSS dan uji

kandungan nutrisi *cookies* menggunakan menggunakan *NutriSurvey*. Penyajian data dalam penelitian ini berupa tabel.

Ukuran atau berat *Cookies* yang disajikan pada responden di kemas menggunakan plastic kemasan dan di isi dengan 2 keping *cookies* dengan berat 1 keping *cookies* yaitu 15g. Penilaian dilakukan dengan menguji tingkat kesukaan berupa rasa, warna dan aroma *cookies* dengan 5 skala kesukaan yaitu sangat tidak suka, sangat suka, suka, tidak suka, dan sangat tidak suka. Dimana responden adalah ibu menyusui dengan umur termuda yaitu 21 tahun dan tertua dengan umur 51 tahun. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *cookies* daun turi (*sesbania Grandiflora*) adalah tepung terigu, daun turi kering, kuning telur, baking powder, rum butter, vanilli, tepung maizena, susu bubuk, tepung tapioca, gula, dan kacang tanah. Proses Pembuatan *cookies* dimulai dengan tahap pencampuran seluruh bahan, kemudian di cetak dengan berat yang sama disetiap kepingnya kemudian di panggang selama 30 menit pada suhu 130°C.

HASIL

Karakteristik Sampel

Hasil Penelitian menunjukan karakteristik responden berdasarkan umur, dapat di lihat pada tabel 1.

Tabel 1. Karakteristik Sampel

Variabel	n	%
Umur		
21 – 30 Tahun	7	23,3
31 – 40 Tahun	18	60
41 – 50 Tahun	5	16.7
Jumlah	30	100

Berdasarkan tabel 1, tentang karakteriksik sampel di dapatkan bahwa kelompok umur tertinggi pada kelompok umur 31-40 Tahun sebanyak 18 orang atau sekitar 60% dan terendah pada kelompok umur 41-50 Tahun sebanyak 5 orang atau sekitar 16.7%.

Hasil Uji Kandungan Gizi *Cookies* Daun Turi

Hasil uji kandungan gizi dari ketiga jenis formula *cookies* daun turi dihitung menggunakan aplikasi *NutriSurvey* sebagaimana disajikan dalam tabel 2.

Tabel 2. Kandungan Gizi *Cookies* Daun Turi

Kandungan Gizi	Formula		
	A	B	C
Energy	64,37	63,81	63,26
Water	0,02	0,02	0,02
Protein	1,33	1,28	1,24
Fat	3,13	3,12	3,11
carbohydr.	7,97	7,90	7,82
dietary fiber	0,38	0,36	0,34
PUFA	0,35	0,35	0,35
Cholesterol	13,55	13,55	13,55
Vit. A	25,19	25,19	25,19
Vit. E (eq.)	0,22	0,22	0,22
Vit. B1	0,01	0,01	0,01

Vit. B2	0,01	0,01	0,01
Vit. B6	0,01	0,01	0,01
tot. fol.acid	3,75	3,75	3,75
Vit. C	0,29	0,26	0,22
Sodium	13,89	13,89	13,89
Potassium	21,75	21,75	21,75
Calcium	6,01	6,01	6,00
Magnesium	6,83	6,29	5,74
Phosphorus	21,51	21,02	20,53
Iron	0,37	0,33	0,30
Zinc	0,11	0,11	0,11

Berdasarkan tabel 2, tentang kandungan gizi *cookies* daun turi didapatkan bahwa terdapat perbedaan kandungan gizi dari ketiga Formulasi tersebut yaitu karbohidrat, protein, lemak, vitamin C, magnesium, fosfor dan zat besi. Dan formula A memiliki kandungan gizi lebih besar dibandingkan formula lainnya.

Hasil Uji Organoleptik

Data penilaian terkait daya terima terhadap produk *cookies* daun turi diolah dengan Software SPSS menggunakan uji *One Way Anova* dan dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Distribusi Tingkat Kesukaan Responden terhadap Rasa Cookies

Formula	Tidak suka		Cukup Suka		Suka		Sangat Suka		Total		P-Value
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	
F1	3	10	6	20	11	36,7	10	33,3	30	100	0,019
F2	1	3,3	2	6,7	15	50	12	40	30	100	
F3	0	0	0	0	15	50	15	50	30	100	

Berdasarkan tabel 3, tentang distribusi tingkat kesukaan responden terhadap rasa *cookies* didapatkan bahwa formula *cookies* yang paling di sukai adalah F3 dengan total prentasi suka dan sangat suka sebesarr 100%. Sementara itu formula *cookies* yang tidak disukai adalah F1 dengan persentasi 10% (3 orang).

Tabel 4. Distribusi Tingkat Kesukaan Responden terhadap Warna Cookies

Formula	Sangat Tidak Suka		Tidak suka		Cukup Suka		Suka		Sangat Suka		Total		P-Value
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	
F1	1	3,3	1	3,3	3	10	12	40	13	43,3	30	100	0,641
F2	0	0	2	6,7	1	3,3	15	50	12	40	30	100	
F3	0	0	2	6,7	5	16,7	15	50	8	8	30	100	

Berdasarkan tabel 4m tentang distribusi tingkat kesukaan responden terhadap warna *cookies* didapatkan bahwa formula *cookies* yang paling di sukai adalah F2 dengan total presentasi suka dan sangat suka 90 % (27 orang). Sementara itu formula *cookies* yang tidak disukai adalah F1 dengan total persentasi sangat tidak suka dan tidak suka adalah 6,7% (2 orang).

Berdasarkan tabel 5, tentang distribusi tingkat kesukaan responden terhadap aroma *cookies* didapatkan bahwa formula *cookies* yang paling di sukai adalah F3 dengan total presentasi suka dan sangat suka 90% (27 orang). Sementara itu formula *cookies* yang tidak disukai adalah F1 dengan total persentasi tidak suka adalah 10% (3 orang).

Tabel 5. Distribusi Tingkat Kesukaan Responden terhadap Aroma Cookies

Formula	Tidak suka		Cukup Suka		Suka		Sangat Suka		Total		P-Value
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	
F1	3	10	1	3,3	17	56,7	9	30	30	100	0,483
F2	2	6,7	4	13,3	9	30	15	50	30	100	
F3	2	6,7	1	3,3	14	46,7	13	43,3	30	100	

PEMBAHASAN

Mutu Organoleptik

Rasa

Rasa merupakan salah satu faktor sensoris yang paling menentukan penerimaan konsumen terhadap suatu produk pangan. Penelitian Dalimunthe et al. (2014) menunjukkan bahwa meskipun aroma maupun tekstur makanan tergolong baik, konsumen tetap akan menolak produk tersebut jika rasa yang dihasilkan tidak enak. Hasil uji Organoleptik pada penelitian ini (Tabel 3) Tingkat kesukaan tertinggi pada kategori sangat suka terdapat pada F3 yaitu sebanyak 15 orang (50%), sedangkan formula F1 hanya mencapai 10 orang (33,3%). Berdasarkan wawancara, F1 memiliki rasa sedikit lebih pahit dibandingkan F2 dan F3, kemungkinan disebabkan oleh proporsi daun turi yang lebih tinggi, sehingga menurunkan tingkat penerimaan. Hasil analisis menggunakan uji One Way ANOVA menunjukkan nilai p-value = 0,019 ($P < 0,05$), yang berarti terdapat perbedaan signifikan antar ketiga formula dari segi rasa. Hasil ini sejalan dengan penelitian Riyanto et al. (2021) yang menyatakan bahwa perbedaan proporsi bahan tambahan pada *cookies* dapat memengaruhi rasa akhir dan secara signifikan berdampak pada tingkat penerimaan konsumen.

Warna

Warna merupakan indikator visual pertama yang memengaruhi keputusan konsumen untuk menerima atau menolak suatu produk pangan (Komarudin, 2018). Proses pemilihan makanan biasanya diawali dengan pengamatan warna, karena warna dapat menjadi indikator kualitas, kesegaran, bahkan rasa yang diharapkan (Sabaruddin, 2016). Pada penelitian ini, perbedaan warna pada masing-masing formula *cookies* daun turi disebabkan oleh perbedaan jumlah bubuk daun turi yang ditambahkan. Formula F1 memiliki warna lebih hijau dibandingkan F2 dan F3. Berdasarkan uji Organoleptik (Tabel 4), tingkat kesukaan tertinggi terhadap warna *cookies* adalah formula F1 yaitu sekitar 43,3%. Responden cenderung memilih warna hijau alami dibandingkan warna pucat, karena diasosiasikan dengan bahan segar dan alami. Namun, hasil uji statistik menunjukkan nilai p-value = 0,641 ($> 0,05$), sehingga tidak terdapat perbedaan signifikan antar ketiga formula dari segi warna. Temuan ini sejalan dengan penelitian Wulandari et al. (2019) yang melaporkan bahwa meskipun warna produk berpengaruh terhadap preferensi visual, perbedaan warna yang tidak terlalu mencolok cenderung tidak menghasilkan perbedaan signifikan pada uji statistik.

Aroma

Aroma merupakan faktor penting yang memengaruhi cita rasa secara keseluruhan, karena berkontribusi terhadap persepsi rasa dan kenikmatan produk pangan (Soekarto, 2015). Cita rasa sendiri merupakan kombinasi dari bau, rasa, dan sensasi mulut (flavor). Pada penelitian ini (Tabel 5), formula F2 memperoleh persentase sangat suka tertinggi untuk aroma yaitu 43,3%, sedangkan F1 dan F3 memiliki tingkat penerimaan lebih rendah. Hasil analisis statistik menunjukkan nilai p-value = 0,483 ($> 0,05$), yang berarti tidak terdapat perbedaan signifikan antara ketiga formula dari segi aroma. Hal ini sejalan dengan penelitian Kusuma et al. (2020) yang menemukan bahwa perbedaan proporsi bahan herbal dalam jumlah kecil tidak secara signifikan mengubah persepsi aroma, selama bahan dasar *cookies* yang digunakan sama.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian daya terima dari ketiga formula *cookies* sesbania *Grandiflora* (daun turi) dengan tiga formula yang berbeda yaitu F1: 125g, F2: 100g, F3: 75g dapat disimpulkan bahwa presentase kesukaan tertinggi dilihat dari presentase suka dan sangat suka dari segi rasa, warna dan aroma secara keseluruhan adalah F3: 75g

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti mengucapkan terimakasih kepada Kepala Puskesmas Lambitu dan jajarannya yang telah mendukung penuh kegiatan penelitian ini, serta teman-teman mahasiswa yang banyak membantu untuk mensukseskan kegiatan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahlan Sangkal, Hamidah Sri Supriati, & Ayu S. Jamal. (2021). Identifikasi Senyawa Metabolit Sekunder Ekstrak Daun Turi (*Sesbania grandiflora* L) Dengan Menggunakan Pelarut Etanol, Etil asetat dan n-Heksan. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 5(1), 42–48. <https://doi.org/10.57214/jusika.v5i1.180>
- Ali, M. N. (2022). Uji Daya Terima Pancake Alpukat (*Persea Americana* Mill) Sebagai Alternatif Produk Makanan Tambahan Ibu Menyusui 0-6 Bulan. Skripsi . Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makasar.
- Dalimunthe, H., Novelina, & Aisman. (2014). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Donat Kentang *Ready to Cook* setelah Proses Pembekuan. *Jurnal Pertanian*, 1–11.
- Dalimunthe, N. A., Lubis, L. M., & Siregar, M. A. (2014). Pengaruh penambahan tepung ubi jalar terhadap mutu organoleptik *cookies*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 2(1), 31–36.
- Handayani, S., Pratiwi, Y. S., Fatmawati, N., Ulya, Y., Herlina, S. M., Ratna, R., & Lokal, T. (2022). Upaya Peningkatan Pengetahuan Ibu Hamil Tentang Pemanfaatan Tanaman Lokal Sebagai Pelancar ASI. *Lentera (Jurnal Pengabdian)*, 2(1), 142–147.
- Hariani. (2022). Daya Terima *Cookies* Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) Sebagai Makanan Tambahan Ibu. Universitas Hasanuddin.
- Ibrahim, I., Pratiwi, A., Program Studi, M. S., STIKes Yatsi, K., & Keperawatan STIKes Yatsi, D. (2021). *Literature Review: Pengaruh Daun Katuk (Sauropus Androgynus) Terhadap Peningkatan Produksi ASI Pada Ibu Menyusui*. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 31–37. <https://doi.org/10.37048/kesehatan.v10i2.353>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Buku saku pelayanan kesehatan ibu di fasilitas kesehatan dasar dan rujukan. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). Pedoman gizi seimbang pada 1000 hari pertama kehidupan. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat.
- Kemendes. (2025). SSGI (Survei Status Gizi Indonesia) 2024 Dalam Angka. Kementerian Kesehatan RI. file:///C:/Users/USER/Downloads/SSGI_2024_DALAM_ANGKA_LAUNCHING_260526-1.pdf
- Komarudin, D. (2018). “Pengaruh Penambahan Penstabil Gom Guar Terhadap Mutu Minuman Sari Kacang Hijau.” Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan Universitas Sahid.
- Komarudin. (2018). Warna sebagai indikator kualitas bahan pangan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(2), 75–82.

- Kusuma, A. R., Pratiwi, N. S., & Wijayanti, D. A. (2020). Pengaruh penambahan ekstrak daun kelor terhadap sifat organoleptik *cookies*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 19(1), 45–52.
- Nu'man, T. M., & Bahar, A. (2021). Tingkat Kesukaan Dan Nilai Gizi *Cookies* Dengan Penambahan Tepung Daun Katuk Dan Tepung Daun Kelor Untuk Ibu Menyusui. *Jurnal Agroteknologi*, 15(02), 94. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v15i02.24960>
- Oktiningrum, M., Harjanyi, A. Is., Nurhidayah, A., Dewi, I., Fariska, L. A., & Maulidya. (2023). Literatur Review : Pemanfaatan Bahan Alam Guna Memperlancar ASI Pada Ibu Menyusui. *Prosiding Seminar Nasional Dan Call You Paper Kebidanan Universitas Ngdui Waluyo*, 2(1).
- Putra, K. A. A. (2022). Penambahan Bubuk Daun Kelor dalam Pembuatan Kue Nastar. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, I(12), 3403–3416.
- Riyanto, B., Anggraini, R., & Putri, A. S. (2021). Pengaruh variasi komposisi bahan terhadap tingkat kesukaan *cookies* berbasis pangan lokal. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(2), 85–94.
- Sabaruddin, R. (2016). Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan dari Campuran Sari Buah Pepino (*Solanum muricatum*, Aiton.) dan Sari Buah Terung Pirus (*Cyphomandra betacea*, Sent.). *Skripsi*, 13(May), 31–48.
- Sabaruddin. (2016). Peran warna dalam preferensi konsumen terhadap produk pangan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 12–20.
- Singh, S., Kumar, A., Srivastava, M., Group, F., Shobha, L. L. C., Singha, S., Kumara, A., & Srivastava, M. (2023). *Machine Translated by Google Jurnal Internasional Sifat Pangan Profil kimia dan aktivitas penghambatan γ -amilase in-vitro Biji Sesbania sesban dan Sesbania grandiflora.*
- Soekarto, S. T. (2015). *Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian*. Jakarta: UI Press
- UNICEF. (2013). *Improving child nutrition: The achievable imperative for global progress*. New York: UNICEF.
- World Health Organization. (2022). *Infant and young child feeding*. Retrieved from <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/infant-and-young-child-feeding>
- Widiyati, S. W. (2009). Pengaruh pemberian ekstrak daun turi (*Sesbania Grandiflora* L) terhadap jumlah seksresi air susu dan diameter alveolus kelenjar ambing mencit (*Mus musculus*). Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Wulandari, D., Prasetyo, B., & Handayani, S. (2019). Pengaruh perbedaan pewarna alami terhadap sifat organoleptik *cookies*. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 14(2), 123–131.