ABSTRAK

Hikmah, Ulfah Nurul. 2021. Analisis Mutu *Cookies* Laktogenik Berbasis Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) untuk Ibu Menyusui. Skripsi. Program Studi Gizi dan Dietetika. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes bandung. Pembimbing: Mona Fitria, S.TP, M.Si.

Prevalensi ASI eksklusif di Indonesia pada tahun 2019 sebesar 67,74%, sementara di Jawa Barat sebesar 63,53% dengan target pemerintah sebesar 80%. Dampak tidak terpenuhinya ASI eksklusif pada bayi dapat meningkatkan risiko kematian karena diare 3,94 kali lebih besar dibandingkan dengan bayi yang mendapat ASI eksklusif. *Cookies* laktogenik berbasis tepung kacang hijau dan tepung daun kelor merupakan salah satu pengembangan produk makanan tambahan bagi ibu menyusui yang mengandung zat gizi makro dan vitamin B1 untuk membantu meningkatkan produksi ASI. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur, dan *overall*), kandungan gizi makro dan vitamin B1. Desain penelitian ini adalah eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap satu faktor dengan imbangan tepung kacang hijau dan tepung daun kelor yaitu F1 (96%:4%), F2 (94%:6%), dan F3 (92%:8%). Hasil uji organoleptik yang dilakukan oleh 30 panelis agak terlatih menunjukkan formula terbaik adala F1 dengan skor rata-rata keseluruhan 5,9. Hasil uji statistik *Kruskal Wallis* menunjukkan adanya pengaruh imbangan tepung kacang hijau dan tepung daun kelor pada parameter warna (p=0,005), rasa (p=0,029), tekstur (p=0,027), dan *overall* (p=0,002). Dalam 100 g *cookies* laktogenik mengandung energi 477,4 kkal, protein 10,8 g lemak 24,6 g, karbohidrat 53,2 g, dan vitamin B1 2,42 mg. *Cookies* laktogenik ini dapat mencukupi kebutuhan selingan bagi ibu menyusui sebesar 10% dengan *cookies* per 80 g (8 keping *cookies*).

Kata Kunci: *Cookies* Laktogenik, Tepung Kacang Hijau, Tepung Daun Kelor, Ibu Menyusui, Zat Gizi, Organoleptik