

Lampiran 1

FORMULIR KESDIAAN MENJADI PANELIS

Judul Penelitian :

**DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI SOFT COOKIES UBI UNGU
ISIAN SELAI BUAH NAGA SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN
FUNGSIONAL PENCEGAH ANEMIA**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini merupakan mahasiswa/i Prodi Gizi
Poltekkes Kemenkes Kupang :

Nama :

NIM :

Semester :

Bersedia menjadi panelis penelitian dari awal sampai akhir penelitian dan akan
memberi penilaian sejujur-jujurnya tanpa ada paksaan dan tekanan dari pihak
manapun.

Kupang, 2026

Yang membuat pernyataan,

(_____)

NIM

Lampiran 2

FORMULIR PENILAIAN ORGANOLEPTIK

Judul Penelitian :

**DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI SOFT COOKIES UBI UNGU
ISIAN SELAI BUAH NAGA SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN
FUNGSIONAL PENCEGAH ANEMIA**

Dihadapan saudara/i disajikan beberapa jenis *soft cookies*. Sebelum mencicipi setiap jenisnya, kumur terlebih dahulu dengan air minuman yang telah disediakan. Istirahatlah sebentar sebelum mencicipi produk berikutnya. Saudara/i diminta untuk memberikan penilaian organoleptik dengan cara dicentang (√).

Faktor Kualitas	Deskripsi Nilai	Keterangan Sampel			
		A12	A22	A11	A21
warna	Sangat Suka (5)				
	Suka (4)				
	Agak Suka (3)				
	Tidak Suka (2)				
	Sangat Tidak Suka (1)				
Aroma	Sangat Suka (5)				
	Suka (4)				
	Agak Suka (3)				
	Tidak Suka (2)				
	Sangat Tidak Suka (1)				
Tekstur	Sangat Suka (5)				
	Suka (4)				
	Agak Suka (3)				
	Tidak Suka (2)				
	Sangat Tidak Suka (1)				
Rasa	Sangat Suka (5)				
	Suka (4)				
	Agak Suka (3)				
	Tidak Suka (2)				
	Sangat Tidak Suka (1)				
TOTAL NILAI					

Komentar :

Lampiran 3. Hasil Uji Organoleptik

No	Nama Panelis	Warna				Aroma				Tekstur				Rasa			
		P0	P1	P2	P3	P0	P1	P2	P3	P0	P1	P2	P3	P0	P1	P2	P3
1	E.M.F	4	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4
2	D.C.M	4	4	3	3	4	4	4	4	5	4	4	4	5	3	4	4
3	O.M	3	4	4	4	3	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5
4	P.A.H	3	3	3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4
5	D.A.M	4	4	4	4	4	5	4	4	5	5	4	4	5	5	5	5
6	P.H.M	3	3	5	3	5	3	5	3	5	3	5	3	4	3	5	3
7	M.L.R	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
8	A.J.H	4	5	5	5	4	5	5	3	4	5	5	4	4	5	5	4
9	A.P.M	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	4
10	S.M.W	3	3	5	3	3	3	3	3	4	5	4	4	4	5	4	4
11	F.R.J	4	4	3	4	5	3	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4
12	S.E.A	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
13	C.P.R	5	4	4	4	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5
14	M.M.M	4	4	3	3	4	5	3	3	5	5	3	4	4	5	3	4
15	J.K	4	4	4	4	4	4	3	4	4	5	4	4	5	5	4	5
16	T.L.O	4	5	2	2	4	5	4	2	5	4	2	3	3	4	4	5
17	F.N	4	4	4	2	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4
18	D.M.J	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	5	5	5	5	5
19	C.A	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3
20	M.R.T	3	3	4	3	4	4	5	3	3	4	3	2	4	4	3	4
21	J.S.L	5	4	4	4	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4
22	Y.K	4	4	4	4	5	3	5	3	4	4	4	4	5	4	5	4
23	T.B.B	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5
24	A.H.R	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4
25	L.N.T	3	4	2	2	4	4	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4
26	M.Y.H	5	4	5	4	4	4	5	3	4	5	4	4	5	5	5	3
27	M.M.D	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	4	5	5
28	M.A.G	4	4	3	2	4	4	4	3	5	5	4	3	5	5	4	4
29	B.B.L	4	2	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	5	4
30	J.A.I	4	5	5	2	4	4	5	2	4	4	4	2	4	4	3	3
RATA-RATA		4	3,9	3,9	3,6	4,2	4,1	4,2	3,7	4,3	4,3	4	3,8	4,4	4,3	4,3	4,1

Lampiran 4. Kandungan Nilai Gizi *Soft Cookies* P0, P1, P2 dan P3

Kandungan Nilai Gizi *Soft Cookies* P0

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA	KOMPOSISI									
				AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIMUM	FOSFOR	BESI	
				(Rp)	g	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
KEBUTUHAN KLIEN														
TOTAL KANDUNGAN			926.98	Rp0	218.57	2,240.50	36.63	95.53	423.27	8.52	6.48	168.10	609.60	6.72
% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)														
1	Tepung terigu	280	280.00	Rp0	33.04	932.40	25.20	2.80	216.16	0.84	2.80	61.60	420.00	3.64
2	Buah Naga Merah, segar	150	225.56	Rp0	128.55	106.50	2.55	4.65	13.65	4.80	0.60	19.50	21.00	0.60
3	Gula putih	100	54.00	Rp0		394.00	0.00	0.00	94.00	0.00	0.60	5.00	1.00	0.10
4	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80	1.80
5	Margarin	80	80.00	Rp0	12.40	576.00	0.48	64.80	0.32	0.00	2.00	16.00	12.80	0.00
6	gula palem	80	80.00	Rp0	0.00	0.00	0.00	0.00	80.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
7	butter	80	80.00	Rp0	0.00	0.00	0.00	9.60	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
8	CHOCOLATE COCOA CHIP ...	60	60.00	Rp0	0.00	139.20	0.96	7.20	18.72	2.88	0.00	14.40	0.00	0.58
9			-	-										

Kandungan Nilai Gizi *Soft Cookies* P1

NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)	BESI (mg)
KEBUTUHAN KLIEN														
TOTAL KANDUNGAN			926.98	Rp0	216.89	2,255.20	32.29	95.25	428.31	17.34	7.74	215.00	592.10	8.54
% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)														
1	Tepung terigu	210	210.00	Rp0	24.78	699.30	18.90	2.10	162.12	0.63	2.10	46.20	315.00	2.73
2	Tepung Ubi Ungu	70	70.00	Rp0	6.58	247.80	1.96	0.42	59.08	9.03	1.96	62.30	87.50	2.73
3	Buah Naga Merah, segar	150	225.56	Rp0	128.55	106.50	2.55	4.65	13.65	4.80	0.60	19.50	21.00	0.60
4	Gula putih	100	54.00	Rp0		394.00	0.00	0.00	94.00	0.00	0.60	5.00	1.00	0.10
5	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80	1.80
6	Margarin	80	80.00	Rp0	12.40	576.00	0.48	64.80	0.32	0.00	2.00	16.00	12.80	0.00
7	gula palem	80	80.00	Rp0	0.00	0.00	0.00	0.00	80.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
8	butter	80	80.00	Rp0	0.00	0.00	0.00	9.60	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
9	CHOCOLATE COCOA CHIP ...	60	60.00	Rp0	0.00	139.20	0.96	7.20	18.72	2.88	0.00	14.40	0.00	0.58
11			-	-										

Kandungan Nilai Gizi *Soft Cookies* P2

NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)	BESI (mg)
KEBUTUHAN KLIEN														
TOTAL KANDUNGAN			926.98	Rp0	215.21	2,289.90	27.95	94.97	433.35	26.16	9.00	261.90	574.60	10.36
% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)														
1	Tepung terigu	140	140.00	Rp0	16.52	466.20	12.60	1.40	108.08	0.42	1.40	30.80	210.00	1.82
2	Tepung Ubi Ungu	140	140.00	Rp0	13.16	495.60	3.92	0.84	118.16	18.06	3.92	124.60	175.00	5.46
3	Buah Naga Merah, segar	150	225.56	Rp0	128.55	106.50	2.55	4.65	13.65	4.80	0.60	19.50	21.00	0.60
4	Gula putih	100	54.00	Rp0		394.00	0.00	0.00	94.00	0.00	0.60	5.00	1.00	0.10
5	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80	1.80
6	Margarin	80	80.00	Rp0	12.40	576.00	0.48	64.80	0.32	0.00	2.00	16.00	12.80	0.00
7	gula palem	80	80.00	Rp0	0.00	0.00	0.00	0.00	80.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
8	butter	80	80.00	Rp0	0.00	0.00	0.00	9.60	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
9	CHOCOLATE COCOA CHIP ...	60	60.00	Rp0	0.00	139.20	0.96	7.20	18.72	2.88	0.00	14.40	0.00	0.58
11			-	-										

Kandungan Nilai Gizi *Soft Cookies* P3

NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)	BESI (mg)
KEBUTUHAN KLIEN														
TOTAL KANDUNGAN			926.98	Rp0	213.53	2,284.60	23.61	94.69	438.39	34.98	10.26	308.80	557.10	12.18
% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)														
1	Tepung terigu	70	70.00	Rp0	8.26	233.10	6.30	0.70	54.04	0.21	0.70	15.40	105.00	0.91
2	Buah Naga Merah, segar	150	225.56	Rp0	128.55	106.50	2.55	4.65	13.65	4.80	0.60	19.50	21.00	0.60
3	Gula putih	100	54.00	Rp0		394.00	0.00	0.00	94.00	0.00	0.60	5.00	1.00	0.10
4	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80	1.80
5	Margarin	80	80.00	Rp0	12.40	576.00	0.48	64.80	0.32	0.00	2.00	16.00	12.80	0.00
6	gula palem	80	80.00	Rp0	0.00	0.00	0.00	0.00	80.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
7	butter	80	80.00	Rp0	0.00	0.00	0.00	9.60	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
8	CHOCOLATE COCOA CHIP ...	60	60.00	Rp0	0.00	139.20	0.96	7.20	18.72	2.88	0.00	14.40	0.00	0.58
9	Tepung Ubi Ungu	210	210.00	Rp0	19.74	743.40	5.88	1.26	177.24	27.09	5.88	186.90	262.50	8.19
10			-	-										

Lampiran 5. Hasil Uji *Statistic*

Hasil Uji Normalitas

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
warna	.290	120	.000	.843	120	.000
aroma	.244	120	.000	.830	120	.000
tekstur	.229	120	.000	.829	120	.000
rasa	.268	120	.000	.773	120	.000

a. Lilliefors Significance Correction

Hasil Uji *Kruskal-Wallis*

Kruskal-Wallis

Ranks

perlakuan		N	Mean Rank
warna	Perlakuan original (P0)	30	63.70
	perlakuan 1 (P1)	30	63.17
	perlakuan 2 (P2)	30	62.73
	perlakuan 3 (P3)	30	52.40
	Total	120	
aroma	Perlakuan original (P0)	30	66.40
	perlakuan 1 (P1)	30	62.57
	perlakuan 2 (P2)	30	65.70
	perlakuan 3 (P3)	30	47.33
	Total	120	
tekstur	Perlakuan original (P0)	30	69.12
	perlakuan 1 (P1)	30	68.50
	perlakuan 2 (P2)	30	55.85
	perlakuan 3 (P3)	30	48.53
	Total	120	
rasa	Perlakuan original (P0)	30	64.50
	perlakuan 1 (P1)	30	62.73
	perlakuan 2 (P2)	30	60.95
	perlakuan 3 (P3)	30	53.82
	Total	120	

Test Statistics^{a,b}

	warna	aroma	tekstur	rasa
Chi-Square	2.585	6.940	8.649	1.997
df	3	3	3	3
Asymp. Sig.	.460	.074	.034	.573

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: perlakuan

Hasil Uji *Mann-Whitney*

Mann-Whitney

Ranks

perlakuan		N	Mean Rank	Sum of Ranks
tekstur	Perlakuan original (P0)	30	30.45	913.50
	perlakuan 1 (P1)	30	30.55	916.50
	Total	60		

Test Statistics^a

	tekstur
Mann-Whitney U	448.500
Wilcoxon W	913.500
Z	-.024
Asymp. Sig. (2-tailed)	.981

a. Grouping Variable: perlakuan

Mann-Whitney

Ranks

perlakuan		N	Mean Rank	Sum of Ranks
tekstur	Perlakuan original (P0)	30	33.93	1018.00
	perlakuan 2 (P2)	30	27.07	812.00
	Total	60		

Test Statistics^a

	tekstur
Mann-Whitney U	347.000
Wilcoxon W	812.000
Z	-1.660
Asymp. Sig. (2-tailed)	.097

a. Grouping Variable: perlakuan

Mann-Whitney

Ranks

perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
tekstur Perlakuan original (P0)	30	35.73	1072.00
perlakuan 3 (P3)	30	25.27	758.00
Total	60		

Test Statistics^a

	tekstur
Mann-Whitney U	293.000
Wilcoxon W	758.000
Z	-2.502
Asymp. Sig. (2-tailed)	.012

a. Grouping Variable: perlakuan

Mann-Whitney

Ranks

perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
tekstur perlakuan 1 (P1)	30	35.30	1059.00
perlakuan 3 (P3)	30	25.70	771.00
Total	60		

Test Statistics^a

	tekstur
Mann-Whitney U	306.000
Wilcoxon W	771.000
Z	-2.259
Asymp. Sig. (2-tailed)	.024

a. Grouping Variable: perlakuan

Mann-Whitney

Ranks

perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
tekstur perlakuan 1 (P1)	30	33.65	1009.50
perlakuan 2 (P2)	30	27.35	820.50
Total	60		

Test Statistics^a

	tekstur
Mann-Whitney U	355.500
Wilcoxon W	820.500
Z	-1.496
Asymp. Sig. (2-tailed)	.135

a. Grouping Variable: perlakuan

Mann-Whitney

Ranks

perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
tekstur perlakuan 2 (P2)	30	32.43	973.00
perlakuan 3 (P3)	30	28.57	857.00
Total	60		

Test Statistics^a

	tekstur
Mann-Whitney U	392.000
Wilcoxon W	857.000
Z	-.924
Asymp. Sig. (2-tailed)	.356

a. Grouping Variable: perlakuan

Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian

Proses Pembuatan Tepung Ubi Ungu

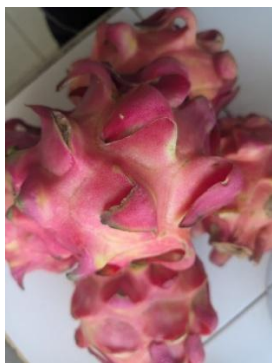


Pengupasan dan Penimbangan Ubi Ungu Segar



Pengeringan dan Penggilingan Ubi Ungu Menjadi Tepung

Proses Pembuatan Selai Buah Naga





Penambahan Gula Pasir dan Perasan Jeruk Nipis Pada Buah Naga

Proses Pembuatan *Soft Cookies* P0



Penimbangan Bahan (tepung terigu, margarine, butter, gula palem, dan gula pasir)





Pemanggangan *Soft Cookies* Menggunakan Oven Listrik

Proses Pembuatan *Soft Cookies* P1



Penimbangan Bahan (tepung terigu, tepung ubi ungu, margarine, butter, gula palem, dan gula pasir)



Pencampuran Bahan *Soft Cookies*



Pembentukan Adonan dan Pemanggangannya Menggunakan Oven Listrik

Proses Pembuatan *Soft Cookies* P2



Penimbangan Bahan (tepung terigu, tepung ubi ungu, margarine, butter, gula palem, dan gula pasir)

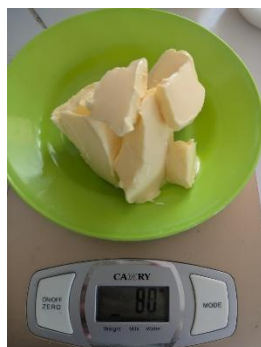
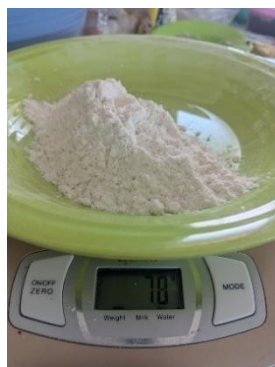


Pencampuran Bahan *Soft Cookies*



Pembentukan Adonan dan Pemanggangn Menggunakan Oven Listrik

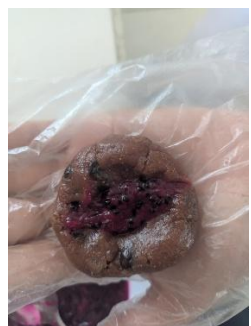
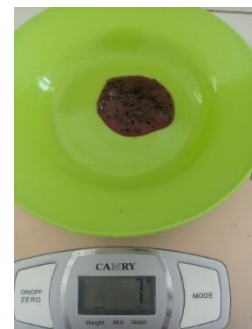
Proses Pembuatan *Soft Cookies* P3



Penimbangan Bahan (tepung terigu,tepung ubi ungu, margarine, butter, gula palem, dan gula pasir)



Pencampuran Bahan *Soft Cookies*



Pembentukan Adonan dan Pemanggangannya Menggunakan Oven Listrik

Lampiran 7. Proses Uji Organoleptik



Nomor : PP.06.02/F.XXIX/2956/2026
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

15 April 2026

Yth. Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan
Terpadu Satu Pintu Provinsi Nusa Tenggara Timur
Jalan Basuki Rahmat No.1 Naikolan, Kota Kupang

Dalam rangka penyusunan Karya Tulis Ilmiah bagi Mahasiswa Poltekkes Kemenkes Kupang
Tahun Akademik 2025/2026, maka mohon kiranya diberikan ijin untuk melakukan penelitian bagi
mahasiswa :

Nama Peneliti	: SISILIA SANIA TANGGU SOLO
NIM	: PO5303241231296
Jurusan/Prodi	: D-III Gizi
Judul	: Daya Terima Dan Kandungan Gizi Soft Cookies Ubi Ungu Isian Selai Buah Naga Sebagai Alternatif Pangan Fungsional Pencegah Anemia
Tempat Penelitian	: Laboratorium Teknologi Pangan dan Organoleptik Prodi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang

Demikian permohonan kami, atas perhatian dan kerja samanya diucapkan terima kasih.

Direktur Politeknik Kesehatan
Kementerian Kesehatan Kupang



Irfan, SKM., M.Kes

"Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://wbs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://tte.kominfo.go.id/verifyPDF>"

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara (BSSN).





Kementerian Kesehatan

Poltekkes Kupang

Jalan Piet A. Tallo, Liliba, Oebobo,
Kupang, Nusa Tenggara Timur 85111
(0380) 8800256
<https://poltekkeskupang.ac.id>

PERPUSTAKAAN TERPADU

<https://perpus-terpadu.poltekkeskupang.ac.id/> ; e-mail: perpustakaanterpadu61@gmail.com

SURAT KETERANGAN HASIL CEK PLAGIASI

Dengan ini menerangkan bahwa

Nama : Sisilia Sania Tanggu Solo
Nomor Induk Mahasiswa : PO5303241231296
Dosen Pembimbing : Juni Gressilda Louisa Sine, S.TP, M.Kes
Penguji : Maria F. Vinsensia D. P Kewa Niron, SST. M.Kes
Jurusan : D-III Gizi
Judul Karya Ilmiah : Daya Terima dan Kandungan Gizi *Soft Cookies* Ubi Ungu

Isian Selai Buah Naga Sebagai Alternatif Pangan Fungsional Pencegah Anemia

Laporan Tugas Akhir yang bersangkutan di atas telah melalui proses cek plagiasi menggunakan Strike Plagiarism dengan hasil kemiripan (similarity) sebesar 12 % Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 31 Juli 2026

Admin Strike Plagiarism



Murry Jermias Kale SST

NIP. 198507042010121002