

Lampiran 1

FORMULIR KESEDIAAN MENJADI PANELIS

Judul Penelitian:

**UJI ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI *SOFT COOKIES*
UBI JALAR UNGU DENGAN PENAMBAHAN
SELAI KACANG TANAH SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL
PENDUKUNG KESEHATAN PARU**

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 :

**UJI ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI *SOFT COOKIES*
UBI JALAR UNGU DENGAN PENAMBAHAN
SELAI KACANG SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL
PENDUKUNG KESEHATAN PARU**

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			
		A32	B33	C42	D44
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. Output Hasil Analisis Data

1. Uji Normalitas

		Tests of Normality					
		Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
warna	perlakuan						
	Perlakuan original (P0)	.293	30	.000	.845	30	.000
	perlakuan 1 (P1)	.416	30	.000	.652	30	.000
	perlakuan 2 (P2)	.267	30	.000	.845	30	.000
aroma	perlakuan 3 (P3)	.292	30	.000	.841	30	.000
	Perlakuan original (P0)	.306	30	.000	.765	30	.000
	perlakuan 1 (P1)	.457	30	.000	.596	30	.000
	perlakuan 2 (P2)	.278	30	.000	.799	30	.000
tekstur	perlakuan 3 (P3)	.200	30	.004	.808	30	.000
	Perlakuan original (P0)	.310	30	.000	.832	30	.000
	perlakuan 1 (P1)	.283	30	.000	.819	30	.000
	perlakuan 2 (P2)	.286	30	.000	.845	30	.000
rasa	perlakuan 3 (P3)	.219	30	.001	.808	30	.000
	Perlakuan original (P0)	.278	30	.000	.821	30	.000
	perlakuan 1 (P1)	.242	30	.000	.868	30	.002
	perlakuan 2 (P2)	.307	30	.000	.844	30	.000
	perlakuan 3 (P3)	.256	30	.000	.807	30	.000

2. Uji Kruskal Wallis

		Ranks	
	perlakuan	N	Mean Rank
warna	Perlakuan original (P0)	30	44.30
	perlakuan 1 (P1)	30	72.30
	perlakuan 2 (P2)	30	67.90
	perlakuan 3 (P3)	30	57.50
	Total	120	
aroma	Perlakuan original (P0)	30	67.33
	perlakuan 1 (P1)	30	51.27
	perlakuan 2 (P2)	30	64.70
	perlakuan 3 (P3)	30	58.70
	Total	120	
tekstur	Perlakuan original (P0)	30	62.30
	perlakuan 1 (P1)	30	47.90
	perlakuan 2 (P2)	30	66.53
	perlakuan 3 (P3)	30	65.27
	Total	120	
rasa	Perlakuan original (P0)	30	65.45
	perlakuan 1 (P1)	30	53.20
	perlakuan 2 (P2)	30	60.05
	perlakuan 3 (P3)	30	63.30
	Total	120	

Test Statistics ^{a,b}				
	warna	aroma	tekstur	rasa
Chi-Square	13.992	4.832	6.527	2.491
df	3	3	3	3
Asymp. Sig.	.003	.185	.089	.477

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: perlakuan

3. Uji mann-whitney

		Ranks		
	perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
warna	Perlakuan original (P0)	30	23.25	697.50
	perlakuan 1 (P1)	30	37.75	1132.50
	Total	60		
	Perlakuan original (P0)	30	24.97	749.00
	perlakuan 2 (P2)	30	36.03	1081.00
	Total	60		
	Perlakuan original (P0)	30	27.08	812.50
	perlakuan 3 (P3)	30	33.92	1017.50
	Total	60		
	perlakuan 1 (P1)	30	31.22	936.50
	perlakuan 2 (P2)	30	29.78	893.50
	Total	60		
	perlakuan 1 (P1)	30	34.33	1030.00
	perlakuan 3 (P3)	30	26.67	800.00
	Total	60		
	perlakuan 2 (P2)	30	33.08	992.50
	perlakuan 3 (P3)	30	27.92	837.50
	Total	60		

Test Statistics ^a	
(P0-P1)	warna
Mann-Whitney U	232.500
Wilcoxon W	697.500
Z	-3.576
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000
a. Grouping Variable: perlakuan	

Test Statistics ^a	
(P0-P2)	warna
Mann-Whitney U	284.000
Wilcoxon W	749.000
Z	-2.618
Asymp. Sig. (2-tailed)	.009
a. Grouping Variable: perlakuan	

Test Statistics ^a	
(P0-P3)	warna
Mann-Whitney U	347.500
Wilcoxon W	812.500
Z	-1.641
Asymp. Sig. (2-tailed)	.101
a. Grouping Variable: perlakuan	

Test Statistics ^a	
(P1-P2)	warna
Mann-Whitney U	428.500
Wilcoxon W	893.500
Z	-.371
Asymp. Sig. (2-tailed)	.711
a. Grouping Variable: perlakuan	

Test Statistics ^a	
(P1-P3)	warna
Mann-Whitney U	335.000
Wilcoxon W	800.000
Z	-2.009
Asymp. Sig. (2-tailed)	.045
a. Grouping Variable: perlakuan	

Test Statistics ^a	
(P2-P3)	warna
Mann-Whitney U	372.500
Wilcoxon W	837.500
Z	-1.251
Asymp. Sig. (2-tailed)	.211
a. Grouping Variable: perlakuan	

Lampiran 4. Dokumentasi penelitian

Pembuatan tepung ubi ungu



Ubi jalar ungu



pengupasan



pengirisan



Penjemuran



Tepung ubi jalar ungu



Penimbangan

Pembuatan Selai Kacang Tanah



Kacang tanah disangrai



Selai kacang tanah

Pembuatan *soft cookies* ubi ungu



Penimbangan bahan



Adonan



Pembentukan *soft cookies*



Pemanggangan

Soft cookies



P0



P1



P2



P3

Uji Organoleptik



Lampiran 5. Hasil Perhitungan TKPI

TKPI P0

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P		
1	BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"? SILAHKAN BACA SHEET PANDUAN YA!																	
2	NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA	KOMPOSISI ZAT GINJAL												
4					(Rp)	AIR (g)	ENERGI (Kkal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIMUM (mg)	FOSFOR (mg)	BESI (mg)	NATRIUM (mg)		
5	KEBUTUHAN KLIEN																	
6	TOTAL KANDUNGAN			574.83	Rp0	135.74	2,574.78	45.66	143.32	283.61	0.59	9.99	632.32	974.20	6.57	1,429		
7	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)																	
8	1	Tepung terigu	196	196.00	Rp0	23.13	652.68	17.64	1.96	151.31	0.59	1.96	43.12	294.00	2.55	3.9		
9	9	Margarin	140	140.00	Rp0	21.70	1,008.00	0.84	113.40	0.56	0.00	3.50	28.00	22.40	0.00	1,064		
10	10	Gula putih	120	54.00	Rp0		472.80	0.00	0.00	112.80	0.00	0.72	6.00	1.20	0.12	1.2		
11	12	Telur ayam ras, segar	120	134.83	Rp0	89.16	184.80	14.88	12.96	0.84	0.00	0.96	103.20	309.60	3.60	170		
12	13	Susu bubuk	50	50.00	Rp0	1.75	256.50	12.30	15.00	18.10	0.00	2.85	452.00	347.00	0.30	190		
13	14			-	-													

TKPI (P1)

NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA	KOMPONEN									
			AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	
		(Rp)	g	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	
KEBUTUHAN KLIEN													
TOTAL KANDUNGAN		944.87	Rp0	334.02	2,752.61	44.21	154.65	300.51	17.79	15.96	808.62	1,075.40	8.52
% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)													
Tepung terigu	78.4	78.40	Rp0	9.25	261.07	7.06	0.78	60.52	0.24	0.78	17.25	117.60	1.02
		-	-										
Telur ayam ras, segar	120	54.00	Rp0		184.80	14.88	12.96	0.84	0.00	0.96	103.20	309.60	3.60
Gula putih	120	120.00	Rp0	6.48	472.80	0.00	0.00	112.80	0.00	0.72	6.00	1.20	0.12
Garam Dapur Nacl	2.5	2.50	Rp0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.50	0.60	0.00	0.01
Margarin	140	140.00	Rp0	21.70	1,008.00	0.84	113.40	0.56	0.00	3.50	28.00	22.40	0.00
Susu bubuk	50	50.00	Rp0	1.75	256.50	12.30	15.00	18.10	0.00	2.85	452.00	347.00	0.30
Kacang tanah, kering	25.5	25.50	Rp0	2.45	133.88	7.11	10.89	4.44	0.61	0.61	80.58	116.28	1.45
Ubi jalar tinta/ kemayung	403.3	474.47	Rp0	292.39	435.56	2.02	1.61	103.24	16.94	4.03	120.99	161.32	2.02
		-	-										

TKPI (P2)

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA	KOMPO									
				AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI	
				(Rp)	g	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
KEBUTUHAN KLIEN														
TOTAL KANDUNGAN			994.13	Rp0	379.45	2,706.37	39.93	150.36	300.80	20.30	16.19	792.23	1,026.37	8.02
% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)														
1	Tepung terigu	58.8	58.80	Rp0	6.94	195.80	5.29	0.59	45.39	0.18	0.59	12.94	88.20	0.76
2			-	-										
3	Telur ayam ras, segar	120	54.00	Rp0		184.80	14.88	12.96	0.84	0.00	0.96	103.20	309.60	3.60
4	Gula putih	120	120.00	Rp0	6.48	472.80	0.00	0.00	112.80	0.00	0.72	6.00	1.20	0.12
5	Garam Dapur Nacl	2.5	2.50	Rp0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.50	0.60	0.00	0.01
6	Margarin	140	140.00	Rp0	21.70	1,008.00	0.84	113.40	0.56	0.00	3.50	28.00	22.40	0.00
7	Susu bubuk	50	50.00	Rp0	1.75	256.50	12.30	15.00	18.10	0.00	2.85	452.00	347.00	0.30
8	Kacang tanah, kering	15.3	15.30	Rp0	1.47	80.33	4.27	6.53	2.66	0.37	0.37	48.35	69.77	0.87
9	Ubi jalar tinta/ kemayung	470.5	553.53	Rp0	341.11	508.14	2.35	1.88	120.45	19.76	4.71	141.15	188.20	2.35
10			-	-										

TKPI (P3)

NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA	KOMPONEN									
					AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	BESI
				(Rp)	g	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
KEBUTUHAN KLIEN														
TOTAL KANDUNGAN			1,043.51	Rp0	424.95	2,660.24	35.66	146.08	301.13	22.83	16.42	775.88	977.38	7.52
% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)														
1	Tepung terigu	39.2	39.20	Rp0	4.63	130.54	3.53	0.39	30.26	0.12	0.39	8.62	58.80	0.51
2			-	-										
3	Telur ayam ras, segar	120	54.00	Rp0		184.80	14.88	12.96	0.84	0.00	0.96	103.20	309.60	3.60
4	Gula putih	120	120.00	Rp0	6.48	472.80	0.00	0.00	112.80	0.00	0.72	6.00	1.20	0.12
5	Garam Dapur Nacl	2.5	2.50	Rp0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.50	0.60	0.00	0.01
6	Margarin	140	140.00	Rp0	21.70	1,008.00	0.84	113.40	0.56	0.00	3.50	28.00	22.40	0.00
7	Susu bubuk	50	50.00	Rp0	1.75	256.50	12.30	15.00	18.10	0.00	2.85	452.00	347.00	0.30
8	Kacang tanah, kering	5.1	5.10	Rp0	0.49	26.78	1.42	2.18	0.89	0.12	0.12	16.12	23.26	0.29
9	Ubi jalar tinta/ kemayung	537.8	632.71	Rp0	389.91	580.82	2.69	2.15	137.68	22.59	5.38	161.34	215.12	2.69
10			-	-										

Lampiran 6. Master Tabel

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R
1	Panelis	P0 (warna P0 (Aroma P0 (Tekstur P0 (Rasa)				P1 (warna P1 (Aroma P1 (Tekstur P1 (Rasa)								P2 (warna P2 (Aroma P2 (Tekstur P2 (Rasa)				P3 (warna P3 (Aroma P3 (Tekstur P3 (Rasa)
2																		
3	DCM	4	5	4	4	4	4	3	3	4	4	3	2	4	4	3	5	
4	PHM	3	5	3	4	5	3	2	3	5	5	5	5	3	5	5	5	
5	PAH	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	
6	EMF	2	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4	5	4	4	
7	OSM	3	4	4	3	4	4	3	4	4	5	4	5	4	5	5	5	
8	DAM	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	
9	MRLR	5	4	5	4	4	5	3	3	4	5	5	5	5	5	5	5	
10	APM	3	5	3	3	5	4	3	3	5	3	4	4	5	5	3	3	
11	FRJ	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	3	4	
12	JSBL	3	5	4	5	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	5	
13	MRT	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	
14	CA	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
15	MYDH	4	5	4	3	4	4	3	3	4	3	3	3	3	4	4	3	
16	DILJ	3	4	4	4	5	4	4	4	5	5	5	4	5	5	3	3	
17	MMD	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	4	4	3	3	3	
18	LNT	3	4	4	4	4	3	3	2	5	4	4	4	2	4	4	4	
19	AHR	3	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	3	4	4	4	3	
20	TBB	4	5	5	5	4	4	4	5	5	4	5	5	4	5	5	5	
21	YK	3	5	5	5	4	4	3	5	5	5	5	5	5	4	5	4	
22	MAG	3	4	5	5	3	4	4	4	2	4	4	4	3	3	4	4	
23	JAI	3	4	4	5	4	4	3	3	3	3	2	2	4	4	4	4	
24	BBL	3	4	3	4	4	2	2	3	4	4	4	4	3	3	4	4	
25	FN	4	4	3	3	4	4	3	3	3	4	3	3	4	4	3	3	
26	AJH	5	5	4	5	5	4	4	5	4	4	4	4	4	5	5	4	
27	TLO	2	2	2	1	4	4	4	5	5	4	4	2	3	3	3	3	
28	MMM	5	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	4	3	3	3	4	
29	CPKR	4	5	3	4	4	3	4	4	4	5	4	3	4	4	4	4	
30	JK	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5	5	4	4	4	5	4	
31	SEA	3	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
32	SMML	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	



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 : Yedida Maria Pit'ay
Nomor Induk Mahasiswa : PO5303241231308
Dosen Pembimbing : Dr. Indhira Shagti, SST., M. Gizi
Penguji : Maria F. Vinsensia D. P Kewa Niron, SST. M.Kes
Jurusan : D-III Gizi
Judul Karya Ilmiah : Uji Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi *Soft Cookies* Ubi

Jalar Ungu Dengan Penambahan Selai Kacang Tanah Sebagai Pangan Fungsional Pendukung Kesehatan Paru.

Laporan Tugas Akhir yang bersangkutan di atas telah melalui proses cek plagiasi menggunakan Strike Plagiarism dengan hasil kemiripan (similarity) sebesar 19 % Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 31 Juli 2026
Admin Strike Plagiarism

Murry Jermias Kale SST
NIP. 198507041010121002

SURAT KETERANGAN TELAH SELESAI PENELITIAN
NOMOR:PP.07.01/F.XXIX.24/0349/2026

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Juni Gressilda Louise Sine, STP., M.Kes
NIP : 198006012009122001
Program Studi : D-III Gizi

Dengan ini menerangkan bahwa mahasiswa:

Nama : Yedida Maria Pit'ay
NIM : PO5303241231308
Program Studi : D-III Gizi
Perguruan Tinggi : Poltekkes Kemenkes Kupang
Judul : Uji organoleptik dan kandungan zat gizi soft
cookies ubi jalar ungu dengan penambahan selai kacang tanah sebagai pangan
fungsional pendukung kesehatan paru

Telah selesai melakukan penelitian di Prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes
Kupang. Pada tanggal 23 mei 2026 untuk memperoleh data dalam rangka
penyusunan Laporan tugas Akhir Diloma III (D-III)

Dengan demikian surat keterangan ini dibuat dan diberikan kepada yang
bersangkutan untuk dipergunakan seperlunya.

Kupang, 30 Juli 2026

Ketua Prodi Gizi


Juni Gressilda Louisa Sine, STP., M.Kes.
NIP. 198006012009122001

