

## **LAMPIRAN**

### **Lampiran 1. Lembar persetujuan panelis**

#### **LEMBAR PERSETUJUAN PANELIS**

#### ***(INFORMED CONSENT)***

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

NIM :

Semester :

Menyatakan bersedia menjadi panelis penelitian dari :

Nama : JOANETHA SANDI BAU LOE

NIM : PO5303241231239

Produk : Biskuit

Saya telah mendapatkan penjelasan dari peneliti terkait tujuan pelaksanaan penelitian ini dan menyadari bahwa keterlibatan saya tidak menimbulkan risiko terhadap keselamatan saya. Semua data pribadi dan jawaban yang saya berikan akan dijaga kerahasiaannya serta hanya akan dimanfaatkan untuk keperluan penelitian semata.

Dengan ini, saya menyatakan bahwa surat pernyataan ini saya tandatangani dengan penuh kesadaran dan tanpa adanya tekanan atau paksaan dari pihak manapun.

Kupang, 2026

Panelis

( )

## Lampiran 2. Formulir uji organoleptik

### **FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK** **PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG HATI AYAM DAN** **TEPUNG BAYAM MERAH TERHADAP DAYA TERIMA BISKUIT BAGI IBU** **HAMIL ANEMIA**

Nama :

Tanggal :

Di depan Saudara/i terhidang berbagai jenis biskuit yang diperkaya dengan tepung hati ayam dan tepung bayam merah. Sebelum mencoba setiap sampel, harap membersihkan lidah terlebih dahulu dengan berkumur menggunakan air minum yang telah disediakan. Beri waktu sejenak untuk beristirahat sebelum mencicipi biskuit selanjutnya. Setelah itu, Saudara/i diminta untuk memberikan penilaian organoleptik dengan menandai pilihan yang sesuai pada formulir penilaian yang telah disiapkan (√).

| <b>Faktor Kualitas</b> | <b>Deskripsi dan Nilai</b> | <b>237</b> | <b>238</b> | <b>239</b> |
|------------------------|----------------------------|------------|------------|------------|
| Warna                  | 1 = Sangat Tidak Suka      |            |            |            |
|                        | 2 = Tidak Suka             |            |            |            |
|                        | 3 = Agak Suka              |            |            |            |
|                        | 4 = Suka                   |            |            |            |
|                        | 5 = Sangat Suka            |            |            |            |
| Aroma                  | 1 = Sangat Tidak Suka      |            |            |            |
|                        | 2 = Tidak Suka             |            |            |            |
|                        | 3 = Agak Suka              |            |            |            |
|                        | 4 = Suka                   |            |            |            |
|                        | 5 = Sangat Suka            |            |            |            |
| Tekstur                | 1 = Sangat Tidak Suka      |            |            |            |
|                        | 2 = Tidak Suka             |            |            |            |
|                        | 3 = Agak Suka              |            |            |            |
|                        | 4 = Suka                   |            |            |            |
|                        | 5 = Sangat Suka            |            |            |            |
| Rasa                   | 1 = Sangat Tidak Suka      |            |            |            |
|                        | 2 = Tidak Suka             |            |            |            |
|                        | 3 = Agak Suka              |            |            |            |
|                        | 4 = Suka                   |            |            |            |
|                        | 5 = Sangat Suka            |            |            |            |

Komentar/masukan:

### Lampiran 3. Tabulasi hasil uji organoleptik

| NO | RESPONDEN        | FAKTOR KUALITAS |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
|----|------------------|-----------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
|    |                  | WARNA           |            |            | AROMA      |            |            | TEKSTUR    |            |            | RASA       |            |            |
|    |                  | S1              | S2         | S3         | S1         | S2         | S3         | S1         | S2         | S3         | S1         | S2         | S3         |
| 1  | M.R              | 4               | 4          | 4          | 3          | 3          | 3          | 4          | 4          | 4          | 5          | 5          | 5          |
| 2  | L.D              | 3               | 2          | 2          | 2          | 2          | 3          | 4          | 4          | 3          | 3          | 3          | 3          |
| 3  | F.L              | 2               | 1          | 2          | 2          | 2          | 3          | 3          | 3          | 4          | 2          | 1          | 5          |
| 4  | E.J              | 4               | 4          | 4          | 2          | 3          | 3          | 3          | 3          | 3          | 2          | 3          | 2          |
| 5  | D.A              | 3               | 3          | 3          | 4          | 4          | 4          | 4          | 4          | 4          | 4          | 4          | 4          |
| 6  | A.T              | 4               | 4          | 4          | 4          | 4          | 4          | 4          | 4          | 4          | 4          | 4          | 5          |
| 7  | C.C              | 3               | 3          | 4          | 4          | 2          | 3          | 4          | 4          | 3          | 3          | 4          | 4          |
| 8  | S.T              | 3               | 3          | 3          | 3          | 3          | 3          | 3          | 4          | 3          | 3          | 4          | 3          |
| 9  | J.K              | 3               | 3          | 3          | 3          | 4          | 4          | 4          | 4          | 4          | 3          | 4          | 4          |
| 10 | F.T              | 5               | 3          | 2          | 4          | 4          | 5          | 4          | 4          | 3          | 5          | 4          | 5          |
| 11 | L.N              | 5               | 3          | 2          | 4          | 3          | 4          | 5          | 5          | 3          | 5          | 4          | 5          |
| 12 | A.M              | 4               | 4          | 4          | 4          | 4          | 4          | 4          | 5          | 4          | 5          | 5          | 4          |
| 13 | D.C              | 2               | 3          | 3          | 2          | 2          | 2          | 4          | 4          | 4          | 3          | 3          | 2          |
| 14 | A.A              | 4               | 4          | 4          | 3          | 4          | 4          | 4          | 5          | 5          | 3          | 4          | 5          |
| 15 | A.R              | 3               | 3          | 3          | 3          | 3          | 3          | 3          | 3          | 3          | 3          | 3          | 3          |
| 16 | F.N              | 4               | 4          | 4          | 4          | 4          | 4          | 3          | 3          | 3          | 4          | 4          | 4          |
| 17 | D.I              | 5               | 5          | 5          | 4          | 4          | 4          | 5          | 5          | 5          | 5          | 5          | 5          |
| 18 | A.P              | 2               | 2          | 2          | 3          | 3          | 3          | 4          | 4          | 4          | 4          | 4          | 4          |
| 19 | J.K              | 4               | 4          | 5          | 4          | 5          | 4          | 4          | 4          | 5          | 5          | 4          | 5          |
| 20 | K.F              | 5               | 5          | 5          | 5          | 5          | 5          | 4          | 5          | 4          | 5          | 4          | 5          |
| 21 | A.R              | 4               | 4          | 4          | 4          | 4          | 4          | 4          | 5          | 5          | 3          | 5          | 5          |
| 22 | E.S              | 5               | 5          | 5          | 5          | 5          | 5          | 5          | 5          | 5          | 5          | 5          | 5          |
| 23 | E.M              | 3               | 4          | 4          | 3          | 4          | 4          | 4          | 4          | 4          | 5          | 5          | 4          |
| 24 | E.D              | 5               | 5          | 5          | 5          | 5          | 5          | 5          | 5          | 5          | 5          | 5          | 5          |
| 25 | S.N              | 3               | 3          | 4          | 4          | 3          | 5          | 3          | 4          | 4          | 4          | 3          | 5          |
| 26 | A.J              | 1               | 2          | 3          | 2          | 3          | 5          | 3          | 4          | 5          | 3          | 4          | 5          |
| 27 | M.M              | 4               | 4          | 4          | 3          | 3          | 3          | 4          | 4          | 4          | 4          | 4          | 4          |
| 28 | O.M              | 2               | 3          | 3          | 3          | 3          | 3          | 4          | 3          | 2          | 3          | 5          | 4          |
| 29 | M.R              | 3               | 2          | 3          | 2          | 2          | 3          | 2          | 3          | 3          | 2          | 3          | 3          |
| 30 | S.D              | 3               | 3          | 3          | 3          | 3          | 3          | 3          | 3          | 4          | 4          | 3          | 3          |
|    | <b>Rata-rata</b> | <b>3,5</b>      | <b>3,4</b> | <b>3,5</b> | <b>3,3</b> | <b>3,4</b> | <b>3,7</b> | <b>3,8</b> | <b>4,0</b> | <b>3,9</b> | <b>3,7</b> | <b>3,9</b> | <b>4,2</b> |

#### Lampiran 4. Kandungan nilai gizi biskuit S1, S2 dan S3

| Kandungan Gizi Biskuit S1 |                 |       |                 |               |               |               |               |               |
|---------------------------|-----------------|-------|-----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Menu                      | Bahan           | Berat | Energi          | Protein       | Lemak         | KH            | Zat Besi      | Vit.C         |
| Biskuit                   | Hati ayam       | 538   | 1,404,18        | 147,41        | 86,62         | 8,61          | 85,00         | 0.00          |
|                           | Bayam merah     | 258   | 105,78          | 5,68          | 2,06          | 16,25         | 18,06         | 159.96        |
|                           | Tepung terigu   | 300   | 999,00          | 27,00         | 3,00          | 231,60        | 3,90          | 0.00          |
|                           | Tepung tapioka  | 200   | 726,00          | 2,20          | 1,00          | 176,40        | 2,00          | 0.00          |
|                           | Telur           | 20    | 213,00          | 9,78          | 19,14         | 0,42          | 4,32          | 0.00          |
|                           | Margarin        | 60    | 432,00          | 0,36          | 48.60         | 0,42          | 0,00          | 0.00          |
|                           | Gula halus      | 125   | 492,50          | 0,00          | 0.00          | 117,50        | 0,13          | 0.00          |
|                           | Susu full cream | 100   | 343,00          | 8,20          | 10,00         | 55,00         | 0,20          | 1.00          |
| <b>Total</b>              |                 |       | <b>4,715,46</b> | <b>200,63</b> | <b>170,42</b> | <b>606,02</b> | <b>113,61</b> | <b>160.96</b> |

| Kandungan Gizi Biskuit S1 |                 |       |                 |               |               |               |               |               |
|---------------------------|-----------------|-------|-----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Menu                      | Bahan           | Berat | Energi          | Protein       | Lemak         | KH            | Zat Besi      | Vit.C         |
| Biskuit                   | Hati ayam       | 421   | 1,098,81        | 115,35        | 67,78         | 6,74          | 66,52         | 0.00          |
|                           | Bayam merah     | 516   | 211,56          | 11.35         | 4.13          | 32.51         | 36.12         | 319.92        |
|                           | Tepung terigu   | 300   | 999.0           | 27.00         | 3.00          | 231.60        | 3.90          | 0,00          |
|                           | Tepung tapioka  | 200   | 726.00          | 2.20          | 1.00          | 176.40        | 2.00          | 0,00          |
|                           | Telur           | 20    | 213,00          | 9,78          | 19,14         | 0.42          | 4,32          | 0,00          |
|                           | Margarin        | 60    | 432.00          | 0.36          | 48.60         | 0.24          | 0.00          | 0,00          |
|                           | Gula halus      | 125   | 492.50          | 0.00          | 0.00          | 117.50        | 0.13          | 0,00          |
|                           | Susu full cream | 100   | 343,00          | 8,20          | 10,00         | 5.5,00        | 0.20          | 1,00          |
| <b>Total</b>              |                 |       | <b>4,515,87</b> | <b>174,25</b> | <b>153,65</b> | <b>620,40</b> | <b>113,18</b> | <b>320,92</b> |

| Kandungan Gizi Biskuit S1 |                 |       |                 |               |               |               |               |               |
|---------------------------|-----------------|-------|-----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Menu                      | Bahan           | Berat | Energi          | Protein       | Lemak         | KH            | Zat Besi      | Vit.C         |
| Biskuit                   | Hati ayam       | 304   | 793,44          | 83,30         | 48,94         | 4,6           | 48,03         | 0.00          |
|                           | Bayam merah     | 774   | 317.34          | 17.03         | 6.19          | 48.86         | 54.18         | 479.88        |
|                           | Tepung terigu   | 300   | 999.00          | 27.00         | 3.00          | 231.60        | 3.90          | 0,00          |
|                           | Tepung tapioka  | 200   | 726.00          | 2.20          | 1.00          | 176.40        | 2.00          | 0,00          |
|                           | Telur           | 20    | 213,00          | 9,78          | 19,14         | 0.42          | 1.32          | 0,00          |
|                           | Margarin        | 60    | 432.00          | 0.36          | 48.60         | 0.24          | 0.00          | 0,00          |
|                           | Gula halus      | 125   | 492.50          | 0.00          | 0.00          | 117.50        | 0.13          | 0,00          |
|                           | Susu full cream | 100   | 343,00          | 8,20          | 10,00         | 55,00         | 0.20          | 1,00          |
| <b>Total</b>              |                 |       | <b>4,316,28</b> | <b>147,86</b> | <b>136,88</b> | <b>634,79</b> | <b>112,76</b> | <b>480.88</b> |

## Lampiran 5. Uji Normalitas

| Tests of Normality |                                 |    |      |              |    |      |
|--------------------|---------------------------------|----|------|--------------|----|------|
|                    | Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup> |    |      | Shapiro-Wilk |    |      |
|                    | Statistic                       | df | Sig. | Statistic    | df | Sig. |
| WARNA              | .198                            | 90 | .000 | .902         | 90 | .000 |
| AROMA              | .214                            | 90 | .000 | .879         | 90 | .000 |
| TEKSTUR            | .264                            | 90 | .000 | .841         | 90 | .000 |
| RASA               | .213                            | 90 | .000 | .851         | 90 | .000 |

a. Lilliefors Significance Correction

## Lampiran 6. Uji Kruskal Wallis

| Test Statistics <sup>a,b</sup> |       |       |         |       |
|--------------------------------|-------|-------|---------|-------|
|                                | WARNA | AROMA | TEKSTUR | RASA  |
| Kruskal-Wallis H               | .385  | 2.360 | .697    | 2.444 |
| df                             | 2     | 2     | 2       | 2     |
| Asymp. Sig.                    | .825  | .307  | .706    | .295  |

a. Kruskal Wallis Test

### Lampiran 7. Proses Pembuatan Tepung Hati Ayam

|                                                                                     |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Persiapan hati ayam                                                                 | Hati ayam ditimbang                                                                  |
|    |    |
| Hati ayam dicuci bersih                                                             | Hati ayam direndam dengan perasan jeruk nipis                                        |
|   |   |
| Hati ayam direbus                                                                   | Hati ayam dijemur                                                                    |
|  |  |
| Hati ayam dihaluskan                                                                | Tepung hati ayam                                                                     |
|  |  |

#### Lampiran 4. Proses Pembuatan Tepung Bayam Merah

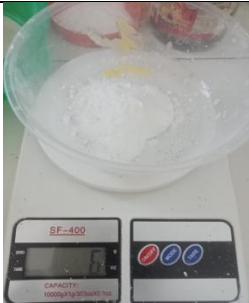
|                                                                                     |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Persiapan bayam merah                                                               | Bayam merah dibersihkan                                                              |
|    |    |
| Bayam merah ditimbang                                                               | Bayam merah dicuci                                                                   |
|   |   |
| Bayam merah diblancing                                                              | Bayam merah dijemur                                                                  |
|  |  |
| Bayam merah diblender                                                               | Tepung bayam merah                                                                   |
|  |  |

### Lampiran 9. Proses pembuatan biskuit

|                                                                                     |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Tepung hati ayam S1                                                                 | Tepung bayam merah S1                                                                |
|    |    |
| Tepung terigu                                                                       | Tepung tapioka                                                                       |
|   |   |
| Margarin                                                                            | Gula halus                                                                           |
|  |  |
| Pengembang                                                                          |                                                                                      |
|  |                                                                                      |



S2

|                                                                                     |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Tepung hati ayam S2                                                                 | Tepung bayam merah S2                                                                |
|    |    |
| Tepung terigu                                                                       | Tepung tapioka                                                                       |
|   |   |
| Margarin                                                                            | Gula halus                                                                           |
|  |  |
| Pengembang                                                                          |                                                                                      |
|  |                                                                                      |

S3

|                                                                                     |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Tepung hati ayam S3                                                                 | Tepung bayam merah S3                                                                |
|    |    |
| Tepung terigu                                                                       | Tepung tapioka                                                                       |
|   |   |
| Margarin                                                                            | Gula halus                                                                           |
|  |  |
| Pengembang                                                                          |                                                                                      |
|  |                                                                                      |

Hasil S1 Hasil S2 Hasil S3



**Lampiran 10. Uji organoleptik**



## Lampiran 11. Loogbook

**KETENTUAN:**

- Setiap kegiatan dalam penyelesaian LTA wajib terdokumentasi pada Buku bimbingan.
- Mahasiswa wajib membawa buku bimbingan pada saat konsultasi
- Pembimbing wajib mengisi kegiatan atau materi konsultasi dan menandatangani
- Pendaftaran ujian proposal penelitian dan ujian LTA hanya dibuka bagi mahasiswa yang sudah memenuhi persyaratan jumlah minimal konsultasi yaitu 7 kali konsultasi untuk ujian proposal penelitian dan 7 kali konsultasi untuk ujian LTA

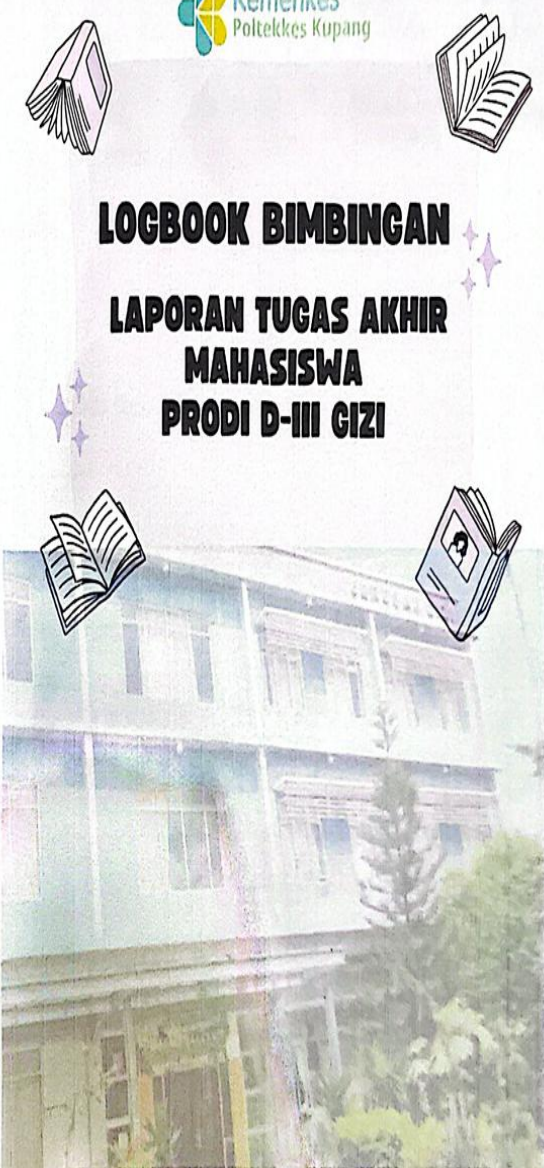


# LOGBOOK BIMBINGAN

## LAPORAN TUGAS AKHIR

### MAHASISWA

### PRODI D-III GIZI



Nama: Janetha Sardi Bau Loe

NIM: 205303241231239

Kelas: III - A

Judul: Pengaruh Perambatan Jantung ke arah otak dengan  
Bayan Merah terhadap biskuit bagi ibu hamil dengan



| No  | Waktu Konsultasi | Kegiatan / Materi Konsultasi | Tanda Tangan Pembimbing |
|-----|------------------|------------------------------|-------------------------|
| 11. | 08/06/2026       | Revisi Bab II                | Purnomo                 |
| 12. | 08/06/2026       | Acc Bab II                   | Purnomo                 |
| 13. | 08/06/2026       | Konsul Bab V                 | Purnomo                 |
| 14. | 08/06/2026       | Revisi Bab V                 | Purnomo                 |
| 15. | 08/06/2026       | Acc Bab V                    | Purnomo                 |
| 16. | 25/06/26         | Revisi Setelah ujian         | Purnomo                 |

| No  | Waktu Konsultasi | Kegiatan / Materi Konsultasi | Tanda Tangan Pembimbing |
|-----|------------------|------------------------------|-------------------------|
| 11. | 09/07/2026       | Acc                          | Purnomo                 |
|     |                  |                              |                         |
|     |                  |                              |                         |
|     |                  |                              |                         |
|     |                  |                              |                         |
|     |                  |                              |                         |

|                 |                                                                                                    |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nama Mahasiswa  | : Jeannetha Sandi Bau Lee                                                                          |
| NIM             | : 05203241231239                                                                                   |
| Nama Pembimbing | : Nana F. V. B. P. Kurniawan, S.Pd, M.Pd                                                           |
| Judul LTA       | : Pengaruh Hambatan Tepung dan Asam dan Tepung Beras Merah terhadap biskuit bagi ibu hamil anemia. |

| No | Waktu Konsultasi                   | Kegiatan / Materi Konsultasi                                            | Tanda Tangan Pembimbing |
|----|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 1. | Seminar, 02/02/26<br>Jum 18.10 WIB | Ajukan dan Pembimbing tentang masalah apa dan bahan pangan yg digunakan | Purnomo                 |
| 2. | Sesi, 03/02/26<br>B. 45 WIB        | Konsultasi bentuk produk dan artikel penelitian sebelumnya              | Purnomo                 |
| 3. | Konsul, 05/02/26                   | Konsultasi Artikel                                                      | Purnomo                 |
| 4. | Jumat, 06/02/26                    | Konsultasi artikel (fix)                                                | Purnomo                 |

| No  | Waktu Konsultasi | Kegiatan / Materi Konsultasi | Tanda Tangan Pembimbing |
|-----|------------------|------------------------------|-------------------------|
| 5.  | 09/02/2026       | Konsul Bab I                 | Purnomo                 |
| 6.  | 20/02/2026       | Konsul Bab II                | Purnomo                 |
| 7.  | 27/02/2026       | Konsul Bab III               | Purnomo                 |
| 8.  | 28/02/2026       | Konsul Revisi Bab III        | Purnomo                 |
| 9.  | 5/03/2026        | Acc ujian                    | Purnomo                 |
| 10. | 08/06/2026       | Konsul Bab IV                | Purnomo                 |

## Lampiran 12. Surat Keterangan Hasil Cek Plagiat

|                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Kemenkes</b>                                                                                                                                                             | <b>Kementerian Kesehatan</b><br>Poltekkes Kupang<br>Jalan Piet A. Tallo, Liliha Orobobo<br>Kupang, Nusa Tenggara Timur 85111<br>(0380) 8800256<br><a href="https://poltekkeskupang.ac.id">https://poltekkeskupang.ac.id</a> |
| <b>PERPUSTAKAAN TERPADU</b>                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                             |
| <a href="https://perpus-terpadu.poltekkeskupang.ac.id/">https://perpus-terpadu.poltekkeskupang.ac.id/</a> ; e-mail: <a href="mailto:perpustakaanterpadu61@gmail.com">perpustakaanterpadu61@gmail.com</a>                                                      |                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>SURAT KETERANGAN HASIL CEK PLAGIASI</b>                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                             |
| Dengan ini menerangkan bahwa                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                             |
| Nama                                                                                                                                                                                                                                                          | : Joanetha Sandi Bau Loe                                                                                                                                                                                                    |
| Nomor Induk Mahasiswa                                                                                                                                                                                                                                         | : PO5303241231239                                                                                                                                                                                                           |
| Dosen Pembimbing                                                                                                                                                                                                                                              | : Maria F. Vinsensia D. P. Kewa Niron, SST.,M.Kes                                                                                                                                                                           |
| Penguji                                                                                                                                                                                                                                                       | : Dr. Indhira Saghti, SST.,M.Gizi                                                                                                                                                                                           |
| Jurusan                                                                                                                                                                                                                                                       | : D-III Gizi                                                                                                                                                                                                                |
| Judul Karya Ilmiah                                                                                                                                                                                                                                            | : Pengaruh Penambahan Tepung Hati Ayam Dan Tepung Bayam Merah Terhadap Daya Terima Biskuit Bagi Ibu Hamil Anemia                                                                                                            |
| <p><b>Laporan Tugas Akhir</b> yang bersangkutan di atas telah melalui proses cek plagiasi menggunakan Strike Plagiarism dengan hasil kemiripan (similarity) sebesar 7% Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.</p> |                                                                                                                                                                                                                             |
| Kupang, 20 Agustus 2026                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                             |
| Admin Strike Plagiarism                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                             |
| <br>Murry Jermias Kale SST<br>NIP. 198307042010121002                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                             |