

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Penilaian Organoleptik

FORMULIR PENILAIAN ORGANOLEPTIK
“ UJI ORGANELEPTIK *COOKIES* SUBSTITUSI TEPUNG
KACANG HIJAU DAN TEPUNG DAUN BAYAM MERAH
UNTUK MENCEGAH TUBERKULOSIS PARU”

Nama Panelis :

Tanggal Penilaian :

Bahan :

Petunjuk :

Dihadapan saudara disajikan beberapa jenis kue kering (*cookies*) dengan substitusi tepung kacang hijau dan tepung bayam merah, sebelum mencicipi setiap jenis kue kering (*cookies*) kumur terlebih dahulu dengan air minum yang telah disediakan istirahatlah sebentar sebelum mencicipi *cookies* berikutnya, saudara diminta untuk memberikan penilaian organoleptic dengan menggunakan deskripsi sebagai berikut:

Faktor kualitas	Deskripsi dan nilai	Kode sampel		
		168	725	963
Warna	Sangat suka (5)			
	Suka (4)			
	Agak suka (3)			
	Kurang suka (2)			
	Sangat tidak suka (1)			
Aroma	Sangat suka (5)			
	Suka (4)			
	Agak suka (3)			
	Kurang suka (2)			
	Sangat tidak suka (1)			
Tekstur	Sangat suka (5)			
	Suka (4)			
	Agak suka (3)			
	Kurang suka (2)			
	Sangat tidak suka (1)			
Rasa	Sangat suka (5)			
	Suka (4)			
	Agak suka (3)			
	Kurang suka (2)			
	Sangat tidak suka (1)			
TOTAL NILAI				

Komentar :

Lampiran 2. Instrumen Penelitian
LEMBAR PERSETUJUAN PANELIS
(INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

NIM :

Semester :

Menyatakan bersedia menjadi panelis penelitian dari :

Nama : ASRI RIHI HUKY

NIM : PO5303241231180

Produk: *cookies*

Saya telah mendapat penjelasan dari penelitian ini. Saya mengerti bawah penelitian ini tidak akan membahayakan diri saya. Identitas dan jawaban yang akan saya berikan akan di jaga kerahasiaannya dan hanya diperlukan sebagai bahan penelitian.

Demikian surat pernyataan ini saya tanda tangani secara sadar dan tanpa ada paksaan dari pihak manapun.

Kupang, 2026

()

Lampiran 3.Plagiat



Kemenkes

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	: Asri Rihi Huky
Nomor Induk Mahasiswa	: PO5303241231180
Dosen Pembimbing	: Dr. Indhira Shagti, SST.,M.Gizi
Penguji	: Juni Gresilada Louisa Sine, STP.,M.Kes
Jurusan	: Program Studi D-III Gizi
Judul Karya Ilmiah	: Uji Organoleptik <i>Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Daun Bayam Merah Untuk Pasien Tuberkolosis Paru

Laporan Tugas Akhir yang bersangkutan di atas telah melalui proses cek plagiasi menggunakan Strike Plagiarism dengan hasil kemiripan (similarity) sebesar 15% Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 16 Juli 2026



Murry Jerratas Kale SST

190508307042010121002

Lampiran 4. Tabulasi hasil uji organoleptik

NO	RESPONDEN	FAKTOR KUALITAS											
		WARNA			AROMA			TEKSTUR			RASA		
		F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3
1	AL	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
2	BP	3	4	4	3	2	2	3	3	3	3	2	3
3	JI	4	4	4	3	3	3	3	4	4	3	3	3
4	MS	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	3	2
5	GB	4	4	4	4	5	5	5	4	4	2	3	2
6	AH	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	2
7	DA	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
8	AM	2	2	2	2	2	2	3	4	4	1	1	2
9	OM	3	3	3	2	3	3	2	4	4	1	1	1
10	JS	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2
11	SN	2	3	4	2	3	3	4	2	4	2	2	3
12	AP	3	3	3	3	3	3	3	4	4	2	2	2
13	DI	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4
14	CA	3	3	4	3	3	3	3	4	4	2	2	2
15	EM	4	4	4	4	4	4	4	4	4	1	3	4
16	JK	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
17	DM	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1
18	LN	3	3	4	4	2	2	3	4	4	4	3	4
19	VN	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
20	TS	4	4	4	3	3	3	3	4	4	2	3	2
21	CP	2	2	2	3	3	3	3	4	4	2	3	2
22	MM	2	3	3	2	4	4	4	4	4	2	4	4
23	EG	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
24	DC	4	4	4	3	2	2	2	3	4	2	2	2
25	CC	5	5	2	2	3	3	5	5	1	3	3	1
26	TU	4	5	4	5	4	4	3	4	5	4	3	3
27	AT	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
28	MR	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	2	2
29	AP	3	3	3	3	3	3	3	4	3	2	2	2
30	SD	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Rata-rata	3,33	3,5	3,46	3,17	3,2	3,2	3,33	3,66	3,6	2,46	2,63	2,6

Lampiran 5. Uji Normalitas

Tests of Normality						
	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
WARNA	.310	90	.000	.838	90	.000
AROMA	.226	90	.000	.871	90	.000
TEKSTUR	.357	90	.000	.792	90	.000
RASA	.233	90	.000	.875	90	.000

a. Lilliefors Significance Correction

Lampiran 6. Uji Kruskal Wallis

Test Statistics ^{a,b}				
	WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA
Kruskal-Wallis H	.406	.531	.832	.708
df	2	2	2	2
Asymp. Sig.	.816	.767	.660	.702

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: SAMPEL

Lampiran 7. Proses pembuatan tepung kacang hijau



Kacang hijau sesudah dioven



Tepung kacang hijau



Lampiran 8. Proses pembuatan tepung bayam merah

daun bayam sebelum dicuci



Daun bayam ditimbang



Suhu air dipanaskan hingga 90°C



Daun bayam diblansir selama 60 detik



Daun bayam di susun satu persatu di loyang



Bayam dioven



Tepung bayam diayak



Tepung ditimbang



Lampiran 9. Proses pembuatan cookies F1

Tepung ditimbang



Tepung bayam merah ditimbang



Tepung kacang hijau ditimbang



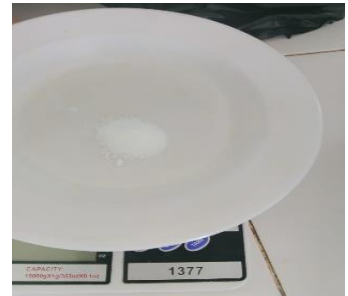
Mentega



Baking powder



vanili



Mentega, baking powder dan vanili dicampur



Seluruh adonan dicampur



Adonan ditimbang



Cookies setelah dipanggang



Cookies ditimbang



Cookies dibungkus





Lampiran 10. Proses pembuatan cookies F2

Tepung ditimbang



Tepung bayam merah ditimbang



Tepung kacang hijau ditimbang



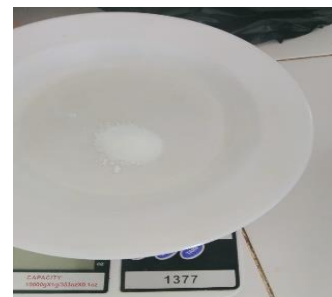
Mentega



Baking powder



vanili



Mentega, baking powder dan vanili dicampur



adonan dicampur



Adonan ditimbang



Cookies setelah dipanggang



Cookies ditimbang



Cookies dibungkus



Lampiran 11. Proses pembuatan cookies F3

Tepung ditimbang



Tepung bayam merah ditimbang



Tepung kacang hijau ditimbang



Mentega



Baking powder



vanili



Adonan yg dicampur



Cookies setelah dipanggang



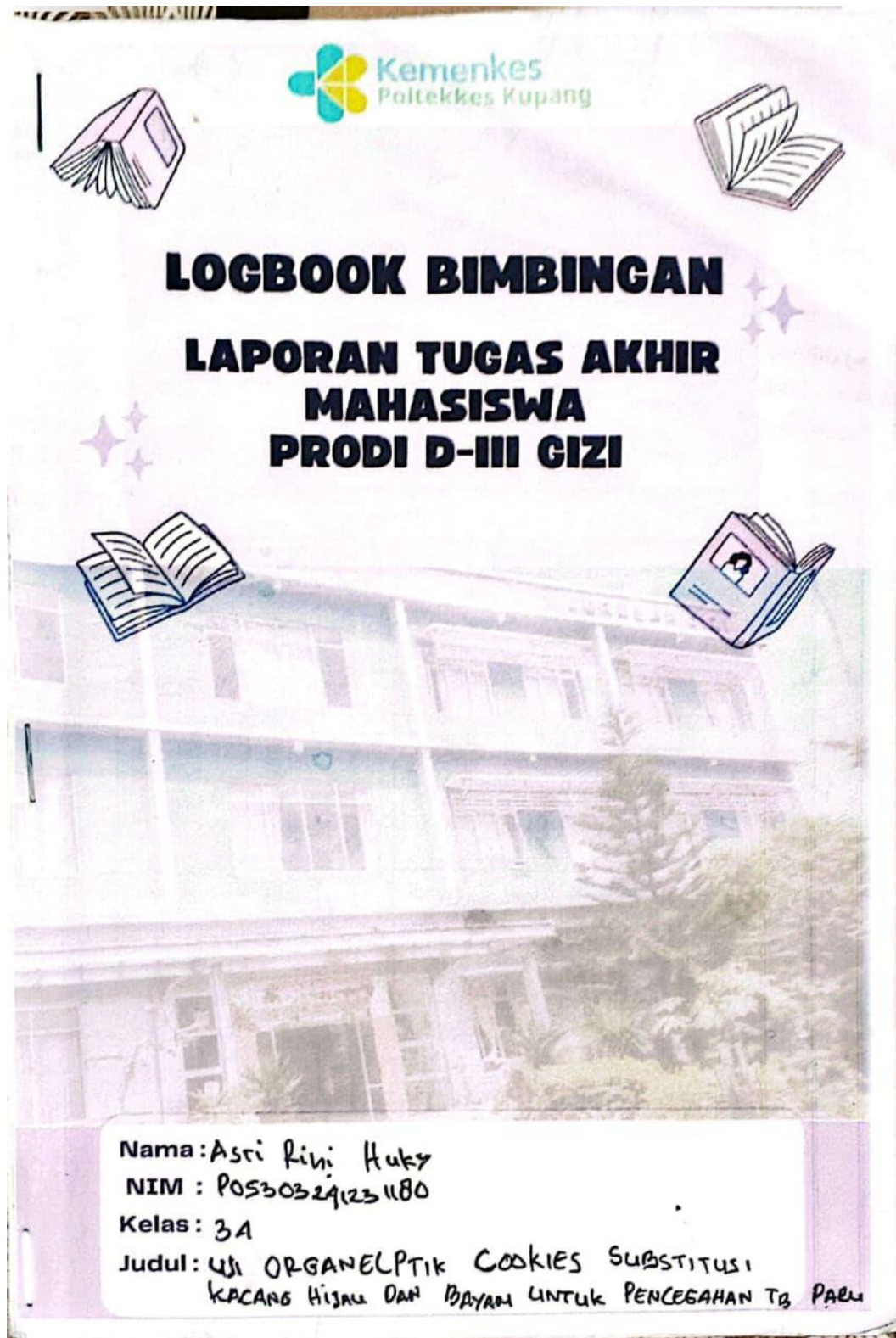
Cookies dibungkus



Lampiran 12. Dokumentasi uji organoleptik oleh panelis



Lampiran 13. LOGBOOK



Nama Mahasiswa	:	Asri Rini Auliy
NIM	:	P05303241231180
Nama Pembimbing	:	Dr. Indhira Shagki, SST., M. Gizi
Judul LTA	:	Uji ORGANELPTIK COOKIES SUBSTITUSI KACANG HIJAU DAN BAYAM MERAH UNTUK MENCEGAH TB PARU PASIEN

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	Senin 02-02-2026	konsul judul	
2.	Rabu 04-02-2026	zoom Pembahasan tentang kerapian	
3.	Jumat 06-02-2026	konsul Bab 1-2	
4.	Jumat	konsul Bab 1-3	

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
5.	Selasa 29-02-2016	konsul Bab 1-3	
6.	Kamis	Buat Formula	
7.	Senin Jumat 07-02-2016	konsul kerapian	
8.	Senin 10-05-2016	konsul Perhitungan tefing Merah dan tefing kocang hijau	
9.	Selasa 19-05-2016	konsul Pembahasan Perhitungan tefing	
10.	Jumat 22-05-2016	konsul Pembahasan dan hasil dari Jurnal	

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
11	Selasa 26 05-2026	konsul Pembahasan	

Lampiran 14. Nilai Gizi

Nilai gizi F1								
	B	C	D	E	F	G	H	I
GUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"?, SILAHKAN BACA SHEET PANDUAN YA!								
	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA	AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMA
				(Rp)	g	(Kal)	(g)	(g)
KEBUTUHAN KLIEN						350		
TOTAL KANDUNGAN			1,542.39	Rp0	727.96	2,880.03	43.01	176.8
% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)						822.9%		
	Bayam merah, segar	707.5	996.48	Rp0	626.14	290.08	15.57	5.66
	Tepung terigu	75	75.00	Rp0	8.85	249.75	6.75	0.75
	Kacang hijau, kering	53.5	53.50	Rp0	8.29	172.81	12.25	0.80
	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48
	Gula putih	150	150.00	Rp0	8.10	591.00	0.00	0.00
	Mentega	200	200.00	Rp0	32.00	1,484.00	1.00	163.2
			-	-	-	-	-	-
			-	-	-	-	-	-
			-	-	-	-	-	-
			-	-	-	-	-	-

Nilai gizi F2								
	B	C	D	E	F	G	H	I
GUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"?, SILAHKAN BACA SHEET PANDUAN YA!								
NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA	AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMA
				(Rp)	g	(Kal)	(g)	(g)
KEBUTUHAN KLIEN						350		
TOTAL KANDUNGAN			1,455.41	Rp0	667.01	2,893.80	44.49	176.5
% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)						826.8%		
1	Bayam merah, segar	636.3	896.20	Rp0	563.13	260.88	14.00	5.09
2	Tepung terigu	75	75.00	Rp0	8.85	249.75	6.75	0.75
3	Kacang hijau, kering	66.8	66.80	Rp0	10.35	215.76	15.30	1.00
4	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48
5	Gula putih	150	150.00	Rp0	8.10	591.00	0.00	0.00
6	Mentega	200	200.00	Rp0	32.00	1,484.00	1.00	163.2
7			-	-	-	-	-	-
8			-	-	-	-	-	-
9			-	-	-	-	-	-
10			-	-	-	-	-	-

Nilai gizi F3								
	B	C	D	E	F	G	H	I
GUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"?, SILAHKAN BACA SHEET PANDUAN YA!								
	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA	AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMA
				(Rp)	g	(Kal)	(g)	(g)
KEBUTUHAN KLIEN						350		
TOTAL KANDUNGAN			1,369.85	Rp0	606.88	2,908.42	46.02	176.16
% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)						831.0%		
	Bayam merah, segar	566	797.18	Rp0	500.91	232.06	12.45	4.53
	Tepung terigu	75	75.00	Rp0	8.85	249.75	6.75	0.75
	Kacang hijau, kering	80.25	80.25	Rp0	12.44	259.21	18.38	1.20
	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48
	Gula putih	150	150.00	Rp0	8.10	591.00	0.00	0.00
	Mentega	200	200.00	Rp0	32.00	1,484.00	1.00	163.20
			-	-	-	-	-	-
			-	-	-	-	-	-
			-	-	-	-	-	-
			-	-	-	-	-	-

