

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar persetujuan panelis

LEMBAR PERSETUJUAN PANELIS

(Informen Consent)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

NIM :

Semester :

Menyatakan bersedia menjadi panelis penelitian dari :

Nama : ASTRIN PRATAMA TARA PANJANG

NIM :PO53231231181

Prodi :Stick

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 tanda tangani dengan penuh kesadaran dan tanpa adanya tekanan atau paksaan dari pihak manapun.

Kupang

2026

Panelis

()

Lampiran 2. Formulir uji organoleptic

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK FORMULASI STICK BERBASIS TEPUNG HATI AYAM DAN TEPUNG BAYAM MERAH SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SELINGAN BAGI IBU HAMIL ANEMIA

Nama :

Tanggal :

Di depan Saudara/i terhidang berbagai jenis stick 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 basreng selanjutnya. Setelah itu, Saudara/i diminta untuk memberikan penilaian organoleptik dengan menandai pilihan yang sesuai pada formulir penilaian yang telah disiapkan (✓).

Faktor Kualitas	Deskripsi dan Nilai	118	218	318
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		
		F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3
1	AE	3	4	3	4	5	4	3	5	4	5	5	5
2	CI	3	5	5	5	3	4	3	4	3	5	4	4
3	PH	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3
4	SH	3	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	3
5	DM	3	2	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3
6	FS	3	3	4	3	3	3	3	3	3	2	2	3
7	LT	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3	2	3
8	AU	4	4	3	5	4	4	5	4	3	5	4	3
9	JL	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
10	AH	3	3	4	4	3	4	3	4	2	2	2	2
11	YK	3	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	3
12	CA	3	3	4	3	3	3	4	4	3	3	3	3
13	MB	3	3	4	4	4	4	2	3	2	3	4	4
14	TO	3	4	4	3	4	3	1	4	5	2	5	4
15	MN	4	4	3	3	4	5	3	4	4	2	4	2
16	YK	2	3	4	3	2	4	4	2	3	3	4	4
17	DH	3	4	4	4	4	4	3	4	4	5	4	3
18	DJ	4	4	4	4	3	3	4	2	2	4	4	3
19	AF	4	5	5	3	5	4	4	5	4	3	4	4
20	MP	3	4	4	3	3	4	2	4	4	2	3	3
21	TM	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	2	3
22	MT	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
23	ST	3	4	5	3	4	4	5	4	4	3	5	5
24	GD	2	2	2	1	2	3	3	4	3	2	3	4
25	EF	4	4	5	3	4	4	3	3	4	3	3	4
26	YT	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4
27	MM	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
28	DZ	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4
29	AN	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4
30	DM	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3
	Rata-rata	3.27	3.5	3.7	3.4	3.5	3.6	3.3	3.5	3.4	3.3	3.5	3.5

Lampiran 4. Kandungan nilai gizi Stick

Kandungan Gizi Stick A1							
Bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	KH	Zat besi	Vit.C
Hati ayam	59	159,99	16,17	9,50	0,94	9,32	0,00
Bayam Merah	500	205,00	11,0	4,00	31,50	35,55	310,0
Tepung terigu	250	832,50	22,50	2,50	193,00	3,25	0,00
Telur ayam	50	77,0	6,20	5,40	0,35	1,50	0,00
Minyak	175	1,547,0	0,00	175,00	0,00	0,00	1,80
Bawang putih	15	16,80	0,68	0,03	3,47	0,15	2,25
Garam	4	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00
Total		2.832,29	56,54	196,43	229,26	49,23	312,25

Kandungan Gizi Stick A2							
Bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	KH	Zat besi	Vit.C
Hati ayam	94	245,34	25,76	15,13	1,50	14,85	0,00
Bayam Merah	375	153,75	8,25	3,00	23,63	26,25	232,50
Tepung terigu	250	832,50	22,50	2,50	193,00	3,25	0,00
Telur ayam	50	77,0	6,20	5,40	0,35	1,50	0,00
Minyak	195	1.723,80	0,00	195,00	0,00	0,00	0,00
Bawang putih	15	16,80	0,68	0,03	3,47	0,15	2,25
Garam	4	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00
Total		3.049,19	63,38	221,06	221,94	46,01	234,75

Kandungan Gizi Stick A3							
Bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	KH	Zat besi	Vit.C
Hati ayam	131	341,91	35,85	21,09	2,10	20,70	0,00
Bayam Merah	250	102,50	5,50	2,00	15,75	17,50	155,00
Tepung terigu	250	832,50	22,50	2,50	193,00	3,25	0,00
Telur ayam	50	77,0	6,20	5,40	0,35	1,50	0,00
Minyak	215	1.960	0,00	215,00	0,00	0,00	0,00
Bawang putih	15	16,80	0,68	0,03	3,47	0,15	2,25
Garam	4	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00
Total		3.271,31	70,77	246,02	214,66	43,11	157,25

Lampiran 5. Uji Normalitas

Tests of Normality						
	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
WARNA	.247	90	.000	.868	90	.000
AROMA	.230	90	.000	.877	90	.000
TEKSTU R	.250	90	.000	.883	90	.000
RASA	.221	90	.000	.878	90	.000

Lampiran 6. Uji Kruskal-Wallis

Ranks

	SAMPE L	N	Mean Rank
WARNA	A1	30	37.68
	A2	30	45.80
	A3	30	53.02
	Total	90	
AROMA	A1	30	41.87
	A2	30	44.82
	A3	30	49.82
	Total	90	
TEKSTU R	A1	30	41.92
	A2	30	48.60
	A3	30	45.98

	Total	90	
RASA	A1	30	41.38
	A2	30	47.25
	A3	30	47.87
	Total	90	

Test Statistics^{a,b}

	WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA
Kruskal-Wallis H	5.898	1.624	1.134	1.228
df	2	2	2	2
Asymp. Sig.	.052	.444	.567	.541

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: SAMPEL

Lampiran 7. Dokumentasi



Penimbangan bayam merah



Pencucian bayam merah



Blancing bayam merah selama 5 menit



Penjemuran bayam merah



Penimbangan hati ayam



Pemberian Jeruk



Pengirisan hati ayam



Penjemuran hati ayam



Persiapan bahan pembuatan stiick



Penimbangan tepung Terigu untuk A1



Penimbangan tepung Terigu untuk A2



Tepung bayam merah



Tepung hati ayam



Penimbangan tepung Terigu untuk A3



Penimbangan tepung hati ayam A1



Penimbangan tepung hati ayam A2



Penimbangan tepung hati ayam A3



Penimbangan tepung bayam merah A1



Penimbangan tepung bayam merah A2



Penimbangan tepung bayam merah A3



Adonan Stick A1



Stick Perlakuan A1



Adonan Stick A2



Stick Perlakuan A2



Adonan Stick A3



Stick Perlakuan A3

Lampiran 8. Logbook Bimbingan



Nama Mahasiswa	: ASTRIYU PRATAMA TABA PAULUS
NIM	: 002503121101
Nama Pembimbing	: WENI F.R.P. HEAN WONGSETIAH
Judul LTA	: Strategi pemasaran produk ekspor dari negara dan kegiatan ekspor produk pertanian dengan tujuan meningkatkan nilai tambah produk ekspor pertanian Indonesia

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1	Senin, 02-02-2026 12:00 waktu	Konsultasi materi ekspor dan bahan pangan yg digunakan	<i>Purnama</i>
2	Senin, 02-02-2026 15:00 waktu	Konsultasi bentuk produk dan aspek pemasaran Suburanga	<i>Purnama</i>
3	Kamis, 5 fe Februari 2026	Konsu Jurnal	<i>Purnama</i>
4	Jumat, 6 Februari 2026	Konsu Artikel (PIL)	<i>Purnama</i>

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
5	9 Februari 2026	Konsu BAB I	<i>Purnama</i>
6	20/02/2026	Konsu BAB II	<i>Purnama</i>
7	23/02/2026	Konsu BAB III	<i>Purnama</i>
8	25/02/2026	Konsu Revisi BAB III	<i>Purnama</i>
9	05/03/2026	ACC Ujian	<i>Purnama</i>
10	20/03/2026	Konsu BAB IV dan BAB V	<i>Purnama</i>

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
11	25/03-2026	Konsu BAB IV	<i>Purnama</i>
12	29/05/2026	Konsu BAB IV	<i>Purnama</i>
13	03/06/2026	Konsu BAB V	<i>Purnama</i>
14	09/06/2026	Konsu BAB V	<i>Purnama</i>
15	08/06/2026	ACC naik ujian	<i>Purnama</i>

Lampiran 9. Surat Keterangan Hasil Cek Plagiasi



Kementerian Kesehatan

Poltekkes Kupang

Jalan Peta A. Talla Liliha Gebobu
Kupang, Nusa Tenggara Timur 85111

01501 850254

<http://poltekkeskupang.ac.id>

PERPUSTAKAAN TERPADU

<https://perpus-terpadu.poltekkeskupang.ac.id/> ; e-mail: perpustakaanterpadu1@gmail.com

SURAT KETERANGAN HASIL CEK PLAGIASI

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama	: Astrin Pratama Tara Panjang
Nomor Induk Mahasiswa	: PO. 5303241231181
Pembimbing	: Maria F. Vinsensia D.P Kewa Niron, SST.,M.Kes
Penguji	: Juni Gressilda Loise Sine, STP.,M.Kes
Jurusan	: Prodi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang
Judul Karya Ilmiah	: Formulasi Stick Berbasis Tepung Hati Ayam dan Tepung Bayam Merah Sebagai Alternatif Makanan Selingan Bagi Ibu Hamil

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

Kupang, 16 Juli 2026
Admin Strike Plagiarisme

Murry Jermias Kale SST
NIP. 198507042010121002