

LAMPIRAN

Lampiran 1. Persetujuan responden

Persetujuan kesediaan panelis

Judul Penelitian :

**”DAYA TERIMA DAN NILAI GIZI KUE LUMPUR DENGAN SUBSTITUSI
TEPUNG KACANG HIJAU DAN TEPUNG KACANG MERAH UNTUK
BALITA GIZI KURANG ”**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini merupakan mahasiswa/I Prodi Gizi
Poltekkes Kemenkes Kupang.

Nama :

NIM :

Jurusan :

Semester :

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

(.....)

Lampiran 2. Formulir penilaian organoleptik

“ Daya Terima Dan Nilai Gizi Kue Lumpur Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang Merah Untuk Balita Gizi Kurang “

Nama Panelis :

Tanggal Penilaian :

Petunjuk

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

Faktor kualitas	Deskripsi dan nilai	Kode sampel			
		3201	3202	3303	
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 3. Hasil uji organoleptik

NO	RESPONDEN	FAKTOR KUALITAS											
		WARNA			AROMA			TEKSTUR			RASA		
		P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	A2	P3	P1	P2	P3
1	S.P	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	R.A	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
3	M.M	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
4	I.A	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5	L.B	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6	Y.T	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
7	V.N	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
8	M.J	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
9	G.B	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5
10	I.H	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	5
11	E.S	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
12	H.B	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
13	M.T	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	3
14	R.A	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4
15	D.I	5	4	5	5	5	4	5	5	4	4	5	5
16	S.N	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
17	A.P	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	5
18	M.A	4	4	5	5	4	4	4	4	3	4	4	5
19	Y.K	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
20	D.M	5	4	5	5	5	4	5	5	4	4	4	4
21	J.I	4	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	4
22	I.H	4	4	4	5	4	4	5	5	4	4	5	5
23	B.P	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
24	I.L	4	4	4	4	3	4	4	5	3	4	4	5
25	T.M	4	4	5	5	4	4	5	5	5	4	4	5
26	E.T	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4
27	A.H	5	5	5	5	4	5	4	5	3	4	4	4
28	D.H	5	5	5	5	5	5	5	4	3	4	4	4
29	M.S	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
30	R.M	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5
	Rata-rata	4.6	4.6	4.6	4.8	4.5	4.5	4.6	4.8	4.3	4.4	4.5	4.7

Lampiran 4. Kandungan nilai gizi kue lumpur P1, P2 dan P3

Kandungan gizi kue lumpur p1						
Menu	Bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	KH
Kue Lumpur	Tepung terigu	150	499.50	13.50	1.50	115.80
	Tepung kacang hijau	20	64.60	4.58	0.30	11.36
	Tepung kacang merah	86,4	147.06	9.46	1.89	24.08
	Gula pasir	120	472.80	0.00	0.00	112.80
	Margarin	20	144.00	0.12	16.20	0.08
	Telur ayam	180	277.20	22.32	19.44	1.26
	Susu bubuk	40	205.20	9.84	12.00	14.48
	Santan	350	427.00	7.00	35.00	26.60
Total			2,237.36	66.82	86.33	306.46

Kandungan gizi kue lumpur p2						
Menu	Bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	KH
Kue Lumpur	Tepung terigu	110	366.30	9.90	1.10	84.92
	Tepung kacang hijau	40	129.20	9.16	0.60	22.72
	Tepung kacang merah	15,2	258.21	16.61	3.32	42.28
	Gula pasir	120	472.80	0.00	0.00	112.80
	Margarin	20	144.00	0.12	16.20	0.08
	Telur ayam	180	277.20	22.32	19.44	1.26
	Susu bubuk	40	205.20	9.84	12.00	14.48
	Santan	350	427.00	7.00	35.00	26.60
Total			2,279.91	74.95	87.66	305.14

Kandungan gizi kue lumpur p3						
Menu	Bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	KH
Kue Lumpur	Tepung terigu	70	233.10	6.30	0.70	54.04
	Tepung kacang hijau	60	193.80	13.74	0.90	34.08
	Tepung kacang merah	216	369.36	23.76	4.75	60.48
	Gula pasir	120	472.80	0.00	0.00	112.80
	Margarin	20	144.00	0.12	16.20	0.08
	Telur ayam	180	277.20	22.32	19.44	1.26
	Susu bubuk	40	205.20	9.84	12.00	14.48
	Santan	350	427.00	7.00	35.00	26.60
Total			2,322.46	83.08	88.99	303.82

Lampiran 5. Uji Normalitas

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
WARNA	.358	90	.000	.715	90	.000
AROMA	.356	90	.000	.698	90	.000
TEKSTUR	.410	90	.000	.636	90	.000
RASA	.485	90	.000	.502	90	.000

a. Lilliefors Significance Correction

Lampiran 6. Ujian Kruskal Wallis

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Chi – Square	2.050	.732	1.056	.924
df	2	2	2	2
Asymp. Sig	.359	.694	.590	.630

- a. Kruskal Wallis Test
- b. Grouping Variabel: Sampel

Lampiran 7. Peroses Pembuatan Tepung Kacang Hijau



Pencucian



Penirisan



Blanching 20 menit



Pengupasan



Hasil dari pengupasan



Penjemuran



Belender



Jadilah tepung kacang hijau

Lampiran 8. Peroses pembuatan tepung kacang merah



Pencucian



Penirisan



Perendaman



Penjemuran



Pengayakan



Jadilah tepung kacang merah

Lampiran 9. Peroses Pembuatan kue lumpur



Persiapan bahan



Pengukuran santan



Penimbangan bahan



Pencampuran bahan



Bahan sudah dicampur



Pemanggangan

Lampiran 10. Panelis kue lumpur



Menganalisis warna,aroma,tekstur dan rasa

PERPUSTAKAAN TERPADU

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

SURAT KETERANGAN HASIL CEK PLAGIASI

Dengan ini menerangkan bahwa

Nama : Elisabeth Diana Trisna
Nomor Induk Mahasiswa : PO5303241231208
Dosen Pembimbing : Juni Gressilda Louisa Sine, STP., M.Kes
Penguji : Dr.Indhira Shagati, SST.,M. Gizi
Jurusan : D-III Gizi
Judul Karya Ilmiah : Daya Terima Dan Nilai Gizi Kue Lumpur Dengan
Substitusi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang Merah Untuk Balita Gizi Kurang

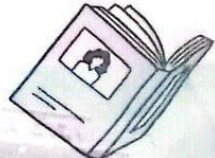
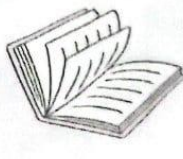
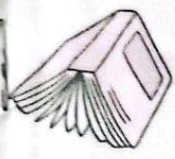
Laporan Tugas Akhir yang bersangkutan di atas telah melalui proses cek plagiasi menggunakan Strike Plagiarism dengan hasil kemiripan (similarity) sebesar **11%** Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 24 Agustus 2026

Admin Strike Plagiarism



Murry Jermias Kale SST
NIP. 198507042010121002



LOGBOOK BIMBINGAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

MAHASISWA

PRODI D-III GIZI

Nama: Elisabeth Diana Trisna

NIM : P05303241231208

Kelas: III B

Judul: 'Dapur Terima' dan 'Milai Gizi Kue Lumpur
Penyaji Substitusi Terung Kacang Hutan
dan Terung Kacang merah untuk Balita gizi kurang.

Nama Mahasiswa	:	Elisabeth D. Trisna
NIM	:	P05303241231208
Nama Pembimbing	:	Juni Gressida Louisa Sine, STP M. Sc
Judul LTA	:	Data Terima dan Nilai Gizi kue lumpur dengan substitusi tepung kacang hijau dan tepung kacang merah untuk Balita Gizi kurang.

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	Rabu, 28-01-2026	Konsultasi Judul LTA dan latar belakang masalah.	
2	Rabu 04-02-2026	Konsultasi BAB I-III.	
3.	Jumat 06-02-2026	Konsultasi Revisi BAB I-III	
4.	Selasa 10-02-2026	Konsultasi revisi BAB I dan Jurnal karena ada penambahan jurnal	

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
5	Kamis 11-02-2026	Konsultasi Revisi BAB II dan III	
6	Jumat 12-02-2026	Konsultasi Revisi BAB II	
7	Senin 13-02-2026	konsultasi kerapian.	
8	Rabu 05-05-2026	Konsultasi BAB IV	
9	Senin 07-05-2026	konsultasi Revisi BAB IV	
10	Senin 11-05-2026	konsultasi BAB V	

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
11.	Selasa 12-05-2026	konsultasi Revisi BAB V	
12	Senin 18-05-2026	konsultasi BAB IV dan V	
13	Selasa 19-05-2026	konsultasi Revisi BAB IV dan V	
14.	Rabu. 20-05-2026	konsultasi kerapan.	