

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 : ELISABETH SIANTIKA SAIMON

NIM : PO5303241231209

Produk : Mie Basah

Saya telah mendapat penjelasan dari peneliti mengenai tujuan penelitian ini. Saya mengerti bahwa penelitian ini tidak akan membahayakan diri saya. Identitas dan jawaban yang akan saya berikan akan dijaga kerahasiaannya dan hanya diperlukan sebagai bahan penelitian.

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 DAUN KELOR TERHADAP DAYA TERIMA MIE BASAH

Nama :

Tanggal :

Dihadapan saudara, disajikan beberapa jenis mie basah dengan substitusi tepung hati ayam dan tepung daun kelor. Sebelum mencicipi setiap jenis mie basah, kumur terlebih dahulu dengan air minum yang telah disediakan. Istirahatlah sebentar sebelum mencicipi mie basah berikutnya. Saudara/i diminta untuk memberikan penilaian organoleptik dengan cara mencentang opsi yang tersedia (✓).

Faktor kualitas	Deskripsi dan Nilai	4502	4505	4509
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			
TOTAL NILAI				

Komentar/masukan:

Lampiran 3. Tabulasi hasil uji organoleptik

NO	RESPONDEN	FAKTOR KUALITAS											
		WARNA			AROMA			TEKSTUR			RASA		
		A1	A2	A3	A1	A2	A3	A1	A2	A3	A1	A2	A3
1	M. W	4	5	4	4	5	4	5	5	5	5	5	4
2	D. H	3	3	3	2	4	4	4	4	4	2	3	2
3	G. B	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3
4	E. T	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5	I. H	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
6	M. T	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4
7	H. B	3	3	5	5	3	3	5	5	3	3	5	5
8	I. L	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3
9	I. A	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
10	J. K	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	5
11	L.T	3	2	3	4	4	2	3	3	4	2	3	3
12	R. A	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3
13	Y. T	4	4	4	4	5	5	5	5	5	4	5	4
14	T. M	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	3
15	Y. K	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	4	5
16	V. N	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	4	4
17	S. N	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
18	A. P	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
19	D. J	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4
20	M. G	4	2	4	3	3	3	4	3	3	3	4	4
21	D. M	4	3	4	4	3	3	4	4	4	2	3	4
22	J. F	3	3	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4
23	A. H	5	4	5	4	5	5	5	4	3	4	4	3
24	R. A	5	4	5	4	5	5	5	4	4	4	4	3
25	S. P	5	4	5	5	5	5	5	5	3	4	4	5
26	M. N	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
27	M. R	3	3	3	3	3	4	3	4	3	2	3	3
28	I. H	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4
29	L. B	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4
30	B. K	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4
	Rata-rata	4,0	3,8	4,1	4,0	4,1	3,9	4,2	4,3	3,9	3,7	4	3,9

Lampiran 4. Kandungan nilai gizi mie basah

Kandungan Gizi Mie Basah P1							
Bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	KH	Vit. C	Zat Besi
Hati ayam	78	203,5	21,3	12,5	1,2	0,00	12,32
Daun kelor	64,8	58,8	3,26	1,02	9,15	14,08	3,84
Tepung terigu	178	592,7	16,02	1,78	137,42	0,00	2,31
Tepung tapioka	30	108,9	0,3	0,15	26,46	0,00	0,30
Telur	1	92,4	7,4	6,48	0,42	0,00	1,80
Minyak	10	88,4	0,00	10,00	0,00	0,00	0,00
Total		1.144,9	48,4	31,9	174,7	14,08	20,5

Kandungan Gizi Mie Basah P2							
Bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	KH	Vit. C	Zat Besi
Hati ayam	156	407,1	42,7	25,12	2,50	0,00	24,6
Daun kelor	43,2	39,56	2,19	0,69	6,15	9,46	2,58
Tepung terigu	172	572,76	15,48	1,72	132,78	0,00	2,24
Tepung tapioka	30	108,90	0,33	0,15	26,46	0,00	0,30
Telur	1	92,40	7,44	6,48	0,42	0,00	1,80
Minyak	10	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	0,00
Total		1.329,1	68,7	44,2	172,9	9,46	31,6

Kandungan Gizi Mie Basah P3							
Bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	KH	Vit. C	Zat Besi
Hati ayam	234	610,7	64,1	37,6	3,7	0,00	36,9
Daun kelor	21,6	19,32	1,07	0,34	3,00	4,62	1,26
Tepung terigu	166	552,78	14,94	1,66	128,15	0,00	2,16
Tepung tapioka	30	108,90	0,33	0,15	26,46	0,00	0,30
Telur	1	92,40	7,44	6,48	0,42	0,00	1,80
Minyak	10	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	0,00
Total		1472,5	87,9	56,3	161,7	4,62	42,4

Lampiran 5. Uji Normalitas

Tests of Normality						
	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
WARNA	.246	90	.000	.808	90	.000
AROMA	.277	90	.000	.856	90	.000
TEKSTUR	.240	90	.000	.803	90	.000
RASA	.223	90	.000	.835	90	.000

a. Lilliefors Significance Correction

Lampiran 6. Uji Kruskal Wallis

Test Statistics ^{a,b}				
	WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA
Kruskal-Wallis H	1.230	1.552	2.180	5.093
Df	2	2	2	2
Asymp. Sig.	.541	.460	.336	.078

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: SAMPEL

Lampiran 7. Proses Pembuatan Tepung Hati Ayam



Hati ayam



Hati ayam dicuci



Direndam dengan
jeruk nipis



Direbus



Dijemur



Diblender



Tepung hati ayam

Lampiran 8. Proses Pembuatan Tepung Daun Kelor



Daun kelor



Dicuci



Dijemur



Diblender



Tepung daun kelor

Lampiran 9. Proses Pembuatan Mie Basah



Tepung terigu



Tepung tapioka



Tepung hati ayam



Tepung daun kelor



Garam



Minyak goreng



Air



Pencampuran bahan



Penggilingan mie



Perebusan



Mie basah

Lampiran 10. Uji Organoleptik





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	: Elisabeth Siantika Saimon
Nomor Induk Mahasiswa	: PO5303241231209
Dosen Pembimbing	: Maria F. Vinsensia D. P Kewa Niron SST. M.Kes
Penguji	: Juni Gressilda Louisa Sine, STP., M.Kes
Jurusan	: D-III Gizi
Judul Karya Ilmiah	: Pengaruh Substitusi Tepung Hati Ayam Dan Tepung Daun Kelor Terhadap Daya Terima Mie Basah

Laporan Tugas Akhir yang bersangkutan di atas telah melalui proses cek plagiasi menggunakan Strike Plagiarism dengan hasil kemiripan (similarity) sebesar 21% Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 24 Agustus 2026

Admin Strike Plagiarism


Murry Jermias Kale SST
NIP. 198507042010121002

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**

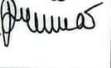
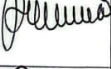
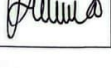
Nama: Ehsabelh Siantika Saiman

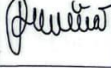
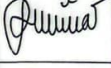
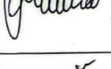
NIM : 20230241231209

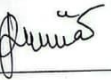
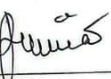
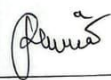
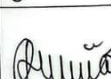
Kelas : 3 B

Judul: Pengaruh Substitusi Tepung Hali Ayam Dan Tepung Daun Kelor Terhadap Daya Terima Mie Bosoh

Nama Mahasiswa	: Ehsabelh Siantika Saiman
NIM	: 20230241231209
Nama Pembimbing	: Maria F. V. D. P. Niswanto, S.Si, M.Kes
Judul LTA	: Pengaruh Substitusi Tepung Hali Ayam Dan Tepung Daun Kelor Terhadap Daya Terima Mie Bosoh

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	Senin, 2-02-2026	Konsultasi: Masih gas dan bahan pangan yang digunakan	
2.	Selasa, 03-02-2026	Konsultasi: bentuk produk dan artikel penelitian sebelumnya	
3.	Kamis, 05-02-2026	Konsultasi artikel	
4.	Jumat, 06-02-2026	Konsultasi artikel (Pir)	

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
5.	Senin, 9-02-2026	Konsultasi BAB I	
6.	Jumat, 20-02-2026	Konsultasi BAB II	
7.	Senin, 23-02-2026	Konsultasi BAB III	
8.	Rabu, 25-02-2026	Konsultasi revisi BAB III	
9.	Kamis, 05-03-2026	ACC ujian	
10.	08/06/2026	Konsultasi bab IV	

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
11	08/06/2026	Revisi Bab IV	
12	08/06/2026	Acc Bab IV	
13	08/06/2026	Konfirmasi Bab V	
14	08/06/2026	Revisi Bab V	
15	08/06/2026	Acc Bab V	
16	25/06/2026	Revisi Setelah Ujian	

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
17	09/07/2026	Acc	