

Lampiran 1

FORMULIR KESEDIAANMENJADI PANELIS

Judul Penelitian **PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG HATI SAPI DAN TEPUNG UBI JALAR KUNING DALAM PEMBUATAN BROWNIES**

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

Kemenkes Kupang :

Nama :

NIM :

Semester :

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






Kupang,

(_____)

Lampiran 2

POLTEKKES KEMENKES KUPANG
 PRODI GIZI
 FORMULIR BIMBINGAN LAPORAN TUGAS AKHIR

NAMA MAHASISWA	:	MURY EDUARD NGURU
NIM	:	Do S303291210218
JUDUL LTA	:	PENGARUH SUPLEMEN TEDUNG HATI SAPI DAN TEDUNG UBI JALAR KUNING DALAM PEMBUATAN BOWTIES KUKUS

NO	TGL/BLN/THN	TOPIK BIMBINGAN	TTD PEMBIMBING
1	03/11/23	Konsul BAB I Dan BAB II	
2	03/11/23	Konsul BAB III	
3	09/01/24	Konsul Refisi BAB 1-3	
4	12/05/24	Konsul BAB 4-5	
5	13/05/24	Konsul Refisi BAB 4-5 Dan Hasil SPSS	
6			

Lampiran 3

FORMULIR PENILAIAN ORGANOLEPTIK

Judul Penelitian :

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG HATI SAPI DAN TEPUNG UBI JALAR KUNING DALAM PEMBUATAN BROWNIES

Dihadapaan saudara/I di sajikan beberapa jenis brownies sebelum mencicipi setiap jenisnya, kumur terlebih dahulu dengan air minuman yang telah disediakan. Istirahatlah sebentar sebelum mencicipi produk berikutnya. Saudara/I diminta untuk memberikan penilaian organoleptik dengan cara dicentang (√).

Faktor Kualitas	Deskripsi Nilai	Keterangan Sampel		
		P1	P2	P3
Warna	Sangat Suka (5)			
	Suka (4)			
	Agak Suka (3)			
	Tidak Suka (2)			
	Sangat tidak suka (1)			
Aroma	Sangat Suka (5)			
	Suka (4)			
	Agak Suka (3)			
	Tidak Suka (2)			
	Sangat tidak suka (1)			
Tekstur	Sangat Suka (5)			
	Suka (4)			
	Agak Suka (3)			
	Tidak Suka (2)			
	Sangat tidak suka (1)			
Rasa	Sangat Suka (5)			
	Suka (4)			
	Agak Suka (3)			
	Tidak Suka (2)			
	Sangat tidak suka (1)			
TOTAL NILAI				

Komentar:

Lampiran 4

Panelis Organoleptik

NO	RESPONDEN	FAKTOR KUALITAS											
		WARNA			AROMA			TEKSTUR			RASA		
		P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	P2	P3
1	E.C.N	3	5	5	4	4	5	5	4	5	3	3	4
2	E.S.R.R	5	5	5	4	4	4	5	5	5	5	4	4
3	B.D.I.M	3	3	4	3	3	4	2	3	4	2	2	2
4	K.D	4	5	5	4	5	4	5	5	4	5	5	5
5	N.A.B	4	4	4	5	5	5	4	4	4	4	4	4
6	F.P.G	3	4	5	3	4	3	3	3	4	2	3	3
7	D.A.B	3	5	5	4	5	5	4	5	5	2	4	5
8	E.G.C.K	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
9	A.E.B.M	4	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5
10	I.H.W	4	5	5	4	5	5	4	4	4	4	5	5
11	O.M	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4
12	N.B	3	4	5	4	3	3	5	5	5	3	5	5
13	P.S.K	5	4	3	4	5	4	4	3	3	5	4	5
14	M.M.K	4	3	4	3	2	4	3	3	4	3	3	4
15	R.L	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	5	4
16	N.T.B	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4
17	M.T.B	4	4	5	4	5	5	4	4	5	4	4	5
18	B.R.B	5	5	5	4	3	5	5	4	5	4	4	5
19	A.A	3	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4
20	R.C.N	4	5	4	3	4	4	4	5	4	4	4	5
21	E.N	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3
22	I.M.M	5	4	4	4	5	3	4	4	3	4	5	4
23	E.K.B	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	3	3
24	V.M.V	4	4	4	5	5	5	4	4	4	4	5	5
25	M.T.D	5	4	5	5	4	4	4	4	4	3	4	4
26	M.P	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3
27	A.S	4	3	2	4	2	2	5	4	4	5	4	4
28	M.A.S	3	4	3	4	3	3	4	5	5	5	4	5
29	F.T	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	2	4
30	F.R.A.N	3	3	5	5	5	5	3	3	4	3	3	3

Lampiran 5

Kandungan Nilai Gizi

Kandungan Gizi Perlakuan 1 Tepung Ubi Jalar Kuning dan hati sapi 55% : 15								
Menu	Bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	KH	B-caroten	Vitamin A
brownies	Tepung Hati Sapi	30	481,38	73,45	13,29	12,96	410,06	23847,56
	Tepung Ubi Jalar Kuning	110	503,96	2,11	1,69	106,29	3362,5	0
	Tepung Terigu	60	199,8	5,4	0,6	46,32	0	0
	Margarin	80	576	0,48	64,8	0,32	506,4	484,8
	Coklat	75	395,25	1,5	22,35	47,02	0	0
	Telur	240	369,6	29,76	25,92	1,68	146,4	52,8
	Gula Pasir	200	788	0	0	188	0	0
	Susu Bubuk	49	235,2	11,76	13,72	19,6	0	0
Total			3549,19	124,47	142,37	422,2	4331,85	24478,76
Kandungan Gizi Perlakuan 2 Tepung hati sapi dan Ubi Jalar Kuning 60% : 20								
brownies	Tepung Hati Sapi	40	641,84	97,94	17,72	17,28	546,75	31796,74
	Tepung Ubi Jalar Kuning	120	549,78	2,31	1,84	115,96	3668,2	0
	Tepung Terigu	40	133,2	3,6	0,4	30,88	0	0
	Margarin	80	576	0,48	64,8	0,32	506,4	484,8
	Coklat	75	395,25	1,5	22,35	47,02	0	0
	Telur	4	369,6	29,76	25,92	1,68	146,4	52,8
	Gula Pasir	200	788	0	0	188	0	0
	Susu Bubuk	49	235,2	11,76	13,72	19,6	0	0
Total			3688,87	147,35	146,76	420,75	4774,23	32427,94
Kandungan Gizi Perlakuan 3 Tepung hati sapi dan Ubi Jalar Kuning 65% : 25								
brownies	Tepung Hati Sapi	50	802,3	122,42	22,15	21,6	683,44	39745,93
	Tepung Ubi Jalar Kuning	130	595,59	2,5	2	125,62	3973,97	0
	Tepung Terigu	20	66,6	1,8	0,2	15,44	0	0
	Margarin	80	576	0,48	64,8	0,32	506,4	484,8
	Coklat	75	395,25	1,5	22,35	47,02	0	0
	Telur	4	369,6	29,76	25,92	1,68	146,4	52,8
	Gula Pasir	200	788	0	0	188	0	0
	Susu Bubuk	49	235,2	11,76	13,72	19,6	0	0
Total			3828,55	170,22	151,15	419,29	5216,61	40377,13

Lampiran 6

Hasil Analisis Data One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Perlakuan	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
N		90	90	90	90	90
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	2.00	4.09	4.00	4.09	3.96
	Std. Deviation	.821	.759	.821	.713	.886
Most Extreme Differences	Absolute	.222	.231	.233	.262	.242
	Positive	.222	.224	.200	.261	.180
	Negative	-.222	-.231	-.233	-.262	-.242
Test Statistic		.222	.231	.233	.262	.242
Asymp. Sig. (2-tailed)		.000 ^c	.000 ^c	.000 ^c	.000 ^c	.000 ^c

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

Descriptives

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Warna	30	3.90	.712	.130	3.63	4.17	3	5
P1	30	4.07	.691	.126	3.81	4.32	3	5
P2	30	4.30	.837	.153	3.99	4.61	2	5
P3	30	4.30	.837	.153	3.99	4.61	2	5
Total	90	4.09	.759	.080	3.93	4.25	2	5
Aroma	30	4.03	.556	.102	3.83	4.24	3	5
P1	30	3.93	.944	.172	3.58	4.29	2	5
P2	30	4.03	.928	.169	3.69	4.38	2	5
P3	30	4.03	.928	.169	3.69	4.38	2	5
Total	90	4.00	.821	.087	3.83	4.17	2	5
Tekstur	30	4.00	.788	.144	3.71	4.29	2	5
P1	30	4.07	.691	.126	3.81	4.32	3	5
P2	30	4.20	.664	.121	3.95	4.45	3	5
P3	30	4.20	.664	.121	3.95	4.45	3	5
Total	90	4.09	.713	.075	3.94	4.24	2	5

Lampiran 7

Rasa		30	3.80	.925	.169	3.45	4.15	2	5
	P1	30	3.90	.885	.162	3.57	4.23	2	5
	P2	30	4.17	.834	.152	3.86	4.48	2	5
	P3	30	4.17	.834	.152	3.86	4.48	2	5
	Total	90	3.96	.886	.093	3.77	4.14	2	5

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Warna					
Between Groups	2.422	2	1.211	2.156	.122
Within Groups	48.867	87	.562		
Total	51.289	89			
Aroma					
Between Groups	.200	2	.100	.145	.865
Within Groups	59.800	87	.687		
Total	60.000	89			
Tekstur					
Between Groups	.622	2	.311	.606	.548
Within Groups	44.667	87	.513		
Total	45.289	89			
Rasa					
Between Groups	2.156	2	1.078	1.386	.256
Within Groups	67.667	87	.778		
Total	69.822	89			

Lampiran 8



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Kupang

Jalan Piri A. Talo, Ulu, Ombon,
Kupang, Nusa Tenggara Timur 85111
☎ 0885 3400256
🌐 <http://poltekkeskupang.ac.id>

PERPUSTAKAAN TERPADU

<https://perpus-terpadu.poltekkeskupang.ac.id/> , e-mail: perpustakaanterpadu01@gmail.com

SURAT KETERANGAN HASIL CEK PLAGIASI

Dengan ini menerangkan bahwa

Nama : Mury Eduard Nguru
Nomor Induk Mahasiswa : PO.5303241210218
Dosen Pembimbing : Tobianus Hasan S,SI,MPH
Dosen Penguji : Juni Gressilda L. Sine, STP, M.Kes
Jurusan : Program Studi Gizi
Judul Karya Ilmiah : **PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TEPUNG UBI
JALAR KUNING DAN HATI SAPI DALAM PEMBUATAN BROWNIES KUKUS**

Skripsi yang bersangkutan di atas telah melalui proses cek plagiasi menggunakan Strike Plagiarism dengan hasil kemiripan (similarity) sebesar 26,89% Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 20 Januari 2025
Admin Strike Plagiarism

Mury Jermias Kale SST
NIP. 19850704201012100

Lampiran 9

Pembuatan Tepung Ubi Jalar Kuning



Pembuatan Tepung hati sapi



Pembuatan Brownies



Panelis

