

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Kesiediaan Menjadi Panelis

FORMULIR KESEDIAAN MENJADI PANELIS

Judul Penelitian

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN TERI DAN TEPUNG KACANG TUNGGAK TERHADAP DAYA TERIMA *SNACK BAR*

Dengan ini saya menyatakan sebagai mahasiswa Prodi Gizi di Poltekkes
Kemenkes Kupang dan bertanda tangan di bawah ini:

Nama :

NIM :

Semester :

Bersedia berperan sebagai panelis dalam penelitian sejak tahap awal hingga
selesai, serta akan memberikan penilaian secara objektif dan jujur tanpa adanya
tekanan atau paksaan dari pihak manapun.

Kupang, 2025

(.....)

Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik

FORMULIR PENILAIAN ORGANOLEPTIK

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN TERI DAN TEPUNG KACANG TUNGGAK TERHADAP DAYA TERIMA SNACK BAR

Nama :

Tanggal :

Saudara/i akan disuguhkan beberapa varian snack bar yang mengandung substitusi tepung ikan teri dan tepung kacang tunggak. Sebelum mencicipi setiap varian, silakan berkumur terlebih dahulu menggunakan air minum yang telah disediakan. Luangkan waktu sejenak sebelum melanjutkan ke varian snack bar berikutnya. Saudara/i diminta untuk memberikan penilaian organoleptik dengan cara memberi tanda centang (✓).

Faktor Kualitas	Deskripsi dan Nilai	P1	P2	P3
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. Hasil Uji Anova

Anova

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
WARNA	Between Groups	.422	2	.211	.284	.753
	Within Groups	64.567	87	.742		
	Total	64.989	89			
AROMA	Between Groups	.067	2	.033	.044	.957
	Within Groups	66.333	87	.762		
	Total	66.400	89			
TEKSTUR	Between Groups	.556	2	.278	.345	.709
	Within Groups	70.067	87	.805		
	Total	70.622	89			
RASA	Between Groups	1.156	2	.578	.869	.423
	Within Groups	57.833	87	.665		
	Total	58.989	89			

Lampiran 4. Tabulasi data uji organoleptik

Penilaian P1			
WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA
4	4	4	3
4	4	4	5
4	4	5	4
4	4	4	4
4	3	3	4
5	4	3	4
4	4	3	4
4	4	3	4
4	4	4	3
4	5	5	3
5	5	5	5
3	3	4	3
5	3	3	4
5	5	5	5
5	5	5	5
5	3	3	4
4	5	4	5
4	4	4	4
5	5	4	5
4	3	5	3
4	4	3	4
3	1	2	3
1	5	3	4
4	3	3	3
5	4	3	4
3	2	3	3
4	5	4	5
4	4	4	5
4	4	4	4
4	3	2	4
4,0	3,8	3,70	4,0

Penilaian P2			
WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA
4	4	4	3
3	4	4	5
4	4	5	5
4	4	4	4
5	4	4	4
4	4	4	3
3	4	3	4
5	4	5	5
3	4	3	4
5	5	5	3
4	5	5	5
3	4	3	3
3	3	2	3
4	4	4	5
5	5	5	5
5	4	3	4
3	3	3	4
5	4	5	5
5	5	5	4
4	5	5	5
4	3	4	3
3	2	2	2
4	3	4	4
4	4	3	4
5	4	5	5
3	3	4	4
5	4	3	4
4	3	4	4
4	4	4	5
3	4	2	5
4,0	3,9	3,8	4,10

Penilaian P3			
WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA
1	3	4	3
4	5	3	4
4	4	5	4
4	4	4	5
5	5	5	5
3	4	4	4
4	4	3	4
4	4	4	3
3	5	3	4
5	5	5	4
5	5	5	5
3	3	3	3
4	2	3	3
4	4	4	4
5	3	4	3
5	3	3	2
5	3	3	3
5	5	5	5
5	5	4	3
5	5	5	5
3	3	3	3
4	3	3	3
3	4	4	5
3	4	4	4
4	3	4	3
3	3	4	4
3	4	3	3
3	2	3	4
4	4	3	5
4	4	4	5
3,9	3,8	3,70	3,8

Lampiran 5. Prosedur pembuatan tepung

Proses pembuatan tepung ikan teri



Pencucian



Penimbangan



Pengukusan



Pengovenan



Penggilingan



Peengayakan



Tepung ikan teri

Proses pembuatan tepung kacang tunggak



Pencucian



Penimbangan



Perebusan



Pengovenan



Penggilingan



Pengayakan



Tepung kacang tunggak

Lampiran 6. Pembuatan *Snack Bar*

Pembuatan *Snack bar*



Penimbangan setiap perlakuan (P1- P3)



Proses pembuatan P1 – P3



P1



P2





P3
Adonan setiap perlakuan



Proses pencetakan P1-P3



Pengovenan



P1



P2
Snack Bar P1-P3



P3

Lampiran 7. Dokumentasi uji organoleptik oleh panelis



Lampiran 8. Nilai Gizi

Food	Amount	koal	water	protein	fat	carbohyd	dietary	alcohol	PUFA	choleste	Vit. A	carotene	Vit. E	Vi	Total analysis:
tepung terigu	170	618,8		17,5	1,7	129,7	4,6		0,7	0,0	0,0		0,0		energy 1970,5 kcal
tepung ikan teri	10	37,5		6,6	1,0	0,0	0,0		0,2	6,4	0,0		0,0		water 7,5 g
kacang tolo (tonggak)	20	23,2		1,5	0,1	4,2	1,3		0,0	0,0	0,4		0,0		protein (8%) 37,7 g
susu dancow	50	232,0		10,8	9,5	25,8	0,0		0,2	12,5	210,0		2,0		fat (21%) 48,6 g
margarin	50	318,0		0,0	36,0	0,0	0,0		9,4	0,0	125,0		3,0		carbohydr. (71%) 350,2 g
gula pasir	90	348,3		0,0	0,0	89,9	0,0		0,0	0,0	0,0		0,0		dietary fiber 8,1 g
madu	90	273,6		0,3	0,0	74,2	0,0		0,0	0,0	0,0		0,0		alcohol (0%) - g
Raisins	40	119,2	7,5	1,0	0,2	26,5	2,2	0,0	0,1	0,0	2,0	0,0	0,2		PUFA 10,6 g
															cholesterol 18,9 mg
															Vit. A 337,4 µg
															carotene 0,0 mg
															Vit. E (eq.) 5,2 mg
															Vit. B1 0,4 mg
															Vit. B2 0,5 mg
															Vit. B6 0,3 mg
															tot. fol. acid 99,7 µg
															Vit. C 19,8 mg
															sodium 212,0 mg
															potassium 1190,6 mg
															calcium 624,4 mg
															magnesium 106,5 mg
															phosphorus 709,8 mg
															iron 7,4 mg
															zinc 4,0 mg

Food	Amount	koal	water	protein	fat	carbohyd	dietary	alcohol	PUFA	choleste	Vit. A	carotene	Vit. E	Vi	Total analysis:
tepung terigu	140	509,6		14,4	1,4	106,8	3,8		0,6	0,0	0,0		0,0		energy 1922,0 kcal
tepung ikan teri	20	75,0		13,1	2,1	0,0	0,0		0,4	12,8	0,0		0,0		water 7,5 g
kacang tolo (tonggak)	40	46,4		3,1	0,2	8,3	2,6		0,1	0,0	0,8		0,0		protein (9%) 42,7 g
susu dancow	50	232,0		10,8	9,5	25,8	0,0		0,2	12,5	210,0		2,0		fat (22%) 49,4 g
margarin	50	318,0		0,0	36,0	0,0	0,0		9,4	0,0	125,0		3,0		carbohydr. (69%) 331,5 g
gula pasir	90	348,3		0,0	0,0	89,9	0,0		0,0	0,0	0,0		0,0		dietary fiber 8,5 g
madu	90	273,6		0,3	0,0	74,2	0,0		0,0	0,0	0,0		0,0		alcohol (0%) - g
Raisins	40	119,2	7,5	1,0	0,2	26,5	2,2	0,0	0,1	0,0	2,0	0,0	0,2		PUFA 10,8 g
															cholesterol 25,3 mg
															Vit. A 337,8 µg
															carotene 0,0 mg
															Vit. E (eq.) 5,2 mg
															Vit. B1 0,4 mg
															Vit. B2 0,5 mg
															Vit. B6 0,4 mg
															tot. fol. acid 139,0 µg
															Vit. C 19,8 mg
															sodium 247,1 mg
															potassium 1320,8 mg
															calcium 915,1 mg
															magnesium 126,2 mg
															phosphorus 854,2 mg
															iron 7,8 mg
															zinc 4,6 mg

Food	Amount	koal	water	protein	fat	carbohyd	dietary	alcohol	PUFA	choleste	Vit. A	carotene	Vit. E	Vi	Total analysis:
tepung terigu	110	400,4		11,3	1,1	83,9	3,0		0,4	0,0	0,0		0,0		energy 1873,5 kcal
tepung ikan teri	30	112,5		19,7	3,2	0,0	0,0		0,7	19,2	0,0		0,0		water 7,5 g
kacang tolo (tonggak)	60	69,6		4,6	0,3	12,5	3,9		0,1	0,0	1,2		0,0		protein (10%) 47,7 g
susu dancow	50	232,0		10,8	9,5	25,8	0,0		0,2	12,5	210,0		2,0		fat (23%) 50,3 g
margarin	50	318,0		0,0	36,0	0,0	0,0		9,4	0,0	125,0		3,0		carbohydr. (67%) 312,8 g
gula pasir	90	348,3		0,0	0,0	89,9	0,0		0,0	0,0	0,0		0,0		dietary fiber 9,0 g
madu	90	273,6		0,3	0,0	74,2	0,0		0,0	0,0	0,0		0,0		alcohol (0%) - g
Raisins	40	119,2	7,5	1,0	0,2	26,5	2,2	0,0	0,1	0,0	2,0	0,0	0,2		PUFA 10,9 g
															cholesterol 31,7 mg
															Vit. A 338,2 µg
															carotene 0,0 mg
															Vit. E (eq.) 5,2 mg
															Vit. B1 0,5 mg
															Vit. B2 0,5 mg
															Vit. B6 0,5 mg
															tot. fol. acid 178,3 µg
															Vit. C 19,8 mg
															sodium 282,2 mg
															potassium 1451,0 mg
															calcium 1005,8 mg
															magnesium 145,9 mg
															phosphorus 998,6 mg
															iron 8,2 mg
															zinc 5,3 mg

Lampiran 9. Surat selesai penelitian



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Kupang
Jalan Por A. Telle, Lilla, Oetobo
Kupang, Nusa Tenggara Timur 85811
Telp. (0180) 8800256
<https://www.poltekkeskupang.ac.id>

SURAT KETERANGAN TELAH SELESAI PENELITIAN
NOMOR : PP.07.01/F.XXIX.24/0184/2025

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Juni Gressilda L. Sine, STP., M.Kes
NIP : 198006012009122001
Program Studi : Ketua Prodi D-III Gizi

Dengan ini menerangkan bahwa mahasiswa:

Nama : Eunike Mansula
NIM : PO5303241221081
Program Studi : D-III Gizi
Perguruan Tinggi : Poltekkes Kemenkes Kupang
Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri Dan Tepung Kacang
Tunggak Terhadap Daya Terima Snack Bar

Telah selesai melakukan penelitian di Prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang, pada tanggal 21 s/d 22 Mei 2025 untuk memperoleh data dalam rangka penyusunan Laporan Tugas Akhir Diploma III (D-III).

Demikian surat keterangan ini dibuat dan diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan seperlunya.

Kupang, 16 Juni 2025
Ketua Prodi Gizi



Juni Gressilda Louisa Sine, S.TP., M.Kes
NIP. 198006012009122001



Lampiran 10. Surat Bebas Plagiasi



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	: Eunike Mansula
Nomor Induk Mahasiswa	: PO5303241221081
Dosen Pembimbing	: Juni Gressilda L. Sine., STP.,M.Kes
Penguji	: Maria F. Vinsensia D.P Kewa Niron ,SST.M.Kes
Jurusan	: Gizi
Judul Karya Ilmiah	: PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN TERI DAN TEPUNG KACANG TUNGGAK TERHADAP DAYA TERIMA SNACK BAR

Laporan Tugas Akhir yang bersangkutan di atas telah melalui proses cek plagiasi menggunakan Strike Plagiarism dengan hasil kemiripan (similarity) sebesar 27,07% Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 11 Agustus 2025

Admin Strike Plagiarism

Murry Jermias Kale SST

NIP. 198507042010121002

Lampiran 11. Loogbook

Nama Mahasiswa	:	EUNIKE MANSULA
NIM	:	P05303241221081
Nama Pembimbing	:	JUNI GRESSILDA L. SINE, STP., M. Kes
Judul LTA	:	PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN TERI (Engraulidae) DAN TEPUNG KACANG TUNGGAK (Vigna unguiculata) TERHADAP DAYA TERIMA SNACK BAR

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	06 Januari 2025	Konsul Latar Belakang Masalah	
2.	07 Januari 2025	Konsul Judul	
3.	08 Januari 2025	Konsul BAB I	
4.	09 Januari 2025	Revisi BAB I	

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
5.	10 Januari 2025	Konsul BAB II	
6.	11 Januari 2025	Konsul BAB III	
7.	12 Januari 2025	Revisi BAB III	
8.	23 Mei 2025	Perbaiki Penulisan dan Margin	
9.	26 Mei 2025	Revisi kembali formula	
10.	27 Mei 2025	Konsul BAB IV Hasil Penelitian dan Konversi bahan	

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
11.	10 Juni 2025	konsul olah data	
12.	11 Juni 2025	konsul Jurnal Pendukung Pembahasan	
13.	12 Juni 2025	konsul nilai gizi Makro	
14.	13 Juni 2025	konsul BAB V Kesimpulan dan saran	