

LAMPIRAN

Lampiran 1

FORMULIR KEINGINAN SEBAGAI PANELIS

Judul Studi

PERAN PERGANTIAN TEPUNG IKAN LELE (*Clarias sp*) DAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiata*) TERHADAP DAYA TERIMA BISKUIT

Yang bertanda tangan di bawah ini adalah mahasiswa Poltekkes Kemenkes Kupang yang terdaftar pada Program Studi Gizi:

Nama :

NIM :

Semester :

bersedia berpartisipasi dalam studi sebagai panelis studi dari awal hingga akhir dan menghadirkan evaluasi yang paling jujur, bebas dari tekanan atau paksaan dari luar.

Kupang, 2025

(.....)

Lampiran 2

FORMULIR PEMBERIAN SKOR ORGANOLEPTIK

Judul Studi :

PERAN PERGANTIAN TEPUNG IKAN LELE (*Clarias sp*) DAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiata*) TERHADAP DAYA TERIMA BISKUIT

Berbagai macam biskuit disajikan di hadapan Anda. Silakan berkumur dengan air minum yang tersedia sebelum mencicipi setiap jenisnya. Sebelum mencoba produk berikutnya, beristirahatlah sejenak. Anda diminta untuk menandai pilihan Anda untuk menghadirkan pemberian skor organoleptik (√)

Faktor Kualitas	Deskripsi Nilai	Keterangan Sampel			
		P0	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)				
Gerakan	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 3

Data Tes ANOVA dan Tukey

		ANOVA				
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
WARNA	Between Groups	1.200	3	.400	.608	.611
	Within Groups	76.267	116	.657		
	Total	77.467	119			
AROMA	Between Groups	1.492	3	.497	.670	.572
	Within Groups	86.100	116	.742		
	Total	87.592	119			
GERAKAN	Between Groups	2.492	3	.831	1.621	.188
	Within Groups	59.433	116	.512		
	Total	61.925	119			
RASA	Between Groups	8.667	3	2.889	4.047	.009
	Within Groups	82.800	116	.714		
	Total	91.467	119			

Multiple Comparisons							
Tukey HSD							
Dependent Variable	(I) SAMPEL	(J) SAMPEL	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
						Lower Bound	Upper Bound
WARNA	P0	P1	.267	.209	.581	-.28	.81
		P2	.200	.209	.775	-.35	.75
		P3	.200	.209	.775	-.35	.75
	P1	P0	-.267	.209	.581	-.81	.28
		P2	-.067	.209	.989	-.61	.48
		P3	-.067	.209	.989	-.61	.48
	P2	P0	-.200	.209	.775	-.75	.35
		P1	.067	.209	.989	-.48	.61
		P3	.000	.209	1.000	-.55	.55
	P3	P0	-.200	.209	.775	-.75	.35
		P1	.067	.209	.989	-.48	.61
		P2	.000	.209	1.000	-.55	.55
AROMA	P0	P1	.167	.222	.877	-.41	.75
		P2	.233	.222	.721	-.35	.81
		P3	.300	.222	.534	-.28	.88
	P1	P0	-.167	.222	.877	-.75	.41
		P2	.067	.222	.991	-.51	.65
		P3	.133	.222	.932	-.45	.71
	P2	P0	-.233	.222	.721	-.81	.35
		P1	-.067	.222	.991	-.65	.51
		P3	.067	.222	.991	-.51	.65
	P3	P0	-.300	.222	.534	-.88	.28
		P1	-.133	.222	.932	-.71	.45
		P2	-.067	.222	.991	-.65	.51

GERAKAN	P0	P1	-.033	.185	.998	-.52	.45
		P2	.233	.185	.589	-.25	.72
		P3	.300	.185	.370	-.18	.78
	P1	P0	.033	.185	.998	-.45	.52
		P2	.267	.185	.475	-.22	.75
		P3	.333	.185	.277	-.15	.82
	P2	P0	-.233	.185	.589	-.72	.25
		P1	-.267	.185	.475	-.75	.22
		P3	.067	.185	.984	-.42	.55
	P3	P0	-.300	.185	.370	-.78	.18
		P1	-.333	.185	.277	-.82	.15
		P2	-.067	.185	.984	-.55	.42
RASA	P0	P1	.067	.218	.990	-.50	.64
		P2	.533	.218	.074	-.04	1.10
		P3	.600*	.218	.034	.03	1.17
	P1	P0	-.067	.218	.990	-.64	.50
		P2	.467	.218	.147	-.10	1.04
		P3	.533	.218	.074	-.04	1.10
	P2	P0	-.533	.218	.074	-1.10	.04
		P1	-.467	.218	.147	-1.04	.10
		P3	.067	.218	.990	-.50	.64
	P3	P0	-.600*	.218	.034	-1.17	-.03
		P1	-.533	.218	.074	-1.10	.04
		P2	-.067	.218	.990	-.64	.50

*. Perbedaan rata-rata signifikan pada tingkat 0,05.

Lampiran 4

Tabulasi Data Tes Daya Terima Biskuit Pergantian Tepung Ikan Lele dan Tepung Kacang Hijau

Pemberian skor P0			
Warna	Aroma	Gerakan	Rasa
3	4	4	3
5	4	5	5
4	5	4	4
5	5	5	4
5	4	5	5
3	3	4	3
4	4	5	4
4	3	4	4
5	3	3	5
4	3	4	4
5	5	4	5
4	4	4	5
4	4	5	4
4	3	5	5
5	4	4	4
4	4	5	5
4	4	4	5
5	4	5	5
4	3	3	3
5	4	4	5
5	5	4	5
3	4	4	3
3	4	5	4
4	4	5	5
3	5	4	3
5	5	5	5
5	5	5	5
4	4	5	4
4	5	5	5
5	4	4	5

Pemberian skor P1			
Warna	Aroma	Gerakan	Rasa
3	4	4	3
5	5	5	5
4	4	4	5
5	5	5	5
5	5	5	5
3	3	5	5
5	4	4	5
3	3	3	3
3	2	3	4
3	3	3	4
4	4	4	4
5	4	4	5
5	4	4	4
4	4	5	5
5	4	4	4
4	4	5	5
4	4	4	4
5	4	5	5
4	4	4	3
5	5	5	5
3	4	5	4
3	3	4	3
3	3	5	3
3	3	5	3
5	3	5	4
4	5	5	5
4	5	5	5
3	3	5	4
3	5	4	5
4	4	5	5

Pemberian skor P2			
Warna	Aroma	Gerakan	Rasa
3	4	4	2
5	5	5	5
3	3	3	3
5	5	5	4
5	4	3	4
3	2	4	4
4	5	4	5
4	3	3	3
4	5	4	3
4	4	4	4
5	4	4	4
4	3	4	3
5	4	5	4
4	3	5	4
5	4	4	3
4	4	5	5
4	4	4	5
5	4	5	4
4	4	4	5
5	5	5	4
4	4	4	3
4	3	4	4
2	4	5	3
4	4	3	3
3	3	3	2
4	5	4	4
4	3	4	4
2	2	4	4
4	4	5	5
5	4	5	5

Pemberian skor P3			
Warna	Aroma	Gerakan	Rasa
3	4	4	2
4	3	5	3
3	3	3	3
5	5	5	5
5	5	5	5
3	2	4	3
3	4	4	3
3	3	3	3
4	4	3	5
2	2	3	2
4	4	4	4
4	2	4	3
4	4	4	4
4	4	5	4
5	4	4	3
4	4	5	5
4	4	4	5
5	4	5	4
4	4	4	5
5	5	4	4
4	4	3	3
4	2	3	3
4	4	5	4
4	4	5	3
3	1	2	4
5	5	5	4
5	5	4	3
4	4	4	4
5	5	5	5
5	5	5	5

Lampiran 5

Proses Produksi Tepung Ikan Lele dan Tepung Kacang Hijau

a. Proses Produksi Tepung Ikan Lele

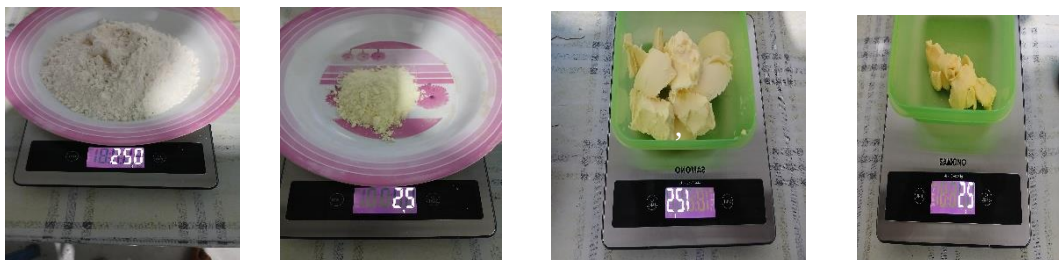


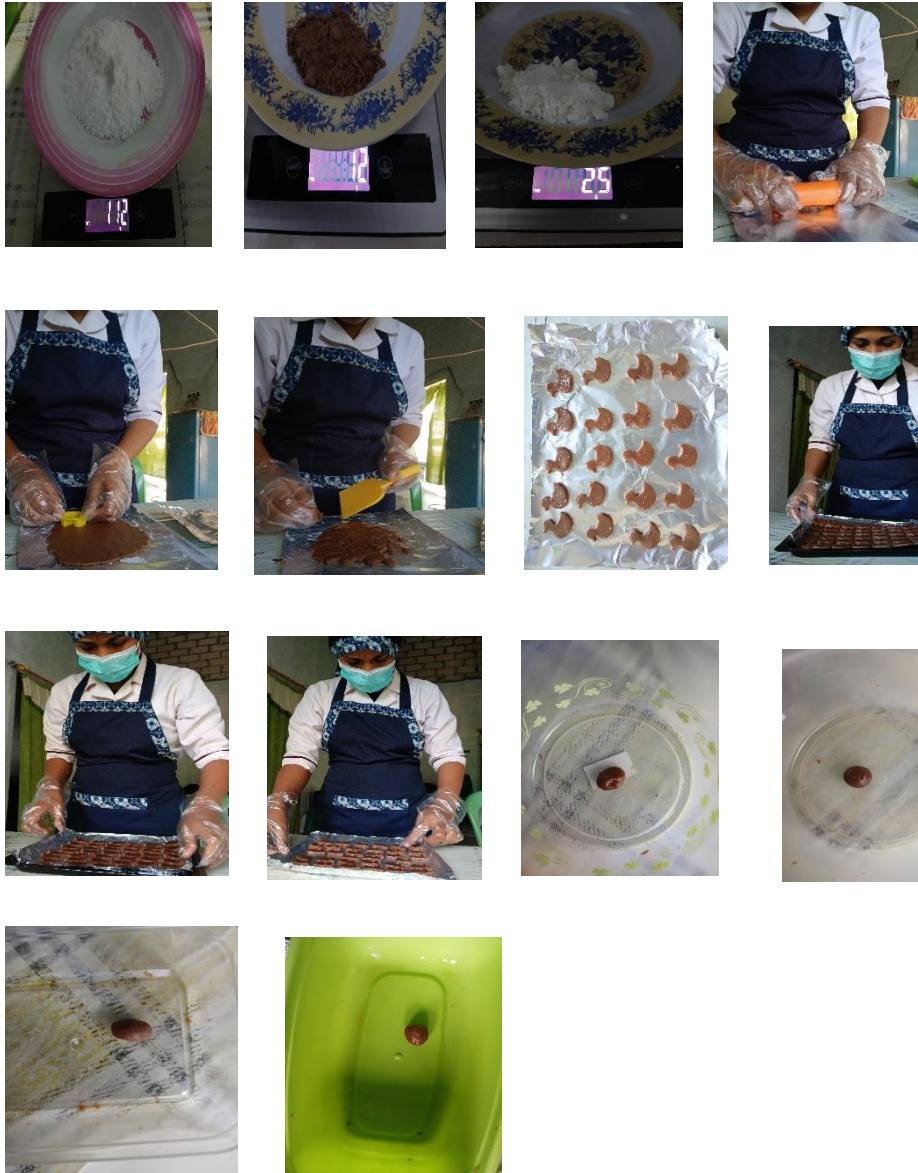
b Proses Produksi Tepung Kacang Hijau



Lampiran 6

Proses Produksi Biskuit





Lampiran 7

Tes Daya Terima



Lampiran 8

Nilai Gizi Makro Biskuit

<

NutriSurvey for Windows

File

Edit

Calculations

Food

Extras

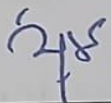
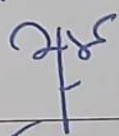
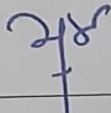
Help

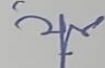
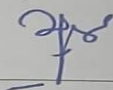
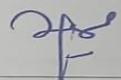
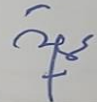
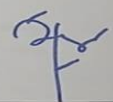
<

NutriSurvey for Windows																	Display options	
File Edit Calculations Food Extras Help																	T A % FA MA NC	
Children 4-6 years DGE2000 Portion 1 Days																		
	Food	Amount	kcal	wa	protein	fat	carbohydr	dietary	al	PUFA	choleste	Vit.	car	Vit.	Vit. C	sodium	potassi	Total analysis:
1	ikan lele	75	62.9		11.1	1.7	0.0	0.0			43.5	9			0.8	30.0	251.3	energy 2408.6 kcal
2	kacang hijau	25	29.0		1.9	0.1	5.2	1.6			0.0	0			0.0	1.0	69.5	water - g
3	tepung terigu	150	546.0		15.5	1.5	114.5	4.1			0.0	0			0.0	3.0	160.5	protein (7%) 40.5 g
4	susu dancow	25	116.0		5.4	4.8	12.9	0.0			6.3	105			9.3	80.0	242.5	fat (48%) 132.2 g
5	gula pasir	112.5	435.3		0.0	0.0	112.4	0.0			0.0	0			0.0	1.1	2.3	carbohydr. (45%) 268.3 g
6	tepung maizena	25	95.2		0.1	0.0	22.8	0.2			0.0	0			0.0	2.3	0.8	dietary fiber 5.9 g
7	mentega	125	887.6		0.3	100.8	0.0	0.0			258.8	936			0.0	276.3	8.8	alcohol (0%) - g
8	margarin	25	159.0		0.0	18.0	0.0	0.0			0.0	62			0.0	0.0	0.0	PUFA 10.3 g
9	telur ayam	50	77.6		6.3	5.3	0.6	0.0			212.0	95			0.0	62.0	63.0	cholesterol 520.5 mg
10																		Vit. A 1208.3 µg
																		carotene - mg
																		Vit. E (eq.) 7.5 mg
																		Vit. B1 0.4 mg
																		Vit. B2 0.6 mg
																		Vit. B6 0.3 mg
																		tot. fol. acid 118.8 µg
																		Vit. C 10.0 mg
																		sodium 455.6 mg

Lampiran 9

Nama Mahasiswa	:	Valencia Lopo
NIM	:	P05303241221101
Nama Pembimbing	:	Juni G. L. Sine, STP., M. Kes
Judul LTA	:	Pengaruh substitusi Tepung Ikan lele dan tepung kacang hijau pada daya terima biskuit.

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	06 Januari 2025	Konsul Bersama tentang Produk	
2.	07 Januari 2025	Konsul Jurnal	
3.	09 Januari 2025	Pembuatan formula	
4.	10 Januari 2025	Konsul Bab 1	

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
5.	13 Januari 2025	Revisi bab 1	
6.	14 Januari 2025	Konsul bab 2 dan 3	
7.	15 Januari 2025	Revisi bab 2 dan 3	
8.	16 Januari 2025	Revisi judul	
9	23 Mei 2025	Perbaikan penulisan dan margin	
10	26 Mei 2025	Perbaikan formula	

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
11	27 Mei 2025	Formulir organoleptik	
12.	10 Juni 2025	hasil penelitian dan konversi bahan	
13.	11 Juni 2025	revisi pendahuluan dan pembahasan	
14.	12 Juni 2025	Perubahan isi gizi	
15	13 Juni 2025	Kesimpulan dan saran	



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Kupang

Jalan Piet A. Tallo Liliba, Oebobo,
Kupang, Nusa Tenggara Timur 85111
(0380) 8800256
<https://poltekkeskupang.ac.id>

PERPUSTAKAAN TERPADU

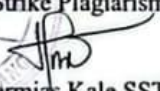
<https://perpus-terpadu.poltekkeskupang.ac.id> ; e-mail: perpustakaanterpadu61@gmail.com

SURAT KETERANGAN HASIL CEK PLAGIASI

Dengan ini menerangkan bahwa

Nama : Valencia Lopo
Nomor Induk Mahasiswa : PO5303241221101
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 LELE
(Clarias sp) DAN TEPUNG KACANG HIJAU (Vigna
radiata) TERHADAP DAYA TERIMA BISKUIT

Laporan Tugas Akhir yang bersangkutan di atas telah melalui proses cek plagiasi menggunakan Strike Plagiarism dengan hasil kemiripan (similarity) sebesar 18,54% Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 11 Agustus 2025
Admin Strike Plagiarism

Murry Jermias Kale SST
NIP. 198507042010121002