

### DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, N.N. and Anjani, R.D. (2021) 'Kebutuhan Gizi Ibu Hamil Pada Masa Pandemi Covid-19', *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(1), pp. 42–49.
- Afrianto, E. (2008). Pengawasan Mutu Bahan Pangan Jilid 1 untuk SMK. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Astawan. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian. Jakarta: Penerbit Swadaya
- Besuni, A. *et al.* (2013) 'Hubungan Asupan Zat Gizi Pembentuk Sel Darah Merah Nutrients Intake Relationship Forming Red Blood Cells With Hemoglobin Levels in Pregnant Women in Gowa', *Kesehatan Masyarakat*, 000, pp. 1–10.
- Blum, Hendrik L. (1974). Planning for Health, Development and Application of Social Changes Theory. New York: Human Sciences Press.
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). SNI 2973:2011. Syarat Mutu *Cookies*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Cahyaningtyas, F.I., Basito and Anam, C. (2014) 'Kajian Fisikokimia dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata* Durah) Sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Eggroll', *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), pp. 13–19. Available at: [www.ilmupangan.fp.uns.ac.id](http://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id).
- Damayanti, S., Bintoro, V.P. and Setiani, B.E. (2020) 'Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik *Cookies*', *Journal of Nutrition College*, 9(3), pp. 180–186. doi:10.14710/jnc.v9i3.27046.
- Erlinawati, I. and Wijaningsih, W., 2014. Pengaruh substitusi tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) terhadap nilai gizi (serat dan karbohidrat) dan daya terima *cookies* tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Riset Gizi*, 2(2), pp.8-14.
- Fathonah, B.A., M,Ichsan,H, Arif I., (2021). Daya Terima dan Nilai Sensoris Steak Daging Kambing Yang Direndam Dalam Ekstrak Asam Jawa dan Belimbing Wuluh. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*,4(1)

- Fauzi, M. (2019) 'Hijau ( Phaseolus Radiatus ) Dan Labu Kuning La3 ( Cucurbita', *Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(1), pp. 31–43.
- Febry, B.A., Pujiastuti, N., dan Fajar., 2013. Ilmu Gizi Praktis Kesehatan. Jakarta. Penerbit PT. Graha Ilmu.
- Fuada, N., Setyawati, B., & Purwandari, R. (2019). Hubungan Pengetahuan Makanan Sumber Zat Besi Dengan Status Anemia pada Ibu Hamil. *MGMI*, 11(1), 49–60. <https://doi.org/10.22435/mgmi.v11i1.2324>; Copyright
- Green, Lawrence, (1980). Health Education: A Diagnosis Approach, The John Hopkins University, Mayfield Publishing Co
- Hartati, M.E., Pada Baristand, P. and Surabaya, I. (2017) 'Pengaruh Penambahan Pati Jahe Hasil Samping Pembuatan Jahe Insstan pada Mutu Kue Kering', *Jurnal Kimia*, 2(3), pp. 133–142.
- Hatta, H., & Sandalayuk, M. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein *Cookies*. *Gorontalo Journal of Public Health*, 3(1), 41–50.
- Kadir, S. (2019). Faktor Penyebab Anemia Defisiensi Besi pada Ibu Hamil Di Wilayah Kerja Puskesmas Bongo Nol Kabupaten Boalemo. *Jambura Journal of Health Sciences and Research*, 1(2), 54–63
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2013) Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2013. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2017) Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2018) Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI
- Kemenkes RI. (2016). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 51 Tahun 2016 tentang Standar Produk Suplementasi Gizi

- Kemenkes RI. (2019b). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia.
- Lestari, E., Kiptiah, M. and Apifah, A., 2017. Karakterisasi Tepung Kacang Hijau Dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 4(1), pp.20-34.
- Lismawati, L., Tutik, T. and Nofita, N., 2021. Kandungan beta karoten dan aktivitas antioksidan terhadap ekstrak buah labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 7(2), pp.263-273.
- Mamuaja, C.F., 2016. Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. [e-book] Manado : UNSRAT PRESS
- Mariana, D., Wulandari, D. and Padila, P. (2018) 'Hubungan Pola Makan dengan Kejadian Anemia pada Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas', *Jurnal Keperawatan Silampari*, 1(2), pp. 108–122. doi:10.31539/jks.v1i2.83.
- Nainggolan, T., Situmeang, A., Kalrita, L. and Rahmayani, I., 2020. Pemberian Biskuit Berbasis Bayam Merah Dalam Pencegahan Anemia Pada Masa Kehamilan Di Kelurahan Pasir Bidang Kabupaten Tapanuli Tengah Tahun 2020. *TRIDARMA: Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM)*, 3(2, Nopembe), pp.254-262.
- Novrida, Y., Tiara, A.A. and Pusmaika, R., 2020. Hubungan Anemia Pada Kehamilan dengan Kejadian Berat Badan Lahir Rendah. *Jurnal Obstretika Scienta*, 8(1), pp.496-500.
- Noviati, T.D. and Purwani, E. (2017) 'Kadar Beta Karoten dan Daya Terima Cookies Garut dengan Substitusi Tepung Labu Kuning', *Seminar Nasional Gizi Program Studi Ilmu Gizi UMS*, pp. 188–195.
- Nur Yuniyanti, D., Ismail, E. and Susilo, J. (2017) 'Pengaruh Penambahan Labu Kuning dan Kacang Hijau Ditinjau Dari Sifat Fisik, Organoleptik dan Kandungan Gizi Makanan Tradisional Nagasari', *Jurnal Teknologi Kesehatan (Journal of Health Technology)*, 13(2), pp. 110–117. doi:10.29238/jtk.v13i2.20.

- Pakhri, A. *et al.* (2020) 'Daya Terima Dan Nilai Gizi Cake Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Labu Kuning', *Media Gizi Pangan*, 27(2), pp. 49–59.
- Paendong, F.T., Suparman, E. and Tendean, H.M., 2016. Profil zat besi (Fe) pada ibu hamil dengan anemia di Puskesmas Bahu Manado. *e-CliniC*, 4(1).
- Paran,S., (2008). *Diabet Cookies*. Tangerang : Penerbit PT Kawan Pustaka
- Purwono, M. S., Hartono, R., 2009, *Kacang Hijau*, Swadaya, Jakarta.
- Puspita, N. (2012). Pengaruh Ekstrak Etanol Biji Labu Kuning (*Curcubita moschata*) Terhadap Kualitas Spermatozoa Mencit (*Mus musculus*) Setelah Pemberian 2-Metoksietanol. Universitas Airlangga, Fakultas Sains Dan Teknologi. Surabaya: Skripsi.
- Rahmaniyah, N. and Prasetyawati, Z.T. (2020) 'Subtitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan *Cookies* Kastengel', *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 9(2), pp. 55–61.
- Rahmat M., Priawantiputri., & Pusparini. (2020). *Cookies* Bayam Sorgum Sebagai Makanan Tambahan Tinggi Zat Besi untuk Ibu Hamil Anemia. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung* 12(2) Doi:10.34011/juriskesbdg. v12i2.1755
- Rahmi, R. (2018) 'Efektifitas Konsumsi Rumput Laut Untuk Meningkatkan Kadar Haemoglobin Pada Ibu Hamil Anemia', *Jurnal Endurance*, 3(1), p. 195. doi:10.22216/jen.v3i1.2616.
- Rasyid, M.I. *et al.* (2020) 'Karakteristik sensori *cookies* mocaf dengan substitusi tepung labu kuning', *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), pp. 1–7.
- Rieny, E.G., Nugraheni, S.A. and Kartini, A. (2021) 'Peran Kalsium dan Vitamin C dalam Absorpsi Zat Besi dan Kaitannya dengan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil : Sebuah Tinjauan Sistematis', pp. 423–432.
- Rengen, D., 2017. *Kadar Zat Besi Es Krim Sari Daun Krokot (Portulaca oleracea L.) Sebagai Produk Alternatif Pencegahan Anemia Defisiensi Zat Besi* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Rosida, D.F., Putri, N.A. and Oktafiani, M. (2020) 'KARAKTERISTIK *COOKIES*

TEPUNG KIMPUL TERMODIFIKASI (*Xanthosoma sagittifolium*) DENGAN PENAMBAHAN TAPIOKA', *Agrointek*, 14(1), pp. 45–56. doi:10.21107/agrointek.v14i1.6309.

- Roberts, Bennie Warthinton dan Williams Sue R. 2000. *Nutrition Troughtout The Life Cycle*, Fourth Edition. The Mcgraw-Hill Book.
- Setyaningsih,D,Anton A, Maya P,S., (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : IPB Press
- Sinaga, R.J. and Hasanah, N., 2019. Determinan kejadian anemia pada ibu hamil di puskesmas tunggakjati Kecamatan Karawang Barat tahun 2019. *Jurnal Untuk Masyarakat Sehat (JUKMAS)*, 3(2), pp.179-192.
- Sumiyarsi, I. *et al.* (2018) 'Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Hemoglobin Ibu Hamil Trimester Iii', *PLACENTUM: Jurnal Ilmiah Kesehatan dan Aplikasinya*, 6(2), p. 20. doi:10.20961/placentum.v6i2.22836.
- Sunarti. (2018). *Serat Pangan Dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press
- Suryani, A., (2007). *Bisnis Kue Kering*. Niaga Swadaya.
- Sutomo, B. (2008a). *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Pustaka.
- Suwanto., Suranto., Purwanto, Edi., 2015, *Karakterisasi Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch) Pada Lima Kabupaten di Propinsi Jawa Timur*, *EL-VIVO Vol.3, No 1*, hal 61-71..
- Syam,A, Dkk., (2019). *Biji Labu Kuning Yang Menyehatkan*. Makassar : Masagena Press
- Uluwiyatun, U., Runjati, R., & Suwondo, A. (2015). Pengaruh Konsumsi Rumput Laut (*Eucheuma Sp*) terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin dan Status Fe Ibu Hamil Anemia di Kabupaten Pekalongan. *Jurnal Kebidanan*, 3(7), 8–15.
- Usman, Fitriani U, Ruslang T., (2022). *Gizi dan Pangan Lokal*. Padang. PT Global Eksekutif Teknologi
- World Health Organization (2017) *Nutritional Anaemias : Tools for Effective Prevention*.
- Winarno, F. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama

WHO. (2022a). World Health Statistics 2019: Monitoring Health for the SDGs, Sustainable Development Goals.

Worthington, Bonnie. S., dkk., (2000). Nutrition Throughout The Life Cycle. Fourth Edition with 92 Illustrations. McGraw Hill

# LAMPIRAN

## Lampiran 1 Data Hasil Perhitungan Uji Mutu Hedonik Panelis Agak Terlatih

### Laporan Hasil Uji Organoleptik

No. identifikasi sampel : LKB-3005-MM-G1-1/4  
 Jenis sampel : Cookies  
 Tanggal sampel terima : 30 Mei 2023  
 Kondisi saat diterima : Sesuai Spesifikasi  
 Tanggal pengujian : 30 Mei 2023

#### 1. Uji Skoring

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	9	9	9	9	9
2	B	7	9	9	9	8,5
3	C	9	9	9	9	9
4	D	9	9	7	9	8,5
5	E	5	9	9	9	8
6	F	9	9	9	9	9
7	G	7	9	9	9	8,5
8	H	7	9	9	9	8,5
9	I	9	9	9	9	9
10	J	5	9	7	9	7,5
11	K	9	9	7	9	8,5
Rata-rata		7,73	9	8,45	9	
Jumlah						94
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						8,54
Standar Deviasi (s)						0,47
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x}-(1,96.s/\sqrt{n}) \leq \mu \leq \bar{x}+(1,96.s/\sqrt{n})) = P(8,17 \leq \mu \leq 8,92)$ Nilai interval organoleptik Cookies adalah 8,17-8,92 Nilai organoleptik = 8,17 atau dibulatkan menjadi 8,0.						

#### 2. Uji Hedonik

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	8	8	9	8	8,25
2	B	4	6	7	7	8,26
3	C	9	9	8	8	8,5
4	D	7	8	7	7	7,25
5	E	4	7	8	7	6,5
6	F	8	8	7	7	7,5
7	G	8	8	8	7	7,75
8	H	8	9	8	9	8,5
9	I	6	8	8	8	7,5
10	J	6	7	7	7	6,75
11	K	8	8	7	8	7,75
Rata-rata		6,91	7,82	7,64	7,55	
Jumlah						82,25
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						7,47
Standar Deviasi (s)						0,81
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x}-(1,96.s/\sqrt{n}) \leq \mu \leq \bar{x}+(1,96.s/\sqrt{n})) = P(6,83 \leq \mu \leq 8,12)$ Nilai interval organoleptik Cookies adalah 6,83-6,13 Nilai organoleptik = 6,83 atau dibulatkan menjadi 7,0						



## Laporan Hasil Uji Organoleptik

No. identifikasi sampel : LKB-3005-MM-G1-2/4  
 Jenis sampel : Cookies  
 Tanggal sampel terima : 30 Mei 2023  
 Kondisi saat diterima : Sesuai Spesifikasi  
 Tanggal pengujian : 30 Mei 2023

## 1. Uji Skoring

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	5	5	5	9	6
2	B	9	9	9	9	9
3	C	5	5	7	9	6,5
4	D	5	5	5	5	5
5	E	9	5	9	7	7,5
6	F	9	7	7	7	7,5
7	G	5	7	5	9	6,5
8	H	7	5	5	7	6
9	I	5	5	5	9	6
10	J	9	5	5	9	7
11	K	7	5	5	7	6
Rata-rata		6,82	5,73	6,10	7,90	
Jumlah						73
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						6,64
Standar Deviasi (s)						1,07
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x} - (1,96 \cdot s/\sqrt{n}) \leq \mu \leq \bar{x} + (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) = P(5,77 \leq \mu \leq 7,49)$ Nilai interval organoleptik cookies adalah 5,77-7,49 Nilai organoleptik = 5,57 atau dibulatkan menjadi 6.0.						

## 2. Uji Hedonik

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	6	5	7	8	6,5
2	B	2	3	6	7	4,5
3	C	2	3	4	7	4
4	D	6	7	7	6	6,5
5	E	6	4	5	5	5
6	F	7	6	6	6	6,25
7	G	5	7	7	7	6,5
8	H	6	8	5	8	6,75
9	I	3	4	5	8	5
10	J	5	2	3	5	3,75
11	K	5	4	5	5	4,75
Rata-rata		4,82	4,82	5,45	6,54	
Jumlah						59,5
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						5,41
Standar Deviasi (s)						1,11
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x} - (1,96 \cdot s/\sqrt{n}) \leq \mu \leq \bar{x} + (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) = P(4,52 \leq \mu \leq 6,30)$ Nilai interval organoleptik Cookies adalah 4,52-6,30 Nilai organoleptik = 4,52 atau dibulatkan menjadi 5,00						

## Laporan Hasil Uji Organoleptik

No. identifikasi sampel : LKB-3005-MM-G1-3/4  
 Jenis sampel : Cookies  
 Tanggal sampel terima : 30 Mei 2023  
 Kondisi saat diterima : Sesuai Spesifikasi  
 Tanggal pengujian : 30 Mei 2023

## 3. Uji Skoring

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	7	5	5	9	6,5
2	B	9	9	9	9	9
3	C	5	7	5	5	5,5
4	D	9	7	7	7	7,5
5	E	7	9	9	7	8
6	F	9	7	5	5	6,5
7	G	9	5	7	7	7
8	H	9	7	7	5	7
9	I	7	7	7	9	7,5
10	J	9	7	7	7	7,5
11	K	7	5	5	9	6,5
Rata-rata		7,91	6,82	6,64	7,18	
Jumlah						78,5
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						7,14
Standar Deviasi (s)						0,92
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x} - (1,96 \cdot s/\sqrt{n}) \leq \mu \leq \bar{x} + (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) = P(6,39 \leq \mu \leq 7,87)$ Nilai interval organoleptik Cookies adalah 6,39-7,87 Nilai organoleptik = 6,39 atau dibulatkan menjadi 6,0.						

## 4. Uji Hedonik

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	7	6	8	8	7,25
2	B	2	5	6	7	5
3	C	3	6	3	4	4
4	D	8	7	7	7	7,25
5	E	6	6	6	5	5,75
6	F	8	4	3	6	5,25
7	G	6	6	7	6	6,25
8	H	9	8	6	7	7,5
9	I	5	6	7	8	6,5
10	J	5	4	3	5	4,25
11	K	5	4	7	8	6
Rata-rata		5,82	5,64	7,73	6,45	
Jumlah						65
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						5,91
Standar Deviasi (s)						1,19
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x} - (1,96 \cdot s/\sqrt{n}) \leq \mu \leq \bar{x} + (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) = P(4,95 \leq \mu \leq 6,86)$ Nilai interval organoleptik Cookies adalah 4,95-6,86 Nilai organoleptik = 4,95 atau dibulatkan menjadi 5,0.						

## Laporan Hasil Uji Organoleptik

No. identifikasi sampel : LKB-3005-MM-G1-4/4  
 Jenis sampel : Cookies  
 Tanggal sampel terima : 30 Mei 2023  
 Kondisi saat diterima : Sesuai Spesifikasi  
 Tanggal pengujian : 30 Mei 2023

## 1. Uji Skoring

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	7	7	7	9	7,5
2	B	9	9	9	9	9
3	C	7	5	7	7	6,5
4	D	7	7	9	9	8
5	E	7	7	9	5	7
6	F	9	7	5	5	6,5
7	G	9	7	7	5	7
8	H	9	7	7	5	7
9	I	9	9	7	5	7,5
10	J	9	5	5	9	7
11	K	7	7	9	7	7,5
Rata-rata		8,10	7	7,36	6,82	
Jumlah						80,5
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						7,32
Standar Deviasi (s)						0,72
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x} - (1,96 \cdot s/\sqrt{n}) \leq \mu \leq \bar{x} + (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) = P(6,74 \leq \mu \leq 7,89)$ Nilai interval organoleptik Cookies adalah 6,74-7,89 Nilai organoleptik = 6,74 atau dibulatkan menjadi 7,0.						

## 2. Uji Hedonik

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	7	7	8	8	7,5
2	B	6	4	4	7	5,25
3	C	7	3	5	5	5
4	D	7	7	7	7	7
5	E	6	6	6	4	5,5
6	F	6	4	4	4	4,5
7	G	7	7	6	6	6,5
8	H	8	8	6	6	7
9	I	6	8	7	4	6,25
10	J	5	5	3	5	4,5
11	K	5	5	7	7	6
Rata-rata		6,36	5,82	5,73	5,73	
Jumlah						65
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						5,91
Standar Deviasi (s)						1,03
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x} - (1,96 \cdot s/\sqrt{n}) \leq \mu \leq \bar{x} + (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) = P(5,07 \leq \mu \leq 6,74)$ Nilai interval organoleptik Cookies adalah 5,07-6,74 Nilai organoleptik = 5,07 atau dibulatkan menjadi 5,0						

## Lampiran 2 Perhitungan Persentase Penerimaan Produk Panelis Konsumen

- a) Skor maksimum = jumlah panelis x skor skala tertinggi  
 =  $30 \times 5$   
 = 150
- b) Skor minimum = jumlah panelis x skor skala terendah  
 =  $30 \times 1$   
 = 30
- c) Presentase skor maksimum =  $\frac{\text{Skor maksimum}}{\text{Skor maksimum}} \times 100\%$   
 = 100%
- d) Persentase skor minimum =  $\frac{\text{Skor minimum}}{\text{Skor maksimum}} \times 100\%$   
 =  $\frac{30}{150} \times 100\%$   
 = 20%
- e) Interval =  $\frac{\text{Skor tertinggi}}{\text{Jumlah kategori}}$   
 = 20

Rumus untuk memperoleh % capaian:

$$\% = \frac{\text{total skor}}{\text{skor maksimum}} \times 100\%$$

Kriteria interpretasi skor produk *cookies* labu kuning oleh panelis konsumen:

- 0% - 19,99% = Tidak Suka (Tidak diterima)
- 20% - 39,99% = Kurang Suka (Tidak diterima)
- 40% - 59,99% = Biasa (Diterima)
- 60% - 79,99% = Suka (Diterima)
- 80% - 100% = Sangat Suka (Diterima)

**Lampiran 3 Data Hasil Uji Kruskal Wallis Panelis Konsumen****Test Statistics<sup>a,b</sup>**

	warna	aroma	tekstur	rasa
Chi-square	13,381	14,397	12,119	4,922
df	1	1	1	1
Asymp. Sig.	,000	,000	,000	,027

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: perlakuan



**LEMBAR PENILAIAN UJI SKORING\* UNTUK UJIORGANOLETIK PRODUK COOKIES**

Tanggal :

Nama Panelis :

Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.

Berilah tanda ✓ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji. Panelis dapat menulis komentar tertulis sesuai kode sampel.

Spesifikasi**	Nilai	Kode Sampel			
<b>1. Kenampakan/warna</b>					
• Normal (kuning kecoklatan) atau sesuai spesifikasi	9				
• Agak pucat	7				
• Pucat	5				
<b>2. Bau</b>					
• Normal tidak tengik beraroma khas kukis	9				
• Normal tidak tengik aroma khas kukis kurang kuat	7				
• Agak berbau tengik, aroma khas kukis kurang kuat dan terdapat sedikit bau asing	5				
<b>3. Rasa</b>					
• Normal tidak tengik, gurih dan manis	9				
• Normal tidak tengik, gurih dan kurang/sangat manis	7				
• Sedikit tengik, agak gurih dan kurang/sangat manis	5				
<b>4. Tekstur</b>					
• Renyah (rapuh) dan kering	9				
• Kurang renyah dan kering	7				
• Kurang renyah dan tidak begitu kering	5				

Catatan : \* Disesuaikan dari SNI 2346:2015 : Pedoman pengujian sensori produk perikanan

\*\* Disesuaikan dari SNI 2973:2011 : Biskuit -Syarat Mutu

**Lampiran 5 Score Sheet Uji Hedonik**

**SURAT PERSETUJUAN UNTUK BERPARTISIPASI DALAM  
PENELITIAN (INFORMED CONSENT)**

**UJI DAYA TERIMA *COOKIES* BERBASIS TEPUNG LABU KUNING DAN  
TEPUNG KACANG HIJAU SEBAGAI ALTERNATIF MAKANANAN  
TAMBAHAN PENCEGAHAN ANEMIA PADA IBU HAMIL**

Setelah memperoleh penjelasan tentang tujuan, manfaat, dan prosedur mengenai penelitian tentang “Uji Daya Terima *Cookies* Berbasis Tepung Labu Kuning Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Pencegahan Anemia Pada Ibu Hamil”, maka saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Alamat :

Dengan ini menyatakan bahwa dengan penuh kesadaran dan tanpa ada paksaan dari pihak manapun bersedia untuk berpartisipasi dalam penelitian tersebut di atas dan bersedia untuk mengikuti prosedur penelitian dengan catatan semua data diri dirahasiakan. Selanjutnya, bila suatu ketika saya merasa dirugikan dalam penelitian ini saya berhak mengundurkan diri dalam penelitian ini.

Makassar,.....2023

Mengetahui,

Peneliti

Panelis

(Nidatrisuci)

(.....)



<b>Panelis ke :</b>
---------------------

**Score Sheet Hedonik *Cookies* Berbasis Labu Kuning  
dan Kacang Hijau**

Nama :  
 Jenis Kelamin : P/L  
 Tanggal Pengujian :  
 Memiliki Masalah Indra Perasa : Ya/Tidak  
 Bersedia Menjadi Panelis : Ya/Tidak

Anda diminta untuk menilai sampel *cookies* labu kuning dan kacang hijau yang telah disajikan. Anda perlu untuk memberikan penilaian berupa angka terhadap formula dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Tentukalah tingkat kesukaan Anda terhadap formula dengan menilai dari segi warna, tekstur, rasa dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan nilai berdasarkan skala pada kolom yang tersedia di bawah
2. Setelah selesai menilai setiap sampel, minumlah air mineral atau berkumur untuk menetralkan lidah Anda, lalu diamkan selama kurang lebih 5 detik.
3. Dalam penilaian Anda diminta untuk tidak membandingkan antar sampel yang ada.
4. Skala yang digunakan dalam penilaian yaitu :
  - 1 = Sangat tidak suka
  - 2 = Tidak suka
  - 3 = Biasa
  - 4 = Suka
  - 5 = Sangat Suka

Uji Hedonik (Kesukaan)	Formula			
	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa

Terima kasih\*

## Lampiran 6 Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning



Persiapan bahan



Pengupasan labu kuning



Labu kuning diparut tipis dan dijemur



Labu kuning yang kering dihaluskan menggunakan blender



Labu kuning yang telah dihaluskan



Penyaringan menggunakan saringan



Tepung labu kuning yang siap digunakan

### Lampiran 7 Proses Pembuatan Tepung Kacang Hijau



Persiapan bahan



Perendaman kacang hijau



Kacang hijau ditiriskan



Kacang hijau disangrai dengan api kecil



Kacang hijau dihaluskan dengan blender



Kacang hijau yang telah dihaluskan



Penyaringan menggunakan saringan



Tepung kacang hijau siap digunakan

### Lampiran 8 Proses Pembuatan Produk *Cookies* Tepung Labu Kuning Dan Tepung Kacang Hijau



Persiapan bahan



Bahan dimixer



Penambahan tepung



Pencampuran adonan



Pencetakan adonan

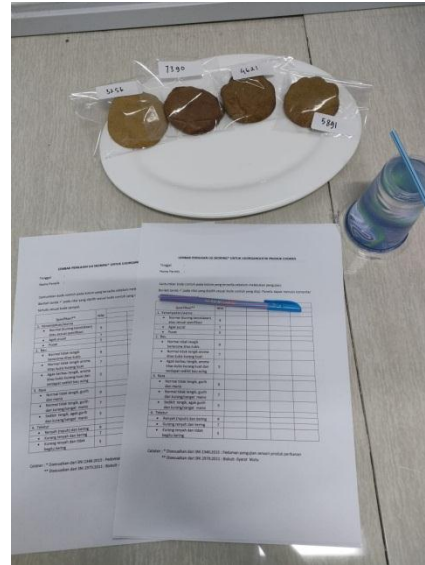


Pemanggangan adonan



## Lampiran 9 Proses Pengujian Oleh Panelis Terlatih Dan Panelis Konsumen

### 1. Uji Mutu Hedonik Panelis Terlatih



### 2. Uji Hedonik Panelis Konsumen



## Lampiran 10 Surat Izin Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN KEBUDAYAAN,  
RISET DAN TEKNOLOGI  
**UNIVERSITAS HASANUDDIN**  
**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**  
Jl. Perintis Kemerdekaan Km.10 Makassar 90245, Telp.(0411) 585658,  
e-mail : fkm.unhas@gmail.com, website: <https://fkm.unhas.ac.id/>

Nomor : 21913/UN4.14.8/PT.01.04/2023

23 Mei 2023

Lampiran :

Hal : Izin Penelitian

Yang Terhormat

**Kepala Laboratorium Kuliner Gizi**

Di – Tempat

Dengan hormat, Kami sampaikan bahwa mahasiswa Prodi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin bermaksud untuk melakukan penelitian dalam rangka penyusunan skripsi.

Sehubungan dengan itu, kami mohon kiranya bantuan Bapak/Ibu dapat memberikan izin untuk penelitian kepada:

Nama Mahasiswa	: Nidatrisuci
Stambuk	: K021191044
Program Studi	: Ilmu Gizi
Departemen	: Ilmu Gizi
Judul Penelitian	: Uji Daya Terima Cookies Berbasis Tepung Labu Kuning dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Makanan tambahan Pencegahan anemia Pada Ibu Hamil
Lokasi Penelitian	: Laboratorium Kuliner Gizi
Pembimbing Skripsi	: 1. Dr. Aminuddin Syam, S.KM., M.Kes., M.Med.Ed 2. Dr. dr. Citrakesumasari, M.Kes., Sp.GK
Waktu Penelitian	: Mei - Juni 2023

Atas bantuan dan kerjasama yang baik, kami sampaikan banyak terima kasih.

Ketua Program Studi S1 Ilmu gizi



Dr. Abdul Salam, SKM., M.Kes  
NIP. 198205042010121008

Tembusan:

1. Dekan FKM Unhas (Sebagai Laporan)
2. Masing-masing Pembimbing
3. Arsip



PEMERINTAH KOTA MAKASSAR  
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU

Jalan Aroeang Yuni Nomor 2, Bulo Gading, Ujung Pandang, Kota Makassar, Sulawesi Selatan 90171  
Laman: [dpmptsp.makassarkota.go.id](http://dpmptsp.makassarkota.go.id) | [info@dpmptsp.makassarkota.go.id](mailto:info@dpmptsp.makassarkota.go.id)

**SURAT KETERANGAN PENELITIAN**

Nomor : 87/432/SKP/DPMPPTS/VI/2023

- Dasar :
1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2018 tentang Penerbitan Keterangan Penelitian;
  2. Peraturan Daerah Kota Makassar Nomor 8 Tahun 2016 tentang Pembentukan Organisasi Perangkat Daerah;
  3. Peraturan Walikota Makassar Nomor 88 Tahun 2021 tentang Kedudukan, Susunan Organisasi, Tugas dan Fungsi Serta Tata Kerja Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu;
  4. Surat Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Sulawesi Selatan Nomor 1852/5.01/PTSP/2023 Tanggal 06 Juni 2023;
  5. Rekomendasi Teknis Badan Keastuan Bangsa dan Politik Kota Makassar Nomor 07/435-II/BKBP/VI/2023 Tanggal 08 Juni 2023.

**DENGAN INI MENERANGKAN BAHWA :**

Nama : NIDATRISUCI  
NIM / Jurusan : K021191044/ Ilmu Gizi  
Pekerjaan : Mahasiswa (SR) / UNHAS  
Alamat : Jl. P. Kemendekaan Km. 10 Makassar  
Lokasi Penelitian : Dinas Kesehatan Kota Makassar  
Waktu Penelitian : 07 Juni s/d 07 Juli 2023  
Tujuan : Skripsi  
Judul Penelitian : "UJI DAYA TERIMA COOKIES BERBASIS TEPUNG LABU KUNING DAN TEPUNG KACANG HIJAU SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN TAMBAHAN PENCEGAHAN ANEMIA PADA IBU HAMIL"

Dalam melakukan kegiatan agar yang bersangkutan memenuhi ketentuan sebagai berikut :

1. Surat Keterangan Penelitian ini diterbitkan untuk kepentingan penelitian yang bersangkutan selama waktu yang sudah ditentukan dalam surat keterangan ini.
2. Tidak dibenarkan melakukan penelitian yang tidak sesuai / tidak ada kaitannya dengan judul dan tujuan kegiatan Penelitian.
3. Melaporkan hasil penelitian kepada Kepala Badan Keastuan Bangsa dan Politik Kota Makassar melalui email [bidangpolitik@kabangpolitikmakassar.go.id](mailto:bidangpolitik@kabangpolitikmakassar.go.id).
4. Surat Keterangan Penelitian ini dicabut kembali apabila pemegangnya tidak menaati ketentuan tersebut diatas.

Makassar, 14 Juni 2023



Kepala Dinas  
KORAWATY BR, M.Si  
Pembina Tk. I  
No. 19710712 199202 2 002



**PEMERINTAH KOTA MAKASSAR  
DINAS KESEHATAN**

Jl. Teduh Bersinar No. 1 Makassar

No 440/187/PSDK/VI/2023

Kepada Yth.

Lamp -

Kepala Puskesmas .....

Perihal Penelitian

Di -

Tempat

Sehubungan surat dari Badan Kesatuan Bangsa dan Kesatuan Politik No 070/578-  
/SBKBP/2023, tanggal 15 Juni 2023, maka bersama ini di sampaikan kepada saudara  
bahwa

Nama	Nidahsuci
NIM	K021191044
Jurusan	S1 Ilmu Gizi
Tanggal Penelitian	7 Juni 2023 s.d 7 Juli 2023
Institusi	Universitas Hasanuddin (UNHAS) Makassar
Judul	Uji daya terima cookies berbasis tepung labu kuning dan tepung kacang hijau sebagai alternatif makanan tambahan pencegahan anemia pada ibu hamil

Akan melaksanakan kegiatan persiapan penelitian di wilayah kerja yang saudara  
pimpin

Demikian disampaikan, atas kerjasamanya diucapkan terima kasih

Makassar, 19 Juni 2023  
Kepala Dinas kesehatan  
Kota Makassar



**Dr. H. M. H. Sirajuddin, M. Kes**  
Pangkat : Pembina TK UIV B  
NP : 18730112 2008042012



## RIWAYAT HIDUP



### A. Data Pribadi

Nama : Nidatrisuci  
Tempat, Tanggal Lahir : Amparita, 08 Mei 2001  
Alamat : Jl. Sahabat 1  
Email : nidatrisucii@gmail.com

### B. Riwayat Pendidikan

1. Tamat SD Tahun 2012 di SD Negeri 4 Amparita
2. Tamat SMP Tahun 2015 di SMP Negeri 1 Tellu Limpoe
3. Tamat SMA Tahun 2018 di SMA Negeri 2 Sidrap

### C. Riwayat Organisasi

1. Anggota Divisi Dana Dan Usaha Forum Mahasiswa Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Periode 2020-2021

### D. Riwayat Pekerjaan

1. Magang/Internship Gizi Kesehatan Masyarakat Puskesmas Tamalanrea Jaya, Makassar
2. Magang/Internship Food Service Hotel Premier, Makassar
3. Magang/Internship Dietetik Rumah Sakit Umum Daerah Sayang Rakyat, Makassar