

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhyanti dkk. 2020. Uji Daya Terima Mie Berbahan Tepung Labu Waluh (*Cucurbita Moschata*) dan Ikan Gabus (*Channa Striata*) Sebagai Alternatif Makanan Pokok Tinggi Serat, Vitamin A dan Protein. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 38-46.
- Alfiani, N.Y., dkk. 2020. Persepsi Remaja Putri Tentang Anemia di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 5 Luwuk Timur. *Jurnal Kesmas Untika Luwuk*, 11(2), pp. 62-71.
- Amir, N., Metusalach., & Fahrul. Tingkat Kesukaan Konsumen dan Kualitas Organoleptik Produk Olahsan Ikan. *Jurnal Ipteks PSP*, 5(9), 19-25.
- Anggraeny, D., Ardiningtyas, L., & Irot, R.A. 2022. Pemeriksaan HB dan Edukasi Anemia Pada Remaja di Daerah Pesisir Pantai. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 4(4), 155-162.
- Apriyani, M.T.P., & Muli, E.Y. 2021. Penatalaksanaan Ibu Hamil Dengan Anemia Sedang Diberikan Pucuk Daun Labu Kuning Di PMB Gusti Ayu Badar Lampung. *Jurnal Ilmu Kebidanan*, 11(1), 1-7.
- Ardianto, E.T., Subaktilah, Y., & Elisanti, A.D. 2020. Formulasi Biskuit Buah Naga dan Daun Kelor Untuk Mencegah Anemia. *Jurnal Kesehatan*, 8(1), 10-15.
- Arniti, N.L., Septriana., & Nofartika, F. 2021. Pencegahan dan Penanggulangan Anemia Terhadap Pengetahuan, Kepatuhan Konsumsi Tablet Tambah Darah dan Kadar HB Pada Remaja Putri. *Gizido*, 13(12), 1-6.
- Arzayah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. 2022. Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Hasil Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105-109.
- Asterini, W., dkk. 2016. Peluang Aplikasi Mikroenkapsulat Vitamin A dan Zat Besi Sebagai Fortifikan. *Pangan*, 25(1), 51-60.
- Atik, N.S., Susilowati, E., & Kristinawati. 2022. Gambaran Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri di SMK Wilayah Dataran Tinggi. *Jurnal Indonesia Kebidanan*, 6(2), 61-68.
- Budiarti, A., Anik, S., & Wirani, N.P.G. 2020. Studi Fenomenologi Penyebab Anemia Pada Remaja di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Mesencephalon*, 6(2), 137-141.
- Canti, M., Fransiska, I., & Lestari, D. 2020. Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 181-187.
- Dewi, B.K., Murti, N.W., & Nurjanah, S. 2022. Anemia and Associated Factors among Female Adolescents in Lower-Middle Income Countries. *Journal of The Health Science and Nursing*, 1(2), 48-54.
- Effendi, Z., Surawan., F.E.D., & Sulastri, Y. 2016. Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang dan Tapioka. *Jurnal Agroindustri*, 6(2), 57-64.
- Enjelina, W., Rilza, Y.O., & Erda, Z. 2019. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Selenicereus sp.*) Untuk Memperpanjang Umur Simpan Mie Basah. *Jurnal Kesehatan*, 4(1), 63-69.
- Anggraeny, D.K. 2021. Hubungan IMT Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri di SMAN 2 Ngaglik Kabupaten Sleman. *Jurnal Kesehatan*, 11(2), 192-206.
- Anggraeny, D.K., & Irot, R.A. 2022. Pengembangan Potensi Desa dan Mie Jagung (*Zea mays*) di Desa Paliyan, Gunung Kidul. *Jurnal Atma Inovasia*, 1(3), 234-



- Fathonah, B.A., Haris, M.I., & Ismanto, A. 2021. Daya Terima dan Nilai Sensoris Steak Daging Kambing Yang Diredam Ekstrak Asam Jawa dan Belimbing Wuluh. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 4(1), 1-5.
- Fitria, A., Aisyah, S., & Sibero, J.S.T. Upaya Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri Melalui Konsumsi Tablet Tambah Darah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 91-99.
- Fuada, N., dkk. 2019. Hubungan Pengetahuan Makanan Sumber Zat Besi Dengan Status Anemia Pada Ibu Hamil. *Media Gizi Mikro Indonesia*, 11(1), 49-60.
- Handayani, I.F., & Sugiarsih, U. 2021. Kejadian Anemia Pada Remaja Putri di SMP Budi Mulia Kabupaten Karawang Tahun 2018. *Muhammadiyah Journal of Midwifery*, 2(2), 76-89.
- Hardiansyah, A., Violeta, Z.S., & Arifin, M. 2023. Pengetahuan Tentang Anemia, Asupan Protein, Zat Besi, Seng dan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 18(2), 213-224.
- Hatta, H., & Sandalayuk, M. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein Cookie. *Journal of Public Health*, 3(1), 41-50.
- Husaini, M. 1989. Study Nutritional Anemia an Assessment of Information Complication For Supporting and Formulating National Policy and Program Final Report for Nutrition Research and Development Center and Directorate of Community Nutrition. Jakarta: Ministry of Health.
- Imbar, H.S., Harikedua, V.T., & Walalangi, R.G.M. 2016. Analisis Organoleptik Beberapa Menu *Breakfast* Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemenuhan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. *Gizido*, 8(1), 82-86.
- Irityanti, S., Kristanto, B., Antariksawati, R. 2021. Daya Terima Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Pisang Barangan. *Gema Kesehatan*, 13(1), 40-53.
- Izmah, D., & Sugiatri. 2023. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri di SMK Al-Muhtadin Depok. *Journal of Indonesia Community Nutrition*, 12(2), 135-144.
- Junita, F., Wati, P.K., & Ulfah, R. 2023. Status Gizi Dengan Kejadian Anemia Pada Mahasiswi Institut Komunikasi dan Bisnis LSPR Jakarta. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 12(2), 288-294.
- Julaecha. 2020. Upaya Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri. *Jurnal Abdimas Kesehatan*, 2(2), 109-112.
- Julianto, R.P.D., & Sumiati, A. 2017. Identifikasi Labu Nusantara (*Cucurbita moschene Dutchene*) Sebagai Diversifikasi Pangan Sumber Karbohidrat. *Jurnal Hijau Cendekia*, 2(1), 15-20.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI.
- Kemendes. 2020. Anemia: Kamus Istilah Kesehatan. Retrieved From <https://www.kemkes.go.id>
- Kounnavong, S., et.al. 2020. Anaemia Among Adolescents: Assessing a Public Health Problem in Lao PDR. *Global Health Action*, 13, 103-111.
- dkk. 2022. Hubungan Asupan Protein dan Vitamin C dengan Status Gizi Remaja Putri di Desa Donohudan Kabupaten Boyolali. *Jurnal Penelitian*, 20(1), 81-87.
- N.I., & Almurdi. 2017. Hubungan Konsumsi Zat Besi Dengan Status Anemia Pada Murid SMP Negeri 27 Padang. *Jurnal Kesehatan*, 5(2), 507-511.



- Lestari, R.S., dkk. 2022. Daya Terima *Snack Bar* Karaposa. *Media Gizi Pangan*, 29(1), 8-15.
- Lestiari, N., & Rindiani. 2023. Tepung Kedelai dan Tepung Daun Kelor dalam Pembuatan *Crispy Cookies* sebagai Makanan Selingan Cegah Wasting. *Jurnal Kesehatan*, 11(1), 20-32.
- Lewa, A.F. 2016. Hubungan Asupan Protein, Zat Besi dan Vitamin C Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri di MAN 2 Model Palu. *Jurnal Publikasi Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 3(1), 26-31.
- Maharani, A.D., Nurwantoro., & Bintoro, V.P. 2024. Karakteristik Fisik dan Hedonik Mie Basah Berbahan Dasar Terigu Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning dan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), 28-33.
- Maajid, L.A., Sunarmi., & Kirwanto, Ag. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C Buah Apel (*Malus syvestris* Mill.). *Jurnal Kebidanan dan Kesehatan Tradisional*, 3(2), 57-106.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. 2019. Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). *Media Pendidikan Gizi dan Kuliner*, 8(2), 20-27.
- Maria, R.D., & Devi, A. 2019. Pengaruh Pemberian Rebusan Daun Pucuk Labu Kuning Terhadap Peningkatan Kadar HB Ibu Hamil Trimester III. *Jurnal Kesehatan*, 10(1), 27-31.
- Maryam, S. 2022. Peningkatan Komponen Gizi Pada Mie Dengan Penambahan Tepung Tempe dan Ekstrak wortel. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 11(2), 238-248.
- Mersil, S. 2021. Stomatitis Sebagai Manifestasi Oral dari Anemia Defisiensi Zat Besi Disertai Trombositosis. *E-Gigi*, 9(2), 181-187.
- Muchtar, F., & Effendy, D.S. 2023. Penilaian Asupan Zat Besi Remaja Putri Di Desa Mekar Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe. *Jurnal Gembira (Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 1(1), 171-179.
- Mulyawan, R.P., Nurhaidha, R.T., & Supriyatna, A. 2023. Identifikasi dan Manfaat Famili *Cucurbitaceae* di Lokasi Wisata Negeri Labu Lembang. *International Journal of Engineering, Economic, Social Politic and Goverment*, 1(3), 44-51.
- Muti'ah, R., dkk. 2020. Edukasi Pengenalan Mie Sehat Organik Dari Buah dan Sayuran. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 85-94.
- Nisa, J., dkk. 2020. Pemanfaatan Kacang Hijau Sebagai Sumber Zat Besi Dalam Upaya Pencegahan Anemia Prakonsepsi. *Jurnal Surya Masyarakat*, 3(1), 42-47.
- Nurakilah, H., dkk. 2024. Perbandingan Efektivitas Daun Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Daun Lembayung (*Vigna Sinensis L*) Terhadap Kelancaran Pengeluaran ASI Pada Ibu 3-4 Hari Pospartum. *Malahayati Nursing Journal*, 6(1), 176-184.
- Nurjanah, H., Setiawan, B., & Roosita, K. 2020. Potensi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Sebagai Makanan Tinggi Serat Dalam Bentuk Cair. *Indonesian Journal of Nutrition*, 7(1), 54-68.
- ..., G., & Pratiwi, N. 2022. Pemanfaatan Bahan Lokal Untuk Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri. *Jurnal Keperawatan*, 14(4), 999-



- Nofianti, I.G.A.T.P., Juliasih, N.K., & Wahyudi, I.W.G. 2021. Hubungan Siklus Menstruasi Dengan Kejadian Anemia Remaja Putri di SMP Negeri 2 Kerambitan Kabupaten Tabanan. *Jurnal Widya Biologi*, 12(1), 58-66.
- Panjaitan, T.W.S., Rosida, D.A., & Widodo, R. 2017. Aspek Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Porang. *Jurnal Teknik Industri*, 14(1), 1-16.
- Permata, I.I., Achyar, K., & Kusuma, I.R. 2023. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Anemia. *Jurnal Riset Kesehatan Masyarakat*, 3(3), 136-142.
- Pratiwi, N., dkk. 2023. Uji Daya Terima, Analisis Kadar Zat Gizi Pada Biskuit Labu Kuning dan Daun Kelor. *Gema Kesehatan*, 15(1), 66-77.
- Rahmi, Y., dkk. 2019. Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah Dengan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 6(1), 10-21.
- Resmi, S., Fathima, L., & Vijayaraghavan, R. 2017. Formulation Of A Herbal Extract For Anemia Treatment And Its Effect On Physical Work And Intelligence Capacity In Adolescent Girls With Iron Deficiency In India. *African Journal of Pharmacy and Pharmacology*, 11(24), 284-288.
- Rianti., Fatmawati., & Suwarni. 2022. Tingkat Pengetahuan, Kepatuhan Konsumsi Tablet Tambah Darah dan Asupan Zat Besi (Fe) dengan Status Anemia Pada Remaja Putri di SMKN 1 Molawe Kecamatan Molawe Kabupaten Konawe Utara. *Jurnal Gizi Ilmiah*, 9(2), 12-18.
- Ririn., dkk. 2021. Relation Between Iron and Vitamin A Intake With Ferritin Levels In Pregnant Women With Trimester III Iron Deficiency Anemia. *Science Midwifery*, 10(1), 307-312.
- Rosalina, L., Suyanto, A., & Yusuf, M. 2018. Kadar Protein, Elastisitas, dan Mutu Hedonik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Ganyong. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(1), 1-10.
- Salni., dkk. 2023. Pelatihan Pembuatan Teh dari Daun Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) dalam Upaya Pencegahan Penyakit Degeneratif. *Jurnal Altifani*, 3(2), 320-327.
- Saraswati, P.M.I. 2021. Hubungan Kadar Hemoglobin (HB) Dengan Prestasi Pada Siswa Menengah Atas (SMA) atau Sederajat. *Jurnal Medika Utama*, 2(4), 1187-1191.
- Sari, P., dkk. 2019. Asupan Zat Besi, Asam Folat dan Vitamin C Pada Remaja Putri di Daerah Jatingangor. *Jurnal Kesehatan Vokasional*, 4(4), 169-175.
- Sari, P., et.al. 2022. Anemia Among Adolescent Girls in West Java, Indonesia: Related Factors and Consequences on Quality of Life. *Nutrients*, 14(3777), 1-13.
- Satriani., Hadju, V., & Nilawati, A. 2019. Hubungan Faktor Pendidikan dan Faktor Ekonomi Orang Tua Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Usia 12-18 Tahun di Kecamatan Tamalatea Kabupaten Jeneponto. *Jurnal JKFT*, 4(2), 56-64.
- Satriani, W., & Bridha, R.L. 2022. Daya Terima Konsumen terhadap Bites Sebagai Kue Tradisional Khas Bandung. *Jurnal Perhotelan*, 2(2), 55-60.
- Suyantono, A., & Sari, M.P. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan. Bogor : IPB Press.



- Sihmawati, R.R., dkk. 2022. Uji Organoleptik Mie Basah Substitusi Tepung Tapioka dan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Heuristic*, 19(2), 113-120.
- Soehardi, S. 2004. *Memelihara Kesehatan Jasmani Melalui Makanan*. ITB, Bandung.
- Subakti, A., Damiaty, & Ekayani, I.A.P.H. 2022. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kara Kratok (*Phaseolus lunatus L*) Dalam Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Kuliner*, 2(2), 49-58.
- Sukmawati, dkk. 2024. Snack Ikan Penja dan Daun kelor Mengatasi Anemia dan Kekurangan Energi Kronik. *Al Gizzai: Public Health Nutrition Journal*, 4(1), 35-46.
- Sudiarta, N.P. 2022. Kualitas Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Ubi Talas. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 79-87.
- Supraptiah, E., Ningsih, A.S., & Zurohaina. 2019. Optimasi Temperatur dan Waktu Pengeringan Mie Kering Yang Berbahan Baku Tepung Jagung dan Tepung Terigu. *Jurnal Kinetika*, 10(2), 42-47.
- Suryono, C., & Ningrum, L. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95-106.
- Suwandi, T., dkk. 2023. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Daya Perkecambahan Biji Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Biospecies*, 16(1), 1-5.
- Tamahiwi, N.E.R., dkk. 2023. Uji Aktivitas Antidiabetes Ekstrak Etanol Daun Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Pada Tikus Putih Jantan (*Rattus Norvegicus*). *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(3), 2416-2429.
- Usman, dkk. 2022. *Gizi dan Pangan Lokal*. [e-book]. Padang : PT Global Eksekutif Teknologi.
- Utami, N.A., & Farida, E. 2022. Kandungan Zat Besi, Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Kombinasi Jus Buah Bit dan Jambu Biji Merah Sebagai Minuman Potensial Penderita Anemia. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 2(3), 372-381.
- WHO. 2016. *Strategies Anaemia: Recommendations From an Expert Group Consultation*.
- WHO. 2021. *World Health Statistic 2021: Monitoring Health for the SDGs, Sustainable Development Goals*.
- Wiafe, M.A., Ayenu, J., & Eli-cophie, D. 2023. A Review of The Risk Factors for Iron Deficiency Anaemia Among Adolescents in Developing Countries. *Hindawi*, 1-11.
- Wiyono, A.E., Amilia, W., & Suryaningrat, I.B. 2019. Penerimaan Konsumen Terhadap *Liquid Body Soap* Ekstrak Tembakau dan Analisis Harga Pokok Produksinya. *Jurnal Agroteknologi*, 13(1), 75-84.
- Yulianti, C.H., & Safira, A.N. 2020. Analisis Kandungan Formalin Pada Mie Basah Menggunakan Nash Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal of Pharmacy and Science*, 5(1), 7-14.
- Yulianti, C.H., & Safira, A.N. 2021. Anemia Pada Remaja Putri Di Kecamatan Cempaka Kota. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(7), 2253-2262.



## LAMPIRAN

### Lampiran 1 Score sheet uji mutu hedonik

#### SCORE SHEET MUTU HEDONIK MIE

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

Anda diminta untuk memberikan penilaian ( $\sqrt{\quad}$ ) berdasarkan formula dan mutu produk meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa dari produk tersebut berdasarkan skala berikut :

Uji Mutu Hedonik		Formula			
		526	313	638	265
<b>Warna</b>					
1	Tidak hijau				
2	Kurang hijau				
3	Agak hijau				
4	Hijau				
5	Sangat hijau				
<b>Aroma</b>					
1	Beraroma menyimpang				
2	Tidak khas aroma mie				
3	Agak khas aroma mie				
4	Cukup khas aroma mie				
5	Sangat khas aroma mie				
<b>Rasa</b>					
1	Rasa menyimpang				
2	Tidak khas rasa mie				
3	Agak khas rasa mie				
4	Cukup khas rasa mie				
5	Sangat khas rasa mie				
<b>Tekstur</b>					



yang telah disajikan, menurut Anda formula manakah yang  
 cara keseluruhan?



## Lampiran 2 Score sheet uji hedonik

### Score Sheet Hedonik Mie Berbasis Daun Labu Kuning

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

Anda diminta untuk menilai sampel mie berbasis daun labu kuning yang telah disajikan. Anda perlu memberikan penilaian berupa angka terhadap formula dengan ketentuan sebagai berikut :

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

Formula/Kode Sampel	Indikator			
	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa



**Lampiran 3 Data hasil uji statistik kruskal wallis panelis**

	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa
Kruskal-Wallis H	69,739	50,427	43,212	71,510
df	3	3	3	3
Asymp. Sig.	,000	,000	,000	,000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Sampel



Optimized using  
trial version  
[www.balesio.com](http://www.balesio.com)



### Lampiran 4 Proses pembuatan tepung daun labu kuning



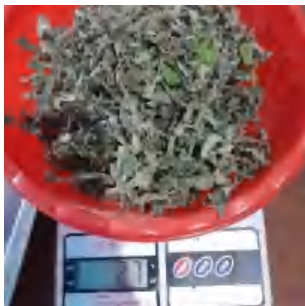
Daun labu kuning dicuci bersih



Daun labu kuning diiris tipis lalu ditimbang



Daun labu kuning dioven dengan suhu 60°C selama 2 jam



Daun labu kuning kering ditimbang



Daun labu kuning kering dihaluskan menggunakan blender



Tepung daun labu kuning siap untuk digunakan



**Lampiran 5 Proses pembuatan mie substitusi tepung daun labu kuning**



Semua bahan dicampur lalu diaduk hingga menjadi adonan



Adonan diuleni hingga kalis lalu diamkan hingga 15-20 menit



Adonan kemudian dipipihkan lalu dicetak menjadi mie



Mie yang telah digiling, ditimbang



Mie direbus selama kurang lebih 1-2 menit



Mie formula 1 (638) (kontrol)



Mie formula 2 (526)  
10% Tepung Daun Labu Kuning



Mie Formula 3 (265)  
25% Tepung Daun Labu Kuning

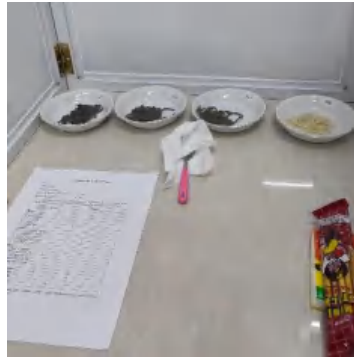


Mie Formula 4 (313)  
30% Tepung Daun Labu Kuning



## Lampiran 6 Uji mutu hedonik dan uji hedonik pada panelis


### Uji Mutu Hedonik Pada Panelis Agak Terlatih



### Uji Hedonik Pada Panelis Konsumen



## Lampiran 7 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 : 04002/UN4.14/PT.01.04/2024 14 Mei 2024  
 Lampiran:  
 Hal : Izin Penelitian


Yang Terhormat  
 Kepala Laboratorium Kuliner Gizi FKM Unhas  
 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 bantuan Bapak/Ibu dapat memberikan izin penelitian kepada:

Nama Mahasiswa : Adelia Putri Amri  
 Stambuk : K021201039  
 Program Studi : Ilmu Gizi  
 Departemen : Ilmu Gizi  
 Judul Penelitian : Uji Daya Terima Mie Dengan Substitusi Tepung Daun Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch.) Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri  
 Lokasi Penelitian : Laboratorium Kuliner Gizi FKM Unhas  
 Pembimbing Skripsi : 1. Prof. Dr. Aminuddin Syam, SKM., M.Kes., M.Med.Ed  
 2. Dr. Abdul Salam, S.KM., M.Kes  
 Waktu Penelitian : Mei-Juni 2024

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

a.n. Dekan  
 Wakil Dekan Bidang Akademik dan  
 Kemahasiswaan,  
  
 Dr. Wahiduddin, SKM., M.Kes.  
 NIP 197604072005011004

Tembusan:  
 1. Dekan FKM Unhas (Sebagai Laporan)  
 2. Ketua Departemen Ilmu Gizi  
 3. Arsip



11 Tahun 2020 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan aset baik yang baik" dan akan dibagikan secara elektronik menggunakan bentuk elektronik yang ditetapkan oleh BPSN





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 : 04178/UN4.14/PT.01.04/2024

17 Mei 2024

Lampiran:

Hal : Izin Penelitian

Yang Terhormat  
Kepala Laboratorium Kimia Bio-Fisik FKM Unhas  
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 bantuan Bapak/Ibu dapat memberikan izin penelitian kepada:

Nama Mahasiswa : Adelia Putri Amri  
Stambuk : K021201039  
Program Studi : Ilmu Gizi  
Departemen : Ilmu Gizi  
Judul Penelitian : Uji Daya Terima Mie Dengan Substitusi Tepung Daun Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch.) Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri  
Lokasi Penelitian : Laboratorium Kimia Bio-Fisik FKM Unhas  
Pembimbing Skripsi : 1. Prof. Dr. Aminuddin Syam, SKM., M.Kes., M.Med.Ed  
2. Dr. Abdul Salam, S.KM., M.Kes  
Waktu Penelitian : Mei-Juni 2024

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

a.n. Dekan  
Wakil Dekan Bidang Akademik dan  
Kemahasiswaan,



Dr. Wahiduddin, SKM., M.Kes.  
NIP 197604072005011004

Tembusan:  
1. Dekan FKM Unhas (Sebagai Laporan)  
2. Ketua Departemen Ilmu Gizi  
3. Arsip



TE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik berupa Dokumen Elektronik adalah hasil dari semua informasi yang diolah dan disajikan secara elektronik menggunakan simbol elektronik yang diterbitkan oleh BPS"





## RIWAYAT HIDUP



### A. Data Pribadi

Nama : Adelia Putri Amri  
 NIM : K021201039  
 Tempat/Tanggal Lahir : Soppeng, 21 Maret 2001  
 Agama : Islam  
 Jenis Kelamin : Perempuan  
 Alamat : Jl. Andi Mauraga Timur  
 Email : adeliaputriamri21@gmail.com

### B. Riwayat Pendidikan

SD Negeri 18 Tumampua 1  
 SMP Negeri 2 Pangkajene  
 SMA Negeri 1 Pangkajene

### C. Riwayat Kepanitiaan

Panitia Inaugurasi dan Apresiasi Seni Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Tahun 2021  
 Panitia HUT Formazi (Forum Mahasiswa Gizi) Tahun 2022  
 Panitia Kaderisasi Forma Tahun 2022

### D. Riwayat Magang

Magang Food Service di Sekolah Polisi Negara Batua Tahun 2023  
 Magang Dietetik di Rumah Sakit Islam Faisal Makassar Tahun 2023  
 Magang Gizi Kesehatan Masyarakat di Puskesmas Sudiang Raya Tahun 2023

