

## DAFTAR PUSTAKA

- Adimarta, T., & Nopriyanti, M. (2022). Pembuatan Tepung Labu Kuning (Kajian Penggunaan Suhu dan Lama Pengeringan). *LIPIDA*, 2(2), 142–148. <http://www.jurnal.politap.ac.id/lipida>
- Afrianto, E. (2008). *Pengawasan Mutu Bahan Pangan Jilid 1 untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Agustina, W., Dzakia, N. F., Cahyadi, W., Surahman, D. N., & Iwansyah, A. C. (2020). Optimasi Formula dan Karakterisasi Produk Cookies Berbahan Dasar Pasta Kacang Mete (*Anacardium occidentale* L). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 14(2), 176. <https://doi.org/10.26578/jrti.v14i2.6088>
- Alfiah, E., Yusuf, A. M., Yusuf, A. M., Puspa, A. R., & Puspa, A. R. (2021). Status Anemia dan Skor Diet Quality Index (DQI) pada Remaja Putri di SMP Ibnu Aqil, Bogor. *JURNAL Al-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI*, 6(1), 16. <https://doi.org/10.36722/sst.v6i1.467>
- Arfini, F., Fitri, M., & Udayana Tartar, S. (2017). Penerapan Pengolahan Labu Kuning (*Cucurbitae moschata*) Di Kabupaten Barru Sulawesi Selatan. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 3(1), 2528–3219.
- Arruda, S. F., Siqueira, E. M. de A., & de Valência, F. F. (2009). Vitamin A deficiency increases hepcidin expression and oxidative stress in rat. *Nutrition*, 25(4), 472–478. <https://doi.org/10.1016/j.nut.2008.11.030>
- Astutik, R. Y., & Ertiana, D. (2018). *Anemia dalam Kehamilan*. CV. Pustaka Abadi.
- Aulia, S. S., Rustanti, N., & Fitrianti, D. Y. (2017). Fortifikasi NaFeDTA pada Cookies Ubi Jalar Kuning Sebagai Produk Alternatif untuk Menanggulangi Anemia Defisiensi Besi. *Jurnal Gizi Pangan*, 12(3), 161–168.
- Azevedo-Meleiro, C. H., & Rodriguez-Amaya, D. B. (2007). Qualitative and quantitative differences in carotenoid composition among *Cucurbita moschata*, *Cucurbita maxima*, and *Cucurbita pepo*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55(10), 4027–4033. <https://doi.org/10.1021/jf063413d>
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). *Pedoman Pengujian Sensori pada Produk Perikanan*. BSN.

- Bardiati, E., Adi, A. C., & Nadhiroh, S. R. (2015). Daya Terima Dan Kadar Betakaroten Donat Substitusi Labu Kuning. *Media Gizi Indonesia*, 10(2), 151–156.
- Basith, A., Agustina, R., & Diani, N. (2017). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri. *Dunia Keperawatan*, 5(1), 1–10.
- Bisri, Y. (2015). *Batik Roll Cake*. Kriya Pustaka.
- BPS. (2018). *Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim*.
- BSN. (2018). *SNI 2973:2018. Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional.
- Ceclu, L., Viorela Nistor, O., Danut Mocanu, G., & Gabriel Mocanu, D. (2020). Pumpkin-health benefits. *JAP&T*, 26(3), 241–246. <http://>
- Cotoraci, C., Ciceu, A., Sasu, A., & Hermenean, A. (2021). Natural antioxidants in Anemia treatment. *International Journal of Molecular Sciences*, 22(4), 1–29. <https://doi.org/10.3390/ijms22041883>
- de Carvalho, L. M. J., Smiderle, L. de A. S. M., de Carvalho, J. L. V., Cardoso, F. de S. N., & Koblitiz, M. G. B. (2014). Assessment of carotenoids in pumpkins after different home cooking conditions. *Food Science and Technology*, 34(2), 365–370. <https://doi.org/10.1590/fst.2014.0058>
- de Escalada Pla, M. F., Flores, S. K., & Genevois, C. E. (2020). Innovative strategies and nutritional perspectives for fortifying pumpkin tissue and other vegetable matrices with iron. *Food Science and Human Wellness*, 9(2), 103–111. <https://doi.org/10.1016/j.fshw.2020.02.005>
- De Pee, S. (1996). *Food-based Approaches for Controlling Vitamin A deficiency: Studies in Breastfeeding Women in Indonesia* [Thesis]. University of Wageningen.
- Desi Maria, R., & Devi, A. (2019). Pengaruh Pemberian Rebusan Daun Pucuk Labu Kuning Terhadap Peningkatan Kadar Hb Ibu Hamil Trisemester III. *Jurnal Kesehatan: Stikes Prima Nusantara Bukittinggi*, 10(1), 27–31. <http://ejurnal.stikesprimanusantara.ac.id/>
- Dwi Noviati, T., & Eni, P. (2017). Kadar Beta Karoten Dan Daya Terima Cookies Garut Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Seminar Nasional Gizi*.

- Emilia. (2019). Hubungan Asupan Zat Besi dengan Status Anemia pada Santri Putridi Pondok Pesantren Hidayatussalikin Air Itam Kota Pangkalpinang Tahun 2017. *Jurnal Kesehatan Poltekkes KEMENKES RI Pangkal Pinang*, 7(2), 64–69.
- Eny Safitri, N. K., Masdarini, L., & Panti Ariani, R. (2022). Pemanfaatan Base Genep Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Kuliner*, 2(2), 2809–5561. <https://doi.org/10.23887/jk.v2i2.40832>
- Erwiyani, A. R., Rizky Wulandini, R. P., Zakinah, T. D., & Sunnah, I. (2022). Formulasi dan Evaluasi Bedak Tabur Daging Labu Kuning (*Cucurbita maxima* D.). *Majalah Farmasetika*, 7(4), 314. <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v7i4.39149>
- Fanny, L., & Kartini, T. D. (2022). *Kue Bangke TBM untuk Ibu Hamil KEK*. Penerbit NEM.
- Fitria, A., Aisyah, S., Sari, J., & Sibero, T. (2021). Upaya Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri Melalui Konsumsi Tablet Tambah Darah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2).
- Fitriany, J., & Saputri, A. I. (2018). Anemia Defisiensi Besi. *Jurnal Averrous*, 4(2).
- Fitrilia, T., Widowati, S., & Fitri Andini, S. (2020). Komposisi Proksimat Pada Tiga Varietas Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Sp*) Proximate Composition Of Three Varieties Of Pumpkin Flour (*Cucurbita Sp*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1), 97–103.
- 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
- Ghozali, T., Efendi, S., & Buchori, H. A. (2013). Senyawa Fitokimia pada Cookies Jengkol (*Pithecolobium jiringan*). *Jurnal Agroteknologi*, 7(2), 120–128.
- Greenwood, C. T., & D.N.Munro. (1979). *Carbohydrates*. Science Publ. Ltd.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.

- Halterman, J. S., Kaczorowski, J. M., Aligne, ; C Andrew, Auinger, P., & Szilagyi, P. G. (2001). *Iron Deficiency and Cognitive Achievement Among School-Aged Children and Adolescents in the United States*.
- Handayani, I. F., & Sugiarsih, U. (2022). Kejadian Anemia Pada Remaja Putri di SMP Budi Mulia Kabupaten Karawang Tahun 2018. *Muhammadiyah Journal of Midwifery*, 2(2), 76. <https://doi.org/10.24853/myjm.2.2.76-89>
- Harahap, S. E., Purwanto, Y. A., Budijanto, S., Maharijaya, A., & Aris Purwanto, Y. (2017). Karakterisasi Kerenyahan dan Kekerasan Beberapa Genotipe Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Hasil Pemuliaan Characterization of Crispness and Hardness of Potato Chips Made from Various Genotypes of Potato (*Solanum tuberosum* L.) Breeding. *Jurnal Pangan*, 26(3).
- Haryono. (2021). *Kewirausahaan Era Kampus Merdeka*. Jakad Media.
- 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.
- Husaini, dkk. (1989). *Anemia Gizi: Suatu Studi Kompilasi Informasi dalam Menunjang Kebijakan Nasional dan Pengembangan Program*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi dan Makanan Depkes RI.
- Immaculate, N., Eunice, A. O., & Grace, K.-R. (2020). Nutritional physico-chemical composition of pumpkin pulp for value addition: Case of selected cultivars grown in Uganda. *African Journal of Food Science*, 14(8), 233–243. <https://doi.org/10.5897/ajfs2020.1980>
- Inosenshia, I. C. (2023). *Analisis Kandungan Zat Gizi Mikro (Vitamin A, Vitamin C, dan Fe) Cookies Berbasis Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch) sebagai Alternatif Pencegahan Anemia [Skripsi]*. Universitas Hasanuddin.
- Intan Cahyaningtyas, F., & Anam, C. (2014). Kajian Fisikokimia Dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Eggroll. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2). [www.ilmupangan.fp.uns.ac.id](http://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id)
- Jayadi, Y. I. (2022). *Sakko-sakko Kedelai, Snack Lokal Bugis Kaya Energi dan Protein*. Guepedia.

- Kartika, B. H. P. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gajah Mada.
- Kemendes RI. (2016). *Juknis Pemberian TTD pada Remaja Putri*. Ditjen Kesehatan Masyarakat.
- Kemendes RI. (2019a). *Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar 2018*.
- Kemendes RI. (2019b). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*.
- Kemendes RI. (2021). *Pedoman Penatalaksanaan Pemberian Tablet Tambah Darah*. Kemendes RI Ditjen Bina Gizi & Kesehatan Ibu dan Anak.
- Krisnanda, R. (2020). Vitamin C Membantu dalam Absorpsi Zat Besi pada ANEMIA Defisiensi Besi. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 2(3), 279–286. <http://jurnal.globalhealthsciencegroup.com/index.php/JPPP>
- Kurnia Sari, Y., & Catur Adi, A. (2017). Daya Terima, Kadar Protein Dan Zat Besi Cookies Substitusi Tepung Daun Kelor Dan Tepung Kecambah Kedelai. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 27–33.
- Laelago, T., Haile, A., & Fekadu, T. (2015). Production and Quality Evaluation of Cookies Enriched with  $\beta$ -Carotene by Blending Orange-Fleshed Sweet Potato and Wheat flours for Alleviation of Nutritional Insecurity. *International Journal of Food Science and Nutrition Engineering*, 2015(5), 209–217. <https://doi.org/10.5923/j.food.20150505.05>
- Lestari, S. (2019). *Pengaruh Pemberian Rebusan Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch) Terhadap Kadar Hemoglobin pada Mencit (Mus musculus)*. Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Lestario, L. N., Susilowati, M., & Martono, Y. (2012). Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch ) Sebagai Bahan Fortifikasi Mie Basah. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains VII UKSW*, 182–189.
- Mahyuddin, M., Yulianti, R., & Rizal, A. (2022). Peran Remaja Tutor Dalam Pencegahan Anemia Remaja Putri. *Jurnal Pengabdian Kesehatan*

- Masyarakat: Pengmaskesmas*, 2(2), 125–132.  
<https://doi.org/10.31849/pengmaskesmas.v2i2/6449>
- Manley, D. (1998). *Biscuit, Cracker and Cookie Recipes for the Food Industry*. Woodhead Publishing Limited.
- Manley, D. (2011). *Manley's Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Woodhead Publishing.
- Mardiah, A. (2020). *Uji Daya Terima dan Nilai Kandungan Gizi pada Penambahan Tebung Labu Kuning dalam Pembuatan Biskuit* [Skripsi]. Universitas Islam Negeri.
- Masrizal. (2007). ANEMIA DEFISIENSI BESI. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(1).
- Muhandri, T., & Kadarisman, D. (2018). *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. IPB Press.
- Murdianto, W., Syahrumsyah, H., & Yanti, S. (2014). Formulasi Labu Kuning (Cucurbita Moschata) dan Kelapa Parut Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris pada Pembuatan Cookies. *Prosiding Seminar Nasional Kimia*, 20(1), 100–106.
- Muthiahwari, F., & Manalu, M. B. F. (2020). Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (Xanthosoma sagittifolium) pada Produk Cookies Bong Li Piang Sebagai Alternatif Oleh-Oleh Bangka Belitung. *Jurnal Culinaria*, 2(2), 1–17.
- Novrini, S., & Danil, M. (2019). Pengaruh Jumlah Mentega Dan Kuning Telur Terhadap Mutu Cookies Keladi. *Wahana Inovasi*, 8(1), 186–190.
- Nugraha, A., Pratama, W., Puspasari, N., & Christianty, F. M. (2018). Pengaruh Konseling terhadap Kepatuhan Suplementasi Tablet Besi (Fe) pada Ibu Hamil di Kabupaten Lumajang. *e-Jurnal Pustaka Kesehatan*, 6(3), 433–437.
- Nugraheni, A., Prihatini, M., Yuriestia Arifin, A., Retiaty, F., & Ernawati, F. (2021). Profil Zat Gizi Mikro (Zat Besi, Zink, Vitamin A) Dan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil. *MGMI*, 12(1), 119–130.  
<https://doi.org/10.22435/mgmi.v12i2.4648>; Copyright
- Nurbadriyah, W. D. (2019). *Anemia Defisiensi Besi*. Penerbit Deepublish.

- Pasaribu, A. A. (2022). *Pengolahan Bahan Pangan Lokal untuk Mengatasi Masalah Gizi*. CV. Merdeka Kreasi Group.
- Pennikay, C. R. (2023). *Analisis Zat Gizi Makro Cookies Berbasis Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch) sebagai Alternatif Pencegahan Anemia* [Skripsi]. Universitas Hasanuddin.
- Permatasari, T., Briawan, D., & Madanijah, S. (2018). Efektifitas Program Suplementasi Zat Besi pada Remaja Putri di Kota Bogor. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 14(1), 1. <https://doi.org/10.30597/mkmi.v14i1.3705>
- Piyalungka, P., Sadiq, M. B., Assavarachan, R., & Nguyen, L. T. (2019). Effects of osmotic pretreatment and frying conditions on quality and storage stability of vacuum-fried pumpkin chips. *International Journal of Food Science and Technology*, 54(10), 2963–2972. <https://doi.org/10.1111/ijfs.14209>
- Powers, J. M., Mccavit, T. L., & Buchanan, G. R. (2015). Management of iron deficiency anemia: A survey of pediatric hematology/oncology specialists. *Pediatric Blood and Cancer*, 62(5), 842–846. <https://doi.org/10.1002/pbc.25433>
- Purnamasari, P., & Astuti, S. (2022). Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch) Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Cookies Berbahan Dasar Campuran Tepung Mocaf Dan Tepung Terigu A. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2), 187–197.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. (2020). *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2020*.
- Putri, R. N., Nirmala, S. A., Aprillani, I. K., Judistiani, T. D., & Wijaya, M. (2020). Hubungan Karakteristik Ibu, Asupan Zat Besi, Asam Folat Dan Vitamin C Dengan Status Anemia Ibu Hamil. *Jurnal Kesehatan Vokasional*, 4(4), 183. <https://doi.org/10.22146/jkesvo.44202>
- Rahayu, W. E., & Romalasari, A. (2020). Perbandingan Kualitas Gizi Dan Daya Terima Cookies Berbahan Dasar Labu Kuning (Curcubita Moschata Durch) Dengan Kabocha (Curcubita maxima). *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*, 2(2). <https://doi.org/10.31962/jiitr.v2i2.49>

- Ranonto, N. R., & Razak, A. R. (2015). Retensi Karoten Dalam Berbagai Produk Olahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch). *Online Jurnal of Natural Science*, 4(1), 104–110.
- Riskesdas. (2019). *Laporan Sulawesi Selatan Riskesdas 2018*.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *AGROINTEK*, 14(1), 45–56. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6309>
- Sahana, O. N., & Sumarmi, S. (2015). Hubungan Asupan Mikronutrien Dengan Kadar Hemoglobin Pada Wanita Usia Subur (WUS). *Media Gizi Indonesia*, 10(2), 184–191.
- Salulinggi, A., Asmin, E., Titaley, C. R., & Bension, J. B. (2021). Hubungan Pengetahuan Dan Kepatuhan Ibu Hamil Konsumsi Tablet Tambah Darah Dengan Kejadian Anemia Di Kecamatan Leitimur Selatan Dan Teluk Ambon. *Jurnal Epidemiologi Kesehatan Komunitas*, 6(1), 229–236.
- Sari, N., Widanti, Y. A., & Mustofa, A. (2010). Karakteristik Es Krim Labu Kuning (*Curcubita moschata*) Dengan Variasi Jenis Susu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 2(2), 95–102.
- Sayogo, S. (2006). *Gizi Remaja Putri*. Balai Penerbit FKUI.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Seveline. (2017). Penambahan Bubur Labu Kuning Terhadap Preferensi Saus Tomat-Labu Kuning. *AGROINTEK*, 11(1), 9–13. <http://www.research-equipment.com/viscosity>
- Soehardi, S. (2004). *Memelihara Kesehatan Jasmani Melalui Makanan*. ITB Press.
- Soekarno, S. T. (2020). *Metode dan Analisis Uji Indrawi*. IPB Press.
- Sunarti. (2018). *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Gadjah Mada University Press.
- Suryawan, D. S. (2022). *Cooking for Dummies Sweet & Savory Cookies*. PT Gramedia Pustaka Utama.



- Sutomo, B. (2008a). *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Pustaka.
- Sutomo, B. (2008b). *Variasi Mie dan Pasta*. PT. Kawan Pustaka.
- Swarni, L., Ihsan, M. H., & Putri, L. A. R. (2022). Analisis Kandungan Gizi dan Daya Terima Cookies dengan Penambahan Labu Kuning (*Curcubita moschata*) sebagai Makanan Selingan di SDN 29 Kendari. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*, 2(2), 30–36.
- Syam, A., Zainal, & Kurniati, Y. (2019). *BIJI LABU KUNING YANG MENYEHATKAN*. Masagena Press.
- Thiele, S., Mensink, G. B., & Beitz, R. (2004). Determinants of diet quality. *Public Health Nutrition*, 7(1), 29–37. <https://doi.org/10.1079/phn2003516>
- Trisnawati, W., Suter, K., Suastika, K., & Putra, N. K. (t.t.). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Antioksidan, SeratPangan dan Komposisi Gizi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 2014. [www.journal.ift.or.id](http://www.journal.ift.or.id)
- USDA. (2019). *National Nutrient Database for Standart Reference*. U.S. Department of Agriculture. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/469562/nutrients>
- Usman, Umar, F., & Ruslang T. (2022). *Gizi dan Pangan Lokal*. PT Global Eksekutif Teknologi.
- Utami, R. N., & Prasetyawati, Z. T. (2020). Substitusi Tepung Labu Kuning pada Pembuatan Cookies Kastangel. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 9(2), 55–61.
- Utomo, L. I. V. A., Nurali, E., & Ludong, M. (2017). Pengaruh Penambahan Maizena pada Pembuatan Biskuit Gluten Free Casein Free Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata*). *Cocos*, 1(2).
- WHO. (2016). *Strategies Anaemia: Recommendations From an Expert Group Consultation*.
- WHO. (2017). *Nutritional Anaemias: Tools For Effective Prevention And Control*. WHO Document Services.

- WHO. (2020). *Global anaemia reduction efforts among women of reproductive age: impact, achievement of targets and the way forward for optimizing efforts*.
- WHO. (2021a). *World Health Statistics 2021: Monitoring Health for the SDGs, Sustainable Development Goals*.
- WHO. (2021b). *Anaemia*. [https://www.who.int/health-topics/anaemia#tab=tab\\_1](https://www.who.int/health-topics/anaemia#tab=tab_1).
- Widiantara, T., Arief, D. Z., & Yuniar, E. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. Dalam *Pasundan Food Technology Journal* (Vol. 5, Nomor 2).
- Winarno, F. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama .
- Winiastri, D. (2021). Formulasi Snack Bar Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) moench) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Ditinjau Dari Uji Organoleptik Dan Uji Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(2), 751–764.
- Wulandari, Z., Suryati, T., Taufik, E., Arief, I. I., Budiman, C., Apriantini, A., & Soenarno, M. S. (2020). *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. IPB Press.
- Yunianto, A. E., Lusiana, S. A., Nining, T. T., Yunieswati, W., Fajar, W. I., Suryana, & Fitriani, N. R. J. (2021). *Ilmu Gizi Dasar*. Yayasan Kita Menulis.
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. UB Press.
- Zamilatul Azkiyah, S., Noer Kholida Rahmaniyah, D., & Wafiyah, I. (2021). Pengaruh Pemberian Vitamin C terhadap Absorpsi Besi (Fe) pada Mencit (*Mus musculus*) Anemia dengan Induksi Natrium Nitrit. *Jurnal Farmasi Tinctura*, 2(2), 79–86.

## LAMPIRAN

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

#### Laporan Hasil Uji Organoleptik

No. identifikasi sampel : LKB-2305-MM-G1-1/4  
 Jenis sampel : Cookies  
 Tanggal sampel terima : 23 Mei 2023  
 Kondisi saat diterima : Sesuai Spesifikasi  
 Tanggal pengujian : 23 Mei 2023

#### 1. Uji Skoring

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	9	9	9	7	8,5
2	B	9	9	9	7	8,5
3	C	9	5	9	9	8
4	D	9	7	5	5	6,5
5	E	9	7	7	5	7
6	F	9	7	5	5	6,5
7	G	9	7	5	5	6,5
8	H	7	9	7	5	7
9	I	9	5	5	9	7
10	J	5	5	5	5	5
11	K	7	5	5	5	5,5
Rata-rata		8,27	6,82	6,45	6,09	
Jumlah						76
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						6,91
Standar Deviasi (s)						1,11
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x} - (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) \leq \mu \leq (\bar{x} + (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) = P(6,01 \leq \mu \leq 7,80)$ Nilai interval organoleptik Cookies adalah 6,01-7,80 Nilai organoleptik = 6,01 atau dibulatkan menjadi 6,0.						

#### 2. Uji Hedonik

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	7	8	8	6	7,25
2	B	3	6	4	5	4,5
3	C	8	4	7	6	6,25
4	D	7	5	5	4	5,25
5	E	8	6	5	4	5,75
6	F	7	6	4	5	5,5
7	G	7	7	4	4	5,5
8	H	4	7	6	4	5,25
9	I	7	4	4	5	5
10	J	3	2	3	3	2,75
11	K	4	3	3	3	3,25
Rata-rata		5,91	5,27	4,82	4,45	
Jumlah						56,25
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						5,11
Standar Deviasi (s)						1,27
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x} - (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) \leq \mu \leq (\bar{x} + (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) = P(4,10 \leq \mu \leq 6,13)$ Nilai interval organoleptik Cookies adalah 4,10-6,13 Nilai organoleptik = 4,10 atau dibulatkan menjadi 4,0						

## Laporan Hasil Uji Organoleptik

No. identifikasi sampel : LKB-2305-MM-G1-2/4  
 Jenis sampel : Cookies  
 Tanggal sampel terima : 23 Mei 2023  
 Kondisi saat diterima : Sesuai Spesifikasi  
 Tanggal pengujian : 23 Mei 2023

## 1. Uji Skoring

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	9	7	7	7	7,5
2	B	9	9	9	7	8,5
3	C	9	5	7	9	7,5
4	D	9	7	7	5	7
5	E	7	5	5	5	5,5
6	F	9	5	5	5	6
7	G	9	5	5	5	6
8	H	7	9	5	5	6,5
9	I	9	7	5	5	6,5
10	J	5	5	5	5	5
11	K	5	5	5	5	5
Rata-rata		7,91	6,27	5,91	5,72	
Jumlah						71
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						6,45
Standar Deviasi (s)						1,11
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x}-(1,96.s/\sqrt{n}) \leq \mu \leq \bar{x}+(1,96.s/\sqrt{n})) = P(5,57 \leq \mu \leq 7,34)$ Nilai interval organoleptik cookies adalah 5,57-7,34 Nilai organoleptik = 5,57 atau dibulatkan menjadi 6,0.						

## 2. Uji Hedonik

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	7	6	7	6	6,5
2	B	4	6	3	5	4,5
3	C	8	4	4	6	5,5
4	D	7	6	6	4	5,75
5	E	6	4	3	4	4,25
6	F	7	7	7	6	6,75
7	G	7	6	7	5	6,25
8	H	4	7	4	4	4,75
9	I	7	4	4	5	5
10	J	4	3	3	3	3,25
11	K	4	3	3	3	3,25
Rata-rata		5,91	5,09	4,64	4,64	
Jumlah						55,75
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						5,07
Standar Deviasi (s)						1,21
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x}-(1,96.s/\sqrt{n}) \leq \mu \leq \bar{x}+(1,96.s/\sqrt{n})) = P(4,10 \leq \mu \leq 6,04)$ Nilai interval organoleptik Cookies adalah 4,10-6,04 Nilai organoleptik = 4,10 atau dibulatkan menjadi 4,00						

## Laporan Hasil Uji Organoleptik

No. identifikasi sampel : LKB-2305-MM-G1-3/4  
 Jenis sampel : Cookies  
 Tanggal sampel terima : 23 Mei 2023  
 Kondisi saat diterima : Sesuai Spesifikasi  
 Tanggal pengujian : 23 Mei 2023

## 1. Uji Skoring

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	9	7	9	7	8
2	B	9	9	9	7	8,5
3	C	9	7	7	5	7
4	D	9	7	7	7	7,5
5	E	9	7	7	9	8
6	F	9	5	7	5	6,5
7	G	9	5	7	5	6,5
8	H	9	9	7	7	8
9	I	9	7	7	7	7,5
10	J	7	7	7	5	6,5
11	K	7	7	9	9	8
Rata-rata		8,64	7	7,55	6,64	
Jumlah						82
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						7,45
Standar Deviasi (s)						0,72
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x} - (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) \leq \mu \leq (\bar{x} + (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) = P(6,88 \leq \mu \leq 8,03)$ Nilai interval organoleptik Cookies adalah 6,88-8,03 Nilai organoleptik = 6,88 atau dibulatkan menjadi 7,0.						

## 2. Uji Hedonik

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	8	6	8	6	7
2	B	4	6	5	5	5
3	C	8	4	4	5	5,25
4	D	7	7	6	4	6
5	E	8	7	7	7	7,25
6	F	7	7	4	7	6,25
7	G	7	6	5	6	6
8	H	6	7	6	6	6,25
9	I	6	5	5	4	5
10	J	5	4	7	7	5,75
11	K	7	6	7	7	6,75
Rata-rata		6,64	5,91	5,82	5,82	
Jumlah						66,5
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						6,04
Standar Deviasi (s)						0,76
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x} - (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) \leq \mu \leq (\bar{x} + (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) = P(5,43 \leq \mu \leq 6,66)$ Nilai interval organoleptik Cookies adalah 5,43-6,66 Nilai organoleptik = 5,43 atau dibulatkan menjadi 5,0.						

## Laporan Hasil Uji Organoleptik

No. identifikasi sampel : LKB-2305-MM-G1-4/4  
 Jenis sampel : Cookies  
 Tanggal sampel terima : 23 Mei 2023  
 Kondisi saat diterima : Sesuai Spesifikasi  
 Tanggal pengujian : 23 Mei 2023

## 1. Uji Skoring

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	9	9	9	7	8,5
2	B	9	9	9	5	8
3	C	7	7	9	5	7
4	D	9	9	9	9	9
5	E	9	7	9	9	8,5
6	F	7	9	9	7	8
7	G	7	9	9	7	8
8	H	9	9	9	9	9
9	I	7	9	7	5	7
10	J	9	9	9	9	9
11	K	9	7	9	9	8,5
Rata-rata		8,27	8,45	8,82	7,36	
Jumlah						90,5
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						8,22
Standar Deviasi (s)						0,72
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x}-(1,96.s/\sqrt{n})) \leq \mu \leq (\bar{x}+(1,96.s/\sqrt{n})) = P(7,65 \leq \mu \leq 8,80)$						
Nilai interval organoleptik Cookies adalah 7,65-8,80						
Nilai organoleptik = 7,65 atau dibulatkan menjadi 8,0.						

## 2. Uji Hedonik

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	9	8	8	6	7,75
2	B	8	6	5	6	6,25
3	C	5	6	7	5	5,75
4	D	7	8	7	7	7,25
5	E	7	7	8	8	7,5
6	F	6	7	7	6	6,5
7	G	8	8	8	7	7,75
8	H	7	8	8	7	7,5
9	I	4	5	5	4	4,5
10	J	7	6	7	7	6,75
11	K	7	6	7	7	6,75
Rata-rata		6,82	6,82	7	6,36	
Jumlah						74,25
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						6,75
Standar Deviasi (s)						0,99
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x}-(1,96.s/\sqrt{n})) \leq \mu \leq (\bar{x}+(1,96.s/\sqrt{n})) = P(5,96 \leq \mu \leq 7,54)$						
Nilai interval organoleptik Cookies adalah 5,96-7,54						
Nilai organoleptik = 5,96 atau dibulatkan menjadi 6,0						

## Lampiran 2 Data Hasil Perhitungan Uji Mutu Hedonik Kedua Panelis Agak Terlatih

### Laporan Hasil Uji Organoleptik

No. identifikasi sampel : LKB-2306-MM-G4-1/4  
 Jenis sampel : Cookies  
 Tanggal sampel terima : 09 Juni 2023  
 Kondisi saat diterima : Sesuai Spesifikasi  
 Tanggal pengujian : 09 Juni 2023

#### 1. Uji Skoring

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	9	9	9	9	9
2	B	9	9	9	9	9
3	C	9	9	7	9	8,5
4	D	7	9	9	9	8,5
5	E	7	9	9	9	8,5
6	F	9	9	9	9	9
7	G	9	9	9	9	9
8	H	9	9	9	9	9
9	I	5	9	7	9	7,5
10	J	9	9	7	9	8,5
11	K	5	9	9	9	8
Rata-rata		7,91	9	8,45	9	
Jumlah						94,5
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						8,59
Standar Deviasi (s)						0,49
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x}-(1,96.s/\sqrt{n}) \leq \mu \leq \bar{x}+(1,96.s/\sqrt{n})) = P(8,19 \leq \mu \leq 8,98)$ Nilai interval organoleptik Cookies adalah 8,19-8,98 Nilai organoleptik = 8,19 atau dibulatkan menjadi 8,0.						

#### 2. Uji Hedonik

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	8	8	8	8	8
2	B	7	8	7	8	7,5
3	C	7	8	8	7	7,5
4	D	7	7	8	8	7,5
5	E	6	8	8	8	7,5
6	F	9	9	9	9	9
7	G	7	8	8	8	7,75
8	H	9	9	9	9	9
9	I	5	7	5	6	5,75
10	J	8	9	9	9	8,75
11	K	7	7	6	8	7
Rata-rata		7,27	8	7,73	8	
Jumlah						85,25
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						7,75
Standar Deviasi (s)						0,95
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x}-(1,96.s/\sqrt{n}) \leq \mu \leq \bar{x}+(1,96.s/\sqrt{n})) = P(6,99 \leq \mu \leq 8,51)$ Nilai interval organoleptik Cookies adalah 6,99-8,51 Nilai organoleptik = 6,99 atau dibulatkan menjadi 7,0						

## Laporan Hasil Uji Organoleptik

No. identifikasi sampel : LKB-2306-MM-G4-2/4  
 Jenis sampel : Cookies  
 Tanggal sampel terima : 09 Juni 2023  
 Kondisi saat diterima : Sesuai Spesifikasi  
 Tanggal pengujian : 09 Juni 2023

## 1. Uji Skoring

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	9	7	7	7	7,5
2	B	9	5	5	5	6
3	C	7	5	5	5	5,5
4	D	9	7	7	7	7,5
5	E	9	7	7	5	7
6	F	9	7	7	7	7,5
7	G	9	5	5	7	6,5
8	H	5	5	5	7	5,5
9	I	9	5	5	7	6,5
10	J	9	5	7	7	7
11	K	9	5	7	7	7
Rata-rata		8,45	5,73	6,09	6,45	
Jumlah						73,5
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						6,68
Standar Deviasi (s)						0,75
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x} - (1,96 \cdot s/\sqrt{n}) \leq \mu \leq (\bar{x} + (1,96 \cdot s/\sqrt{n}))) = P(6,08 \leq \mu \leq 7,28)$ Nilai interval organoleptik cookies adalah 6,08-7,28 Nilai organoleptik = 6,08 atau dibulatkan menjadi 6,0.						

## 2. Uji Hedonik

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	8	8	7	7	7,5
2	B	7	4	3	3	4,25
3	C	4	3	4	4	3,75
4	D	8	7	7	6	7
5	E	8	5	5	6	6
6	F	7	7	7	7	7
7	G	6	5	4	6	5,25
8	H	4	4	5	5	4,5
9	I	4	4	4	5	4,25
10	J	7	4	8	7	6,5
11	K	8	4	7	7	6,5
Rata-rata		6,45	5	5,54	5,73	
Jumlah						62,5
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						5,8
Standar Deviasi (s)						1,33
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x} - (1,96 \cdot s/\sqrt{n}) \leq \mu \leq (\bar{x} + (1,96 \cdot s/\sqrt{n}))) = P(4,62 \leq \mu \leq 6,74)$ Nilai interval organoleptik Cookies adalah 4,62-6,74 Nilai organoleptik = 4,62 atau dibulatkan menjadi 5,00						



## Laporan Hasil Uji Organoleptik

No. identifikasi sampel : LKB-2306-MM-G4-3/4  
 Jenis sampel : Cookies  
 Tanggal sampel terima : 09 Juni 2023  
 Kondisi saat diterima : Sesuai Spesifikasi  
 Tanggal pengujian : 09 Juni 2023

## 1. Uji Skoring

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	9	7	7	7	7,5
2	B	9	9	9	5	8
3	C	7	5	9	5	6,5
4	D	9	7	7	7	7,5
5	E	9	7	9	5	7,5
6	F	7	5	7	7	6,5
7	G	7	7	7	5	6,5
8	H	7	7	7	5	6,5
9	I	7	7	7	5	6,5
10	J	9	9	9	7	8,5
11	K	9	5	7	7	7
Rata-rata		8,09	6,82	7,73	5,91	
Jumlah						78,5
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						7,14
Standar Deviasi (s)						0,71
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x} - (1,96 \cdot s/\sqrt{n}) \leq \mu \leq \bar{x} + (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) = P(6,57 \leq \mu \leq 7,70)$ Nilai interval organoleptik Cookies adalah 6,57-7,70 Nilai organoleptik = 6,57 atau dibulatkan menjadi 7,0.						

## 2. Uji Hedonik

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	8	7	7	7	7,25
2	B	7	4	5	4	5
3	C	4	4	6	4	4,5
4	D	8	7	7	6	7
5	E	8	7	7	6	7
6	F	8	8	7	8	7,75
7	G	7	5	5	6	5,75
8	H	5	5	6	4	5
9	I	5	5	4	4	4,5
10	J	7	4	7	7	6,25
11	K	8	7	9	8	8
Rata-rata		6,82	5,73	6,36	5,82	
Jumlah						68
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						6,18
Standar Deviasi (s)						1,29
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x} - (1,96 \cdot s/\sqrt{n}) \leq \mu \leq \bar{x} + (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) = P(5,14 \leq \mu \leq 7,22)$ Nilai interval organoleptik Cookies adalah 5,14-7,22 Nilai organoleptik = 5,14 atau dibulatkan menjadi 5,0.						

## Laporan Hasil Uji Organoleptik

No. identifikasi sampel : LKB-2306-MM-G4-4/4  
 Jenis sampel : Cookies  
 Tanggal sampel terima : 09 Juni 2023  
 Kondisi saat diterima : Sesuai Spesifikasi  
 Tanggal pengujian : 09 Juni 2023

## 1. Uji Skoring

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	9	7	5	7	7
2	B	7	5	7	5	6
3	C	5	9	9	5	7
4	D	9	7	5	5	6,5
5	E	9	7	7	5	7
6	F	7	5	7	7	6,5
7	G	5	5	7	7	6
8	H	9	7	7	7	7,5
9	I	9	9	7	5	7,5
10	J	9	7	9	7	8
11	K	9	5	5	5	6
Rata-rata		7,91	6,64	6,82	5,91	
Jumlah						75
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						6,82
Standar Deviasi (s)						0,68
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x} - (1,96 \cdot s/\sqrt{n}) \leq \mu \leq \bar{x} + (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) = P(6,27 \leq \mu \leq 7,36)$ Nilai interval organoleptik Cookies adalah 6,27-7,36 Nilai organoleptik = 6,27 atau dibulatkan menjadi 6,0.						

## 2. Uji Hedonik

No.	Panelis	Kenampakan/ warna	Bau	Rasa	Tekstur	Rata-rata
1	A	8	7	6	7	7
2	B	7	4	5	4	5
3	C	4	3	6	5	4,5
4	D	8	7	6	5	6,5
5	E	6	5	4	6	5,25
6	F	7	4	3	4	4,5
7	G	6	4	4	6	5
8	H	8	6	6	5	6,25
9	I	5	4	4	4	4,25
10	J	7	4	7	3	5,25
11	K	8	7	8	8	7,25
Rata-rata		6,73	5	5,36	5,18	
Jumlah						61,25
Rata-rata ( $\bar{x}$ )						5,56
Standar Deviasi (s)						1,14
Interval nilai mutu rerata = $P(\bar{x} - (1,96 \cdot s/\sqrt{n}) \leq \mu \leq \bar{x} + (1,96 \cdot s/\sqrt{n})) = P(4,65 \leq \mu \leq 6,48)$ Nilai interval organoleptik Cookies adalah 4,65-6,48 Nilai organoleptik = 4,65 atau dibulatkan menjadi 5,0.						

### Lampiran 3 Perhitungan Persentase Penerimaan Produk Panelis Konsumen

- a. Skor maksimum = jumlah panelis x skor skala tertinggi  
 = 45 x 5  
 = 225
- b. Skor minimum = jumlah panelis x skor skala terendah  
 = 45 x 1  
 = 45
- c. Presentase skor maksimum =  $\frac{Skor\ maksimum}{Skor\ maksimum} \times 100\%$   
 =  $\frac{225}{225} \times 100\%$   
 = 100%
- d. Persentase skor minimum =  $\frac{Skor\ minimum}{Skor\ maksimum} \times 100\%$   
 =  $\frac{45}{225} \times 100\%$   
 = 20%
- e. Interval =  $\frac{Skor\ tertinggi}{Jumlah\ kategori}$   
 =  $\frac{100}{5}$   
 = 20

Rumus untuk memperoleh % capaian:

$$\% = \frac{Total\ skor}{Skor\ maksimum} \times 100\%$$

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 4 Data Hasil Uji Statistik Kruskal Wallis Panelis Konsumen

<b>Test Statistics<sup>a,b</sup></b>				
	Organoleptik Warna	Organoleptik Aroma	Organoleptik Tekstur	Organoleptik Rasa
Kruskal-Wallis H	19.163	11.198	24.345	11.012
df	3	3	3	3
Asymp. Sig.	.000	.011	.000	.012

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Sampel



**LEMBAR PENILAIAN UJI SKORING\* UNTUK UJI ORGANOLETIK 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 6 Score Sheet Uji Hedonik**

No. Peserta: .....

Nama :  
 Jenis Kelamin : P/L  
 Tanggal & Waktu Pengujian :  
 Sedang sakit : Ya/Tidak  
 Memiliki Masalah Indra Perasa : Ya/Tidak  
 Memiliki Alergi Terhadap Makanan Tertentu : Ya/Tidak  
 Bersedia Menjadi Panelis : Ya/Tidak

**SCORE SHEET HEDONIK COOKIES**

Dihadapan saudara telah disajikan sejumlah produk *cookies* dengan kode yang berbeda. Dalam pengujian terdapat beberapa ketentuan yang harus diperhatikan yaitu sebagai berikut:

1. Saudara diminta untuk memberikan penilaian sesuai dengan tingkat kesukaan saudara terhadap masing-masing sampel mengenai warna, aroma, tekstur, dan rasa.
2. Setelah selesai menilai setiap sampel, minum atau berkumur menggunakan air mineral yang telah disediakan untuk menetralkan lidah, lalu diamkan selama kurang lebih 5 detik.
3. Dalam memberikan penilaian Saudara diminta untuk tidak membandingkan antar sampel yang disediakan. Penilaian dilakukan sesuai dengan klasifikasi skor berikut:
  - Skor 1 = Sangat tidak suka
  - Skor 2 = Tidak suka
  - Skor 3 = Biasa
  - Skor 4 = Suka
  - Skor 5 = Sangat Suka

Kode Sampel	Indikator			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa

Terima Kasih\*

### Lampiran 7 Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning



Persiapan bahan



Pengupasan labu kuning



Pemotongan menjadi kecil dengan ketebalan  $\pm 1$  mm



Penyusunan pada *tray dryer*



Pengeringan pada *food dehydrator*



Penghalusan menggunakan blender



Labu kuning yang telah kering



Penyaringan menggunakan saringan



Tepung labu kuning yang siap digunakan



**Lampiran 8 Proses Pembuatan Produk *Cookies* Berbasis Labu Kuning**

Persiapan Alat



Persiapan tepung labu kuning



Persiapan bahan lain



Pencampuran adonan



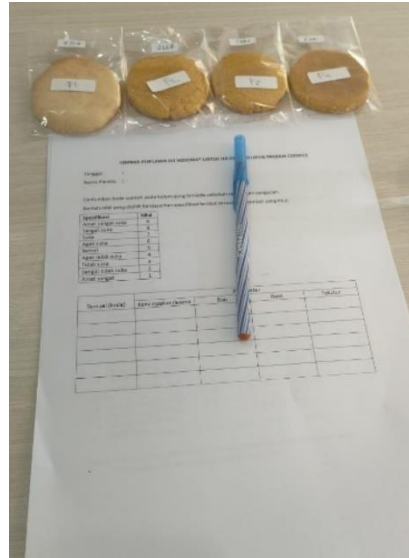
Pencetakan adonan



Pemanggangan adonan

## Lampiran 9 Proses Pengujian oleh Panelis Agak Terlatih dan Panelis Konsumen


### 1. Uji Mutu Hedonik Panelis Agak Terlatih



### 2. Uji Hedonik Panelis Konsumen



## Lampiran 10 Surat Izin Penelitian



**PEMERINTAH PROVINSI SULAWESI SELATAN**  
**DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU**  
 Jl. Bougenville No.5 Telp. (0411) 441077 Fax. (0411) 448936  
 Website : <http://simap-new.sulselprov.go.id> Email : [ptsp@sulselprov.go.id](mailto:ptsp@sulselprov.go.id)  
 Makassar 90231


---

Nomor	: <b>19886/S.01/PTSP/2023</b>	Kepada Yth.
Lampiran	: -	Rektor Universitas Hasanuddin
Perihal	: <u><b>izin penelitian</b></u>	Makassar

di-  
**Tempat**

Berdasarkan surat Dekan Fak. Kesehatan Masyarakat UNHAS Makassar Nomor : 22221/UN4.14.8/PT.01.04/2023 tanggal 5 Juni 2023 perihal tersebut diatas, mahasiswa/peneliti dibawah ini:

N a m a	: <b>HANA KARINA</b>
Nomor Pokok	: K021101011
Program Studi	: Ilmu Gizi
Pekerjaan/Lembaga	: Mahasiswa (S1)
Alamat	: Jl. P. Kemerdekaan Km., 10 Makassar



PROVINSI SULAWESI SELATAN

Bermaksud untuk melakukan penelitian di daerah/kantor saudara dalam rangka menyusun SKRIPSI, dengan judul :

**" UJI DAYA TERIMA COOKIES BERBASIS LABU KUNING (Cucurbita moschata Duch.)  
SEBAGAI ALTERNATIF PENCEGAHAN ANEMIA "**


Yang akan dilaksanakan dari : Tgl. **22 Juni s/d 22 Juli 2023**

Sehubungan dengan hal tersebut diatas, pada prinsipnya kami **menyetujui** kegiatan dimaksud dengan ketentuan yang tertera di belakang surat izin penelitian.

Demikian Surat Keterangan ini diberikan agar dipergunakan sebagaimana mestinya.

Diterbitkan di Makassar  
Pada Tanggal 22 Juni 2023

A.n. GUBERNUR SULAWESI SELATAN  
 PLT. KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU  
 SATU PINTU PROVINSI SULAWESI SELATAN



**Drs. MUH SALEH, M.Si.**  
 Pangkat : PEMBINA UTAMA MUDA  
 Nip : 19690717 199112 1002

Tembusan Yth

1. Dekan Fak. Kesehatan Masyarakat UNHAS Makassar di Makassar;
2. *Pertinggal.*

Nomor: 19886/S.01/PTSP/2023

**KETENTUAN PEMEGANG IZIN PENELITIAN :**

1. Sebelum dan sesudah melaksanakan kegiatan, kepada yang bersangkutan melapor kepada Bupati/Walikota C q. Kepala Bappelitbangda Prov. Sulsel, apabila kegiatan dilaksanakan di Kab/Kota
2. Penelitian tidak menyimpang dari izin yang diberikan
3. Mentaati semua peraturan perundang-undangan yang berlaku dan mengindahkan adat istiadat setempat
4. Menyerahkan 1 (satu) eksamplar hardcopy dan softcopy kepada Gubernur Sulsel. Cq. Kepala Badan Perencanaan Pembangunan Penelitian dan Pengembangan Daerah Prov. Sulsel
5. Surat izin akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat izin ini tidak mentaati ketentuan tersebut diatas.

**REGISTRASI ONLINE IZIN PENELITIAN DI WEBSITE :**  
**<https://izin-penelitian.sulselprov.go.id>**

NOMOR REGISTRASI 20230614281672



Catatan :

- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 '*Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti yang sah.*'
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan **sertifikat elektronik** yang diterbitkan **BSrE**
- Surat ini dapat dibuktikan keasliannya dengan melakukan *scan* pada *QR Code*





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 : 21787/UN4.14.8/PT.01.04/2023

17 Mei 2023

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 untuk penelitian kepada:

Nama Mahasiswa : Hana Karina  
Stambuk : K021191011  
Program Studi : Ilmu Gizi  
Departemen : Ilmu Gizi  
Judul Penelitian : Uji Daya Terima Cookies Berbasis Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Duch*) Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia  
Lokasi Penelitian : Laboratorium Kimia Bio-fisik FKM Unhas  
Pembimbing Skripsi : 1. Dr. Aminuddin Syam, SKM., M.Kes., M.Med.Ed  
2. Safrullah Amir, S.Gz., MPH  
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
2. Ketua Departemen Ilmu Gizi
3. Arsip



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 : 21786/UN4.14.8/PT.01.04/2023

17 Mei 2023

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.

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

Nama Mahasiswa : Hana Karina  
Stambuk : K021191011  
Program Studi : Ilmu Gizi  
Departemen : Ilmu Gizi  
Judul Penelitian : Uji Daya Terima Cookies Berbasis Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Duch*) Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia  
Lokasi Penelitian : Laboratorium Kuliner Gizi FKM Unhas  
Pembimbing Skripsi : 1. Dr. Aminuddin Syam, SKM., M.Kes., M.Med.Ed  
2. Safrullah Amir, S.Gz., MPH  
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
2. Ketua Departemen Ilmu Gizi
3. Arsip

## RIWAYAT HIDUP



### A. Data Pribadi

Nama : Hana Karina  
Tempat, Tanggal Lahir : Samarinda, 16 April 2001  
Alamat : Jalan Sahabat Raya  
Email : hanakarina04@gmail.com

### B. Riwayat Pendidikan

1. Tamat SD tahun 2013 di SD Negeri 018 Samarinda
2. Tamat SMP tahun 2016 di SMP Negeri 5 Samarinda
3. Tamat SMA tahun 2019 di SMA Negeri 1 Samarinda

### C. Riwayat Organisasi

1. Anggota Divisi Pengabdian Masyarakat Forum Mahasiswa Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Periode 2021-2022

### D. Riwayat Pekerjaan

1. Magang/Intership Gizi Kesehatan Masyarakat Puskesmas Antara, Makassar
2. Magang/Intership Food Service Rumah Sakit Umum Daerah, Makassar
3. Magang/Intership Dietetik Rumah Sakit Umum Daerah, Makassar