

DAFTAR PUSTAKA

- Asfi, W. M., Harun, N., & Zalfiatri, Y. (2017). *Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Kode Pos 28293, Pekanbaru*. 14(01), 3510–3515.
- Aulia, A. F., Bahar, A., Ruhana, A., & Mayasari, N. R. (2024). Daya Terima Cookies dengan Substitusi Tepung Kacang Merah dan Penambahan Tepung Daun Kelor sebagai Snack Sehat untuk Remaja Putri Anemia Defisiensi Besi. *Jurnal Ilmu Kesehatan Dan Gizi*, 2(3), 146–163.
- Binalopa, T., Amir, B., & Julyaningsih, A. H. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) pada Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 11(1), 94–102.
- Fitria, nur inayah. (2017). 2013030016.
- Ilmu, M., Pangan, T., Pertanian, F., Yudharta, U., Pengajar, S., Itp, P., Pertanian, F., Yudharta, U., Abstrak, P., & Kunci, K. (2015). Mempelajari Pembuatan Nugget Kacang Merah. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 6(1). <https://doi.org/10.35891/tp.v6i1.466>
- Kalman, D., Hewlings, S., Madelyn-adjei, A., & Ebersole, B. (2025). *Zat Besi Heme dalam Makanan Tinjauan Khasiat , Keamanan , dan Tolerabilitas*. 1–17.
- Kangga, F. S., & Wirawan, P. E. (2023). Modifikasi Produk Butter Cookies Menggunakan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(9), 2079–2085. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i9.549>
- Kurnianingtyas, A., Rohmawati, N., Ramani, A., Gizi Kesehatan Masyarakat, B., Epidemiologi, B., Kependudukan Fakultas Kesehatan Masyarakat, B., & Jember Jalan Kalimantan, U. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima, Kadar Protein, dan Kadar Serat pada Bakso Jantung Pisang (Addition Effect of Red Beans Flour to the Acceptability, Protein Content, and Dietary Fiber of Banana Blossoms Meatballs). *Pustaka Kesehatan*, 2(3), 485–491.
- Lamusu, D. (2018). uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Mardiana, M., Yulinato, Y., Asifah, F. N., Hanifah, T., & Safitri, W. (2023).

Daya Terima Cookies Daun Bangun- bangun sebagai Makanan Tambahan Fungsional Ibu Menyusui. *HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)*, 7(3), 452–457. <https://doi.org/10.15294/higeia.v7i3.60529>

Maurya, N. K. (2024). Selection and Performance of Sensory Panelists: A Comprehensive Review of Factors Influencing Sensory Evaluation Outcomes. *Nutrition and Food Processing*, 07(15), 01–07. <https://doi.org/10.31579/2637-8914/278>

Nirmala, S., Yolanda, R., Muliarti, R., & Karmila, D. (2024). Hubungan Siklus Menstruasi, Kualitas Tidur, dan Pengetahuan Siswi dengan Kejadian Anemia di MTs. Negeri 2 Lombok Tengah. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 12(1), 1316. <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v12i1.10780>

Nurul Hafizah, Rusilanti, N. R. (2024). No TitleE\ENH. *Journal of Comprehensive Science*, 15(1), 37–48.

Nuryati, C., Legowo, A. M., & Nurwantoro, N. (2020). karakteristik fisik dan sensoris es krim kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan penambahan ubi gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai penstabil. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02), 199. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v14i02.17615>

Pane, Y. S. (2023). Potensi Ekstrak Daun Bangun-Bangun (*Coleus amboinicus*) sebagai Obat Analgetik Herbal dalam Meredakan Inflamasi. *Universitas Sumatera Utara*.

Putri, S. K., Jeki, A. G., & Fatmawati, T. Y. (2024). Status Gizi, Tingkat Konsumsi Zat Gizi Besi (Fe) dan Siklus Menstruasi Dengan Kejadian Anemia Remaja Putri. *Jurnal Diskursus Ilmiah Kesehatan*, 2(1), 9–15. <https://doi.org/10.56303/jdik.v2i1.155>

Salsabil, I. S., & Nadhiroh, S. R. (2023). Literature Review: Hubungan Asupan Protein, Vitamin C, dan Zat Besi dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri. *Media Gizi Kemas*, 12(1), 516–521. <https://doi.org/10.20473/mgk.v12i1.2023.516-521>

19	4	4	4	5	4	4.5	3	4	3.5	4	4	4	4	3	3.5	4	4	4
20	3	3	3	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4.5	3	4	3.5
21	4	3	3.5	5	4	4.5	3	5	4	3	5	4	5	3	4	3	3	3
22	2	2	2	4	5	4.5	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	2	2.5
23	4	3	3.5	4	4	4	2	4	3	3	4	3.5	4	3	3.5	3	3	3
24	4	4	4	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4.5
25	4	4	4	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	5	3	3	3
26	4	4	4	5	5	5	3	4	3.5	3	4	3.5	4	4	4	4	3	3.5
27	5	4	4.5	4	4	4	5	5	5	4	4	4	5	4	4.5	4	5	4.5
28	3	5	4	4	5	4.5	5	4	4.5	4	4	4	5	5	5	4	4	4
29	4	5	4.5	5	5	5	4	3	3.5	4	5	4.5	5	5	5	4	3	3.5
30	4	4	4	5	5	5	4	3	3.5	3	4	3.5	5	5	5	4	4	4
31	4	3	3.5	5	5	5	4	3	3.5	3	5	4	4	4	4	4	4	4
32	5	4	4.5	4	5	4.5	5	5	5	4	5	4.5	4	4	4	3	4	3.5
33	4	5	4.5	5	4	4.5	4	5	4.5	5	4	4.5	4	4	4	5	5	5
34	5	4	4.5	4	5	4.5	4	3	3.5	4	4	4	5	4	4.5	4	5	4.5
35	4	4	4	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4.5	4	4	4
36	4	4	4	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4	4	4
37	3	3	3	5	5	5	3	3	3	3	4	3.5	5	5	5	4	4	4
38	4	4	4	5	5	5	3	3	3	3	4	3.5	4	5	4.5	4	4	4
39	4	3	3.5	5	5	5	3	4	3.5	4	4	4	4	5	4.5	3	3	3
40	4	2	3	5	4	4.5	3	3	3	4	3	3.5	5	5	5	3	3	3
41	3	3	3	5	3	4	3	4	3.5	4	4	4	4	5	4.5	4	5	4.5
42	5	4	4.5	5	5	5	4	4	4	3	5	4	5	4	4.5	3	3	3

43	4	4	4	3	4	3.5	5	3	4	5	3	4	4	5	4.5	3	4	3.5
44	4	4	4	5	4	4.5	3	3	3	3	3	3	3	5	4	3	4	3.5
45	3	4	3.5	4	4	4	4	4	4	2	5	3.5	3	4	3.5	3	3	3
46	4	3	3.5	5	4	4.5	4	3	3.5	3	3	3	3	5	4	3	3	3
47	3	5	4	5	3	4	4	3	3.5	4	3	3.5	4	4	4	3	4	3.5
48	2	4	3	4	5	4.5	4	3	3.5	4	5	4.5	4	5	4.5	3	4	3.5
49	4	4	4	5	5	5	3	4	3.5	3	4	3.5	4	4	4	4	3	3.5
50	4	3	3.5	5	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3.5	4	3.5

Lampiran 2. Hasil Organoleptik Cookies terhadap Aroma dan Rasa

aroma									rasa								
A1 0,58 1	A2 0,99 6	RER ATA	B1 0,84 3	B2 0,47	RER ATA	C1 0,23 1	C2 0,65 6	RER ATA	A1 0,58 1	A2 0,99 6	RER ATA	B1 0,84 3	B2 0,47	RER ATA	C1 0,23 1	C2 0,65 6	RER ATA
3	4	3.5	5	5	5	3	4	3.5	3	4	3.5	5	5	5	4	3	3.5
4	4	4	5	5	5	4	4	4	3	3	3	5	5	5	3	4	3.5
3	4	3.5	4	5	4.5	3	4	3.5	4	5	4.5	4	5	4.5	4	4	4
5	3	4	4	5	4.5	4	3	3.5	3	4	3.5	5	5	5	2	4	3
5	4	4.5	3	3	3	4	4	4	2	3	2.5	2	2	2	3	4	3.5
4	4	4	4	4	4	3	3	3	2	3	2.5	5	4	4.5	4	2	3
3	4	3.5	3	4	3.5	4	3	3.5	4	4	4	3	5	4	5	4	4.5
4	5	4.5	3	4	3.5	4	5	4.5	3	5	4	5	4	4.5	4	5	4.5
4	3	3.5	4	4	4	3	2	2.5	3	3	3	5	5	5	4	4	4
4	4	4	4	4	4	4	3	3.5	3	4	3.5	5	5	5	5	4	4.5
3	4	3.5	5	4	4.5	3	4	3.5	3	3	3	5	5	5	4	4	4
3	4	3.5	4	4	4	4	3	3.5	3	4	3.5	5	5	5	3	4	3.5
5	4	4.5	4	4	4	5	4	4.5	5	5	5	5	5	5	5	4	4.5
5	4	4.5	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	4	4.5
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	3	2.5	5	5	5	4	3	3.5	2	3	2.5	5	5	5	3	4	3.5
3	3	3	4	4	4	3	4	3.5	3	3	3	4	4	4	4	3	3.5
4	3	3.5	4	4	4	4	4	4	4	3	3.5	5	3	4	3	4	3.5
4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3.5	5	3	4	3	4	3.5

4	4	4	5	5	5	4	4	4	4	3	3.5	5	5	5	3	4	3.5
3	4	3.5	5	4	4.5	3	5	4	3	3	3	5	4	4.5	3	5	4
3	2	2.5	5	4	4.5	2	2	2	2	3	2.5	5	5	5	3	3	3
3	3	3	5	3	4	4	3	3.5	3	4	3.5	5	4	4.5	3	4	3.5
4	5	4.5	5	4	4.5	4	4	4	4	5	4.5	5	4	4.5	5	4	4.5
3	2	2.5	5	5	5	4	2	3	3	2	2.5	5	4	4.5	4	3	3.5
3	3	3	4	5	4.5	3	3	3	4	4	4	5	5	5	4	3	3.5
4	5	4.5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4.5	4	4	4
4	4	4	5	5	5	3	5	4	3	5	4	5	5	5	4	4	4
3	4	3.5	5	5	5	4	3	3.5	3	4	3.5	5	5	5	3	4	3.5
4	3	3.5	5	5	5	4	3	3.5	4	4	4	4	4	4	3	3	3
5	5	5	3	3	3	3	4	3.5	5	5	5	3	4	3.5	4	4	4
4	4	4	5	4	4.5	5	4	4.5	5	3	4	5	5	5	4	4	4
4	4	4	4	3	3.5	5	4	4.5	5	3	4	4	4	4	4	5	4.5
4	4	4	5	5	5	4	4	4	5	5	5	4	4	4	4	5	4.5
5	4	4.5	4	5	4.5	4	4	4	5	4	4.5	4	5	4.5	3	4	3.5
4	4	4	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4	4	4
3	4	3.5	5	4	4.5	3	4	3.5	3	4	3.5	5	5	5	3	3	3
3	4	3.5	5	5	5	3	3	3	3	4	3.5	5	5	5	3	3	3
3	4	3.5	5	5	5	3	3	3	4	3	3.5	4	5	4.5	3	3	3
3	3	3	5	5	5	3	4	3.5	4	3	3.5	4	4	4	3	4	3.5
3	5	4	5	5	5	5	4	4.5	3	4	3.5	4	4	4	4	3	3.5
3	4	3.5	5	3	4	4	3	3.5	3	4	3.5	5	3	4	3	3	3
3	3	3	5	5	5	3	4	3.5	3	4	3.5	5	4	4.5	4	5	4.5

3	4	3.5	3	5	4	4	4	4	5	4	4.5	2	4	3	4	4	4
3	3	3	3	3	3	5	3	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4
3	4	3.5	4	5	4.5	3	2	2.5	5	4	4.5	4	4	4	3	4	3.5
5	3	4	3	3	3	3	4	3.5	5	3	4	3	5	4	3	5	4
3	3	3	3	4	3.5	4	3	3.5	3	4	3.5	3	4	3.5	4	3	3.5
3	3	3	4	5	4.5	3	3	3	4	4	4	5	5	5	4	3	3.5
3	4	3.5	4	5	4.5	4	5	4.5	3	4	3.5	3	4	3.5	4	5	4.5

Lampiran 3. Informed Consent

SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN SEBAGAI PANELIS DALAM UJI ORGANOLEPTIK

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :

Kelas :

Umur :

Menyatakan bersedia menjadi panelis uji organoleptic dalam penelitian dari Dini Dwiasti Sinaga dengan judul “Daya Terima Cookies dari Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Dengan Variasi Penambahan Tepung Daun Bangun Bangun (*Coleus Amboinicus*)” telah memenuhi kriteria sebagai panelis, yaitu sebagai berikut:

1. Sehat jasmani dan rohani
2. Menyatakan ketersediaan menjadi panelis uji organoleptic
3. Sudah mendapatkan penjelasan dari peneliti mengenai tujuan penelitian

Saya mengerti bahwa penelitian ini tidak membahayakan diri saya. Identitas dan jawaban yang saya berikan dijaga kerahasiaannya dan hanya digunakan sebagai bahan penelitian.

Demikian surat pernyataan ini saya tanda tangani dengan sadar dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Lubuk Pakam.....

Panelis

Lampiran 4. Form Uji Organoleptik

Nama Panelis :

Umur :

Tanggal Pengujian :

Instruksi : Dihadapan saudara terhidang cookies, mohon berikan

penilaian meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa. Sebelum saudara menilai, mohon meminum air putih terlebih dahulu. Silahkan isi pada kolom yang tersedia bila:

- a. 5= Amat sangat suka
- b. 4= Sangat suka
- c. 3= Suka
- d. 2= Kurang suka
- e. 1= Tidak suka

No.	Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
		Warna	Tekstur	Aroma	Rasa
1.	0,581				
2.	0,998				
3.	0,843				
4	0,470				
5	0,231				
6	0,656				

Penilaian secara keseluruhan:

.....

Lampiran 5. uji statistic kesukaan terhadap warna cookies

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
rerata perlakuan a warna	50	2.0	5.0	3.820	.6207
rerata perlakuan b warna	50	3.5	5.0	4.480	.4734
rerata perlakuan c warna	50	2.5	5.0	3.780	.5904
Valid N (listwise)	50				

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
rerata perlakuan a warna	.214	50	.000	.925	50	.003
rerata perlakuan b warna	.224	50	.000	.843	50	.000
rerata perlakuan c warna	.195	50	.000	.917	50	.002

a. Lilliefors Significance Correction

Uji Kruskal wallis

Ranks			
	perlakuan abc warna	N	Mean Rank
gabungan abc warna	1	50	62.54
	2	50	105.59
	3	50	58.37
	Total	150	

Test Statistics^{a,b}

	gabungan abc warna
Kruskal-Wallis H	38.478
df	2
Asymp. Sig.	.000
a. Kruskal Wallis Test	
b. Grouping Variable: perlakuan abc warna	

Lampiran 6. uji statistic kesukaan terhadap Tekstur cookies

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
rerata perlakuan a tekstur	50	3.0	5.0	3.900	.5533
rerata perlakuan b tekstur	50	3.0	5.0	4.370	.5327
rerata perlakuan c tekstur	50	2.0	19.0	4.000	2.2610
Valid N (listwise)	50				

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
rerata perlakuan a tekstur	.228	50	.000	.897	50	.000
rerata perlakuan b tekstur	.216	50	.000	.864	50	.000
rerata perlakuan c tekstur	.352	50	.000	.363	50	.000

a. Lilliefors Significance Correction

Uji Kruskal wallis

Ranks

	perlakuan abc tekstur	N	Mean Rank
gabungan abc tekstur	1	50	67.94
	2	50	99.85
	3	50	58.71
	Total	150	

Test Statistics^{a,b}

	gabungan abc tekstur
Kruskal-Wallis H	26.157
df	2
Asymp. Sig.	.000
a. Kruskal Wallis Test	
b. Grouping Variable: perlakuan abc tekstur	

Lampiran 7. uji statistic kesukaan terhadap Aroma cookies

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
rerata perlakuan a aroma	50	2.5	5.0	3.690	.6052
rerata perlakuan b aroma	50	3.0	5.0	4.330	.6195
rerata perlakuan c aroma	50	2.0	5.0	3.670	.5768
Valid N (listwise)	50				

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
rerata perlakuan a aroma	.183	50	.000	.938	50	.011
rerata perlakuan b aroma	.188	50	.000	.866	50	.000
rerata perlakuan c aroma	.204	50	.000	.926	50	.004
a. Lilliefors Significance Correction						

Uji Kruskal wallis

Ranks

	perlakuan abc aroma	N	Mean Rank
gabungan abc aroma	1	50	62.18
	2	50	102.83
	3	50	61.49
	Total	150	

Test Statistics^{a,b}

	gabungan abc aroma
Kruskal-Wallis H	31.194
df	2
Asymp. Sig.	.000
a. Kruskal Wallis Test	
b. Grouping Variable: perlakuan abc aroma	

Lampiran 8. uji statistic kesukaan terhadap Rasa cookies

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
rerata perlakuan a rasa	50	2.5	5.0	3.700	.6925
rerata perlakuan b rasa	50	2.0	5.0	4.440	.6360
rerata perlakuan c rasa	50	3.0	5.0	3.770	.5269
Valid N (listwise)	50				

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
rerata perlakuan a rasa	.194	50	.000	.926	50	.004
rerata perlakuan b rasa	.231	50	.000	.802	50	.000
rerata perlakuan c rasa	.236	50	.000	.894	50	.000
a. Lilliefors Significance Correction						

Uji Kruskal wallis

Ranks

	perlakuan abc rasa	N	Mean Rank
gabungan abc rasa	1	50	59.26
	2	50	105.31
	3	50	61.93
	Total	150	

Test Statistics^{a,b}

	gabungan abc rasa
Kruskal-Wallis H	37.066
df	2
Asymp. Sig.	.000
a. Kruskal Wallis Test	
b. Grouping Variable: perlakuan abc rasa	

Lampiran 9. Bukti Bimbingan

Lampiran 9 Bukti Bimbingan

Dosen Pembimbing : Dr. Oslida Martony, SKM M.Kes

Nama : Dini dwiasti sinaga
 Nim : P01031122107
 Judul : Daya Terima Cookies Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Dengan Variasi Penambahan Tepung Daun Bangun Bangun (*Coleus Amboinicus*)

No	Tanggal	Judul bimbingan	Tanda tangan mahasiswa	Tanda tangan dosen
1	14 Oktober 2024	Pemberian surat bimbingan		
2	24 Oktober 2024	Pembahasan tentang jurnal		
3.	28 Oktober 2024	Pembahasan meriview jurnal		
4	30 oktober 2024	Pembahasan masalah yang terdapat dalam judul		
5	5 oktober 2024	Membahas jurnal terkait judul		
6	10 november 2024	ACC judul		
7	14 november 2024	Uji pendahuluan		
8	5 Desember 2024	Pemberian hasil bab 1-3		
9	10 Desember 2024	Revisi bab 1-3		
10.	11.desember 2024	Revisi bab 1-3 dan kuesioner		

11	12 Desember 2024	Perbaiki bab 1-3		
12	17 Desember 2024	Usulan penelitian diterima oleh dosen pembimbing dan penandatanganan pernyataan persetujuan usulan penelitian		
13	13 Mei 2025	Revisi usulan penelitian		
14	14 Mei 2025	ACC usulan penelitian pembimbing		
15	15 Mei 2025	ACC usulan penelitian penguji 2		
16	16 Mei 2025	ACC usulan penelitian penguji 1		
17	22 Mei 2025	Penelitian		
18	28 Mei 2025	Bimbingan bab 4 dan 5		
19	2 Juni 2025	Revisi bab 4		
20	3 Juni 2025	ACC KTI		
21	10 Juni 2025	Seminar hasil		
22	2 Juli 2025	Revisi Karya Tulis Ilmiah		
23	3 Juli 2025	Revisi Karya Tulis Ilmiah		

24	7 Juli 2025	Revisi Karya Tulis Ilmiah		
25	15 Juli 2025	ACC Revisi Karya Tulis Ilmiah		

Lampiran 10. Surat Pernyataan Keaslian KTI

Lampiran 10. Surat Pernyataan Keaslian KTI

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dini Dwiasti Sinaga

NIM : P01031122107

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat di Karya Tulis Ilmiah saya adalah benar saya ambil dan bila tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang (ujian utama saya dibatalkan).

Yang membuat pernyataan,



(Dini Dwiasti Sinaga)

Lampiran 11. Ethical Clearance



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Medan
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
8. Jalan Jamin Ginting KM. 13,5
Medan, Sumatera Utara 20137
☎ (061) 8368633
🌐 <https://poltekkes-medan.ac.id>

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL APPROVAL
"ETHICAL APPROVAL"

No.01.26.1818/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2025

Protokol penelitian versi 1 yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Penceliti utama : Dini dwiasti sinaga
Principal In Investigator

Nama Institusi : jurusan gizi poltekkes Medan
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

**"DAYA TERIMA COOKIES DARI TEPUNG KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L.) DENGAN VARIASI
PENAMBAHAN TEPUNG DAUN BANGUN BANGUN (*Coleus amboinicus*)"**

**"ACCEPTABILITY OF COOKIES FROM RED BEAN FLOUR (*Phaseolus vulgaris* L.) WITH VARIATIONS OF ADDITION
OF BANGUN BANGUN LEAF FLOUR (*Coleus amboinicus*)"**

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 07 Agustus 2025 sampai dengan tanggal 07 Agustus 2026.

This declaration of ethics applies during the period August 07, 2025 until August 07, 2026.



August 07, 2025
Chairperson,

Dr. Lestari Rahmah, MKT

00120/EA/2025/0159231271

Lampiran 12. Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama Lengkap : Dini Dwiasti Sinaga
Tempat/Tgl Lahir : Gunung Marijo, 04 November 2004
Jumlah Anggota Keluarga : 8 orang
Alamat Rumah : Dusun II Gunung marijo, Kec. Pinangsori,
Kab. Tapanuli Tengah, Prov. Sumatera
Utara
No Hp/Telp : 081361074970
Riwayat Pendidikan : SD Negeri 1 Gunung Marijo
SMP Negeri 1 Pinangsori
SMA Negeri 1 Pinangsori
Hobby : Membaca dan Memasak
Motto : "You will when you believe"
"Dan apa saja yang kamu minta dalam
doa dengan penuh kepercayaan, kamu akan
menerimanya." (Matius 21:22)

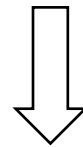
Lampiran 13. Dokumentasi pembuatan tepung kacang merah



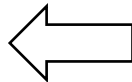
kacang merah disortir
kemudian direndam
selama 12 jam



setelah 12 jam
ditiriskan semala 15
menit lalu kacang
merah dikeingka
didalam cabinet
dryer dengan suhu
60°C selama 12 jam



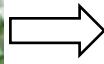
kemudian kacang
merah yang sudah
kering dihaluskan
menggunakan
blender dan diayak



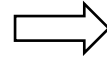
Lampiran 14. Dokumentasi pembuatan tepung daun bangun bangun



daun bangun bangun disortir dan dipilih kualitas terbaiknya kemudian cuci menggunakan air mengalir lalu ditiriskan



daun bangun bangun dikeringkan menggunakan kabinet dryer dengan suhu 60° C selama 2 jam



daun bangun bangun yang sudah kering kemudian diblender lalu diayak sehingga menghasilkan tepung daun bangun bangun

Lampiran 15. Dokumentasi pembuatan cookies

1. tepung kacang merah 24 gr+ 6 gr tepung daun bangun bangun



Bahan pembuatan cookies dengan berat tepung kacang merah 24 gr dan tepung daun bangun bangun 6 gr

cookies dengan berat tepung kacang merah 24 gr dan tepung daun bangun bangun 6 gr

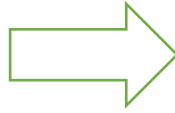
2. tepung kacang merah 24 gr+ 6 gr tepung daun bangun bangun



Bahan pembuatan cookies dengan berat tepung kacang merah 24 gr dan tepung daun bangun bangun 4 gr

cookies dengan berat tepung kacang merah 24 gr dan tepung daun bangun bangun 4 gr

3. tepung kacang merah 24 gr+ 8 gr tepung daun bangun bangun



Bahan pembuatan cookies dengan berat tepung kacang merah 24 gr dan tepung daun bangun bangun 8 gr

cookies dengan berat tepung kacang merah 24 gr dan tepung daun bangun bangun 8 gr

Lampiran 16. Dokumentasi penelitian

DOKUMENTASI UJI ORGANOLEPTIK

