

DAFTAR PUSTAKA

- Ainiya, M., Fadil, M., & Despita, R. (2019). Peningkatan Pertumbuhan Dan
Ainiya, M., Fadil, M., & Despita, R. (2019). Peningkatan Pertumbuhan
Dan Hasil Jagung Manis Dengan Pemanfaatan Trichokompos Dan Poc
Daun Lamtoro. *Agrotechnology Research Journal*, 3(2), 69–74.
<https://doi.org/10.20961/Agrotechresj.V3i2.31910>
- Amalia, R. R., Lestari, E., & Safitri, N. E. (2021). Pemanfaatan Jagung (Zea
Mays) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Permen Jelly.
*Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi
Pertanian*, 12(1), 123–130. <https://doi.org/10.35891/TP.V12i1.2163>
- Ananda, A. C., & Faridah, A. (2020). Uji Organoleptik Dodol Jagung. *Jurnal
Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(2), 56.
<https://doi.org/10.24036/Jptbt.V1i2.16>
- Ari Sulistyawati. (2019). Faktor Risiko Kejadian Gizi Buruk Pada Balita Di
Dusun Teruman Bantul Risk Factors Under Five Year Old Children's
Malnutrition In Dusun Teruman Bantul. *Jurnal Kesehatan Madani
Medika*, 10(1), 13–19.
<https://www.jurnalmadanimedika.ac.id/jmm/article/view/52/30>
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). Agar-Agar Tepung. *Sni 2802:2015*.
www.bsn.go.id
- Cita, I., & Boalemo, K. (2022). *Insan Cita*. 4(1).
- Domili, I. (2021). Tingkat Kesukaan Dan Umur Simpan Nugget Ikan Gabus
(Channa Striata) Dengan Penambahan Jagung (Zea Mays L). *Journal
Health & Science : Gorontalo Journal Health And Science Community*,
5(1), 133–145. <https://doi.org/10.35971/Gojhes.V5i1.9346>
- Hanum, A. L., & Nuraeni, A. (2024). *Jurnal Sains Boga Daya Terima Puding
Jagung Dengan Substitusi Kacang Hijau Sebagai Alternatif Pmt Balita*.
7(2), 103–114.
- Indra, F., Trussiadi, W., & Yuana, V. I. (2022). Pelatihan Kreasi Menu
Hidangan Penutup Dengan Bahan Dasar Labu Kuning Dessert Menu
Creation Using Pumpkin As The Main Ingredients Fakultas Pariwisata-
Universitas Pelita Harapan 2). *Jurnal Fame*, 5(1), 41–45.

[Http://Journal.Ubm.Ac.Id/](http://Journal.Ubm.Ac.Id/)

- Ishak, H. K., Naiu, A. S., & Mile, L. (2024). *Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Kembung (Rastrelliger Kanagurta) Pada Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Karakteristik Kue Semprit The Impact Of Substituting Indian Mackerel Fish (Rastrelliger Kanagurta) Flour Fish With For Yellow Pump. 1(Sinta 3), 135–144.*
- Jagung, P., Mays, Z., & Bahan, S. (N.D.). *Pemanfaatan Jagung (Zea Mays) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Keripik Jagung Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Desa Panca Tunggal. 42–48.*
- Kandoli, L. N., & Tulaka, T. (2022). Analisis Pengaruh Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Kualitas Roll Cake. *Sagacious, 9(1), 1–7.*
- Lapu, A. R., Nopriani, U., & Mongi, H. (2021). Analisis Kandungan Nutrisi Tepung Jagung (Zea Mays Lam) Dari Desa Uedele Kecamatan Tojo Kabupaten Tojo Una-Una Untuk Pakan Ternak. *Jurnal Agropet, 18(2), 42–46.*
- Lestari, D. P. (2022). Upaya Pencegahan Risiko Gizi Buruk Pada Balita: Literature Review. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi, 22(1), 532.* <https://doi.org/10.33087/Jiubj.V22i1.1828>
- Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi . L) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (Averrhoa Bilimbi . L)). 6(November), 594–601.
- Mansur, A., Dewi, Allela, & Adhistyo, T. (2020). Pembuatan Pasta Spagetty Dengan Menggunakan Tepung Jagung (Zea Mays Saccharata) Lokal Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dilihat Dari Aspek Kandungan Gizi Vitamin B1, B2 & Protein. *Jurnal Ilmiah Pariwisata, 16(2), 94–103.* <https://stiepari.org/index.php/gemawisata/article/view/117>
- Properties, N. (1978). *Kandungan Gizi , Aplikasi Pengolahan Dan Manfaat Kesehatan Labu Kuning : Sebuah Telaah. 18(1), 41–52.*
- Rahmaniyah Utami ^L, N., & Tri Prasetyawati, Z. (2020). Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel. *Jurnal Media*

- Penndidikan, Gizi Dan Kuliner*, 9(2), 55–61.
- Sari, M. I., & Noer, S. (2022). *Respons Pertumbuhan Tanaman Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Pada Cekaman Salinitas*. 2(1), 72–79.
- Sari, P., & Manis, J. (2020). *Formulasi Kappa Karagenan Dan Konjak Terhadap Karakteristik Kimia Puding Sari Jagung Manis*.
- Sianturi, G. A. E., Muliani, L., & Rukmini Sari, H. P. (2021). Pengaruh Cita Rasa Dan Harga Terhadap Kepuasan Konsumen Ragusa Es Krim Italia. *Destinesia: Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 3(1), 35–49. <https://doi.org/10.31334/Jd.V3i1.1803>
- Solikhah, L. S., Tumewu, Z., Weiha, R. O., & ... (2023). Daya Terima Puding Kacang Merah Dan Kacang Hijau Sebagai Alternatif Makanan Selingan Bagi Remaja Putri. *Jurnal Berita ...*, Xvi(2), 47–53.
- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Mahros, Q. A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata L) Terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 18–21. <https://doi.org/10.25047/Jii.V21i1.2629>
- Sumiaty, S., Rusydi, A. R., Mahmud, N. U., & Yuliati, Y. (2022). Peningkatan Produktivitas Masyarakat Melalui Pengolahan Puding Jagung Di Desa Sanrobone Kab. Takalar. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 1187–1192. <https://doi.org/10.31004/Cdj.V2i3.2956>
- Susanti, A., Tamrin, T., & Kuncoro, S. (2022). *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering Pengaruh Konsentrasi Gula Dan Daging Buah Terhadap Mutu Serbuk Instan Jus Alpukat (Persea Americana Mill) The Effect Of Sugar And Fruit Meat Concentration On The Quality Of Instant Powder Alpukate Juice (Persea Am.* <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/abe/index>
- Thoriq Afif Ramadhan, Niken Purwidiani, Lucia Tri Pangesthi, & Andika Kuncoro Widagdo. (2023). Pemanfaatan Puree Labu Kuning Dalam Pembuatan Flakes. *Student Scientific Creativity Journal*, 1(5), 265–277. <https://doi.org/10.55606/Sscj-Amik.V1i5.2005>
- Tian, A., Tolangara, A., & Suparman, S. (2023). Uji Kandungan Senyawa

- Dan Organoleptik Buah Mangrove Untuk Dijadikan Sirup Dan Minuman Serbuk Mangrove. *Jurnal Bioedukasi*, 6(1), 205–214. <https://doi.org/10.33387/Bioedu.V6i1.5900>
- Vanmathi, S. M., Monitha Star, M., Venkateswaramurthy, N., & Sambath Kumar, R. (2019). Preterm Birth Facts: A Review. *Research Journal Of Pharmacy And Technology*, 12(3), 1383–1390. <https://doi.org/10.5958/0974-360x.2019.00231.2>
- Yohandre, F., Kasmitetti, Handayani, M., Dwiyantri, D., & Edmon. (2023). *Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi Jenis Penelitian Quasi Eksperimen Dengan Desain Penelitian Two Group Pretest – Posttest*. 12(November), 311–317.
- Zakiah, D. (2022). *Karakteristik Mutu Puding Pada Berbagai Perbandingan Tepung Agar-*. 11–19.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Uji Organoleptik

Formulir Uji Organoleptik

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, Aroma dan rasa Daya Terima Puding Jagung (Zea Mays Saccharate) Dengan Variasi Penambahan Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Sebagai Makanan Selingan pada setiap kode berdasarkan tingkat kesukaan yang anda anggap paling cocok. Pada setiap panelis yang akan mencicipi, minum air putih terlebih dahulu. Nyatakan penilaian anda dengan skala sebagai berikut :

- f. Amat sangat suka : 5
- g. Sangat suka : 4
- h. Suka : 3
- i. Kurang suka : 2
- j. Tidak suka : 1

Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa

Saran:

.....

.....

.....

Lampiran 2. Surat pernyataan bersedia menjadi panelis

SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS (INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Semester :

Alamat :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis penelitian “**Daya Terima Puding Jagung (Zea Mays Saccharate) Dengan Variasi Penambahan Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Sebagai Makanan Selingan**” yang akan dilakukan oleh Krisdian Nuarita Banjarnahor dari program studi Diploma III Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan.

Lubuk Pakam, 2024

Mengetahui :

Panelis

Peneliti

() Krisdian Nuarita Banjarnahor

Lampiran 3 Rekapitulasi rata-rata kesukaan panelis dari segi warna

Rekapitulasi rata-rata kesukaan panelis dari segi warna terhadap daya terima puding jagung dengan variasi penambahan labu kuning

Panelis	Jenis Perlakuan								
	A1	A2	X	B1	B2	X	C1	C2	X
1	3	3	3	3	5	4	4	4	4
2	5	4	4,5	4	5	4,5	4	4	4
3	3	4	3,5	5	5	5	5	5	5
4	4	3	3,5	3	3	3	5	3	4
5	4	4	4	5	5	5	3	4	3,5
6	4	4	4	4	4	4	5	5	5
7	4	4	4	5	4	4,5	5	4	4,5
8	3	4	3,5	5	5	5	4	5	4,5
9	4	4	4	5	4	4,5	3	3	3
10	3	4	3,5	4	5	4,5	4	4	4
11	5	3	4	4	4	4	3	5	4
12	5	3	4	3	5	4	3	5	4
13	3	4	3,5	4	5	4,5	3	4	3,5
14	3	3	3	3	4	3,5	3	5	4
15	4	4	4	4	5	4,5	4	5	4,5
16	3	4	3,5	5	5	5	4	5	4,5
17	3	4	3,5	4	5	4,5	4	5	4,5
18	4	3	3,5	4	5	4,5	4	4	4
19	4	3	3,5	4	5	4,5	3	4	3,5
20	4	3	3,5	3	5	4	3	4	3,5
21	5	4	4,5	4	5	4,5	3	5	4
22	4	3	3,5	4	4	4	3	5	4
23	4	3	3,5	4	4	4	3	4	3,5
24	4	4	4	3	5	4	3	4	3,5
25	3	4	3,5	4	4	4	4	5	4,5
26	3	4	3,5	4	5	4,5	4	4	4
27	4	5	4,5	4	5	4,5	5	4	4,5
28	4	4	4	4	5	4,5	3	4	3,5
29	3	4	3,5	4	4	4	4	5	4,5
30	4	3	3,5	3	5	4	4	4	4
31	3	4	3,5	4	4	4	5	5	5
32	4	3	3,5	4	5	4,5	3	4	3,5
33	5	4	4,5	4	5	4,5	3	4	3,5
34	4	3	3,5	3	5	4	5	4	4,5
35	4	3	3,5	4	4	4	3	3	3
36	5	5	5	4	5	4,5	4	5	4,5
37	4	4	4	4	4	4	4	5	4,5
38	5	4	4,5	4	5	4,5	4	4	4
39	4	4	4	4	5	4,5	3	5	4
40	4	3	3,5	4	5	4,5	3	5	4
41	4	3	3,5	3	3	3	4	4	4
42	3	3	3	3	4	3,5	3	4	3,5
43	3	3	3	3	3	3	4	3	3,5
44	3	3	3	3	4	3,5	3	4	3,5
45	3	3	3	4	4	4	4	5	4,5
46	4	4	4	4	5	4,5	4	4	4
47	3	3	3	4	3	3,5	4	5	4,5
48	3	3	3	4	4	4	4	4	4
49	3	3	3	3	3	3	4	3	3,5
50	4	3	3,5	4	4	4	5	4	4,5
Total	188	178	183	193	223	208	188	215	201,5
Rata-rata	3,76	3,56	3,66	3,86	4,46	4,16	3,76	4,3	4,03

ANOVA
RATA-RATA WARNA

Kesukaan Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	6.730	2	3.365	13.877	.000
Within Groups	35.645	147	.242		
Total	42.375	149			

Homogeneous Subsets
RATA-RATA WARNA

Kesukaan Warna

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Perlakuan A	50	3.66	
Perlakuan C	50		4.03
Perlakuan B	50		4.16
Sig.		1.000	.189

Lampiran 4 Rekapitulasi rata-rata kesukaan panelis dari segi tekstur

Rekapitulasi rata-rata kesukaan panelis dari segi tekstur terhadap daya terima puding jagung dengan variasi penambahan labu kuning

Panelis	Jenis Perlakuan								
	A1	A2	X	B1	B2	X	C1	C2	X
1	4	4	4	5	4	4,5	4	4	4
2	3	3	3	5	4	4,5	4	5	4,5
3	3	4	3,5	5	5	5	5	5	5
4	5	4	4,5	5	5	5	4	4	4
5	5	3	4	4	3	3,5	5	5	5
6	4	4	4	4	4	4	5	3	4
7	4	4	4	4	4	4	3	3	3
8	3	5	4	4	5	4,5	4	5	4,5
9	5	3	4	4	3	3,5	5	5	5
10	4	3	3,5	4	4	4	5	5	5
11	3	5	4	4	5	4,5	4	5	4,5
12	3	3	3	4	4	4	3	5	4
13	4	3	3,5	3	3	3	3	5	4
14	4	4	4	4	4	4	4	4	4
15	3	3	3	3	3	3	3	3	3
16	3	4	3,5	4	4	4	4	3	3,5
17	4	4	4	3	4	3,5	4	5	4,5
18	4	4	4	3	4	3,5	5	4	4,5
19	3	4	3,5	3	5	4	3	4	3,5
20	3	4	3,5	4	4	4	3	5	4
21	3	3	3	3	4	3,5	4	3	3,5
22	3	4	3,5	3	4	3,5	3	4	3,5
23	3	4	3,5	4	5	4,5	4	3	3,5
24	3	3	3	4	5	4,5	4	4	4
25	4	3	3,5	4	5	4,5	3	5	4
26	4	3	3,5	4	5	4,5	3	4	3,5
27	5	5	5	5	5	5	5	5	5
28	4	3	3,5	4	4	4	3	5	4
29	4	3	3,5	4	4	4	3	5	4
30	4	5	4,5	3	5	4	4	5	4,5
31	5	3	4	4	4	4	3	5	4
32	5	4	4,5	4	4	4	3	5	4
33	4	3	3,5	3	5	4	4	4	4
34	5	4	4,5	3	5	4	4	5	4,5
35	3	3	3	4	4	4	3	3	3
36	5	4	4,5	4	5	4,5	5	4	4,5
37	4	4	4	4	4	4	4	5	4,5
38	4	4	4	5	4	4,5	3	5	4
39	3	4	3,5	4	5	4,5	4	4	4
40	4	4	4	4	5	4	4	4	4
41	5	4	4,5	4	4	4	3	3	3
42	3	3	3	3	4	3,5	4	4	4
43	3	4	3,5	3	3	3	3	3	3
44	3	3	3	4	4	4	4	4	4
45	4	3	3,5	4	4	4	4	4	4
46	4	5	4,5	4	4	4	4	5	4,5
47	3	4	3,5	4	4	4	4	3	3,5
48	3	3	3	4	4	4	3	3	3
49	4	4	4	5	4	4,5	3	3	3
50	3	5	4	5	4	4,5	4	4	4
Total	188	186	187	195	211	203	189	210	199,5
Rata-rata	3,76	3,72	3,74	3,9	4,22	4,06	3,78	4,2	3,99

ANOVA
RATA-RATA TEKSTUR

Kesukaan Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.830	2	1.415	5.241	.006
Within Groups	39.685	147	.270		
Total	42.515	149			

Homogeneous Subsets
RATA-RATA TEKSTUR

Kesukaan Tekstur

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Perlakuan A	50	3.740	
Perlakuan C	50		3.990
Perlakuan B	50		4.060
Sig.		1.000	.502

Lampiran 5 Rekapitulasi rata-rata kesukaan panelis dari segi aroma

Rekapitulasi rata-rata kesukaan panelis dari segi aroma terhadap daya terima puding jagung dengan variasi penambahan labu kuning

Panelis	Jenis Perlakuan								
	A1	A2	X	B1	B2	X	C1	C2	X
1	5	3	4	4	4	4	3	4	3,5
2	4	4	4	3	4	3,5	5	4	4,5
3	3	4	3,5	5	5	5	5	4	4,5
4	5	5	5	5	5	5	4	5	4,5
5	4	4	4	4	5	4,5	4	4	4
6	3	4	3,5	5	4	4,5	4	4	4
7	5	5	5	3	4	3,5	4	4	4
8	5	4	4,5	5	5	5	3	5	4
9	5	4	4,5	5	5	5	3	3	3
10	3	4	3,5	5	4	4,5	3	4	3,5
11	3	3	3	4	4	4	4	4	4
12	4	3	3,5	3	4	3,5	4	4	4
13	5	4	4,5	4	4	4	4	5	4,5
14	4	4	4	3	5	4	4	5	4,5
15	3	3	3	3	4	3,5	3	4	3,5
16	4	5	4,5	5	3	4	3	5	4
17	3	4	3,5	4	4	4	4	5	4,5
18	4	4	4	5	5	5	4	4	4
19	4	3	3,5	4	5	4,5	4	4	4
20	3	3	3	3	4	3,5	4	4	4
21	3	3	3	3	4	3,5	4	3	3,5
22	5	4	4,5	4	5	4,5	3	4	3,5
23	4	3	3,5	3	4	3,5	3	4	3,5
24	4	3	3,5	4	5	4,5	3	4	3,5
25	4	4	4	4	4	4	5	4	4,5
26	3	4	3,5	3	5	4	4	4	4
27	5	3	4	4	4	4	4	4	4
28	3	4	3,5	4	4	4	4	5	4,5
29	5	4	4,5	4	4	4	4	5	4,5
30	3	4	3,5	4	4	4	4	5	4,5
31	5	4	4,5	4	4	4	3	5	4
32	4	3	3,5	4	4	4	3	5	4
33	4	5	4,5	4	5	4,5	3	5	4
34	4	5	4,5	4	4	4	3	5	4
35	4	4	4	4	4	4	4	4	4
36	5	4	4,5	5	4	4,5	4	5	4,5
37	4	4	4	4	5	4,5	4	4	4
38	4	3	3,5	4	4	4	4	4	4
39	4	4	4	4	5	4,5	4	5	4,5
40	3	3	3	3	4	3,5	4	4	4
41	5	4	4,5	4	4	4	5	4	4,5
42	4	3	3,5	3	4	3,5	3	3	3
43	4	4	4	4	3	3,5	4	3	3,5
44	4	3	3,5	3	4	3,5	3	3	3
45	3	3	3	3	4	3,5	4	5	4,5
46	4	4	4	4	4	4	4	4	4
47	3	4	3,5	4	3	3,5	4	4	4
48	4	3	3,5	4	4	4	4	4	4
49	5	5	5	4	3	3,5	5	5	5
50	4	5	4,5	4	3	3,5	4	5	4,5
Total	199	190	194,5	196	209	202,5	190	213	201,5
Rata-rata	3,98	3,8	3,89	3,92	4,18	4,05	3,8	4,26	4,03

ANOVA
RATA-RATA AROMA

Kesukaan Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.760	2	.380	1.531	.220
Within Groups	36.475	147	.248		
Total	37.235	149			

Homogeneous Subsets
RATA-RATA Aroma

Kesukaan Aroma

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
Perlakuan A	50	3.89
Perlakuan C	50	4.03
Perlakuan B	50	4.05
Sig.		.132

Lampiran 6 Rekapitulasi rata-rata kesukaan panelis dari segi rasa

Rekapitulasi rata-rata kesukaan panelis dari segi rasa terhadap daya terima puding jagung dengan variasi penambahan labu kuning

Panelis	Jenis Perlakuan								
	A1	A2	X	B1	B2	X	C1	C2	X
1	6	4	5	5	5	5	3	5	4
2	3	4	3,5	4	4	4	5	5	5
3	3	4	3,5	5	5	5	5	5	5
4	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5	4	4	4	5	5	5	4	4	4
6	5	5	5	3	5	4	4	5	4,5
7	4	5	4,5	4	5	4,5	5	5	5
8	5	4	4,5	5	5	5	4	3	3,5
9	3	4	3,5	4	4	4	3	3	3
10	3	3	3	5	5	5	3	4	3,5
11	4	4	4	5	5	5	4	4	4
12	3	3	3	3	4	3,5	4	4	4
13	4	4	4	3	5	4	3	5	4
14	4	5	4,5	3	5	4	3	4	3,5
15	3	3	3	3	5	4	3	5	4
16	5	4	4,5	4	4	4	3	5	4
17	4	4	4	4	5	4,5	3	4	3,5
18	3	4	3,5	5	5	5	3	4	3,5
19	3	4	3,5	3	4	3,5	3	5	4
20	4	3	3,5	3	4	3,5	4	5	4,5
21	4	4	4	3	5	4	3	4	3,5
22	4	4	4	3	4	3,5	4	4	4
23	3	4	3,5	5	4	4,5	4	4	4
24	3	4	3,5	3	5	4	4	5	4,5
25	4	3	3,5	4	5	4,5	4	5	4,5
26	4	4	4	4	5	4,5	3	5	4
27	4	5	4,5	5	4	4,5	5	5	5
28	4	4	4	4	5	4,5	3	5	4
29	4	3	3,5	4	5	4,5	3	5	4
30	4	5	4,5	3	5	4	3	5	4
31	5	4	4,5	4	5	4,5	3	5	4
32	3	4	3,5	4	4	4	4	5	4,5
33	5	4	4,5	4	4	4	3	5	4
34	4	5	4,5	4	5	4,5	5	4	4,5
35	3	4	3,5	3	4	3,5	3	4	3,5
36	4	4	4	4	5	4,5	4	5	4,5
37	4	4	4	4	5	4,5	4	5	4,5
38	4	4	4	4	4	4	4	5	4,5
39	4	3	3,5	3	5	4	4	4	4
40	4	4	4	4	5	4,5	3	5	4
41	3	4	3,5	4	4	4	3	5	4
42	3	5	4	4	4	4	3	4	3,5
43	3	4	3,5	3	4	3,5	4	4	4
44	4	3	3,5	4	4	4	3	4	3,5
45	3	4	3,5	3	5	4	3	4	3,5
46	4	5	4,5	4	5	4,5	4	5	4,5
47	3	4	3,5	3	4	3,5	4	5	4,5
48	3	3	3	3	3	3	4	4	4
49	4	4	4	3	3	3	5	5	5
50	3	4	3,5	4	3	3,5	5	5	5
Total	189	200	194,5	192	226	209	185	228	206,5
Rata-rata	3,78	4	3,89	3,84	4,52	4,18	3,7	4,56	4,13

ANOVA
RATA-RATA RASA

Kesukaan Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.583	2	1.292	4.739	.010
Within Groups	40.065	147	.273		
Total	42.648	149			

Homogeneous Subsets
RATA-RATA RASA

Kesukaan Rasa

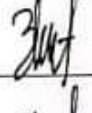
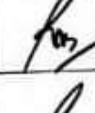
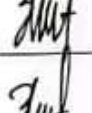
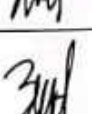
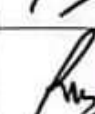
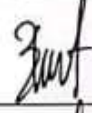
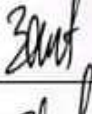
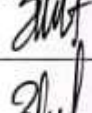
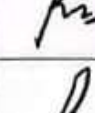
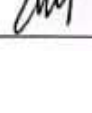
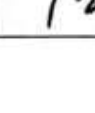
Duncan

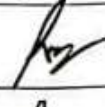
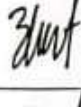
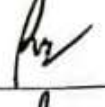
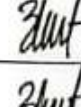
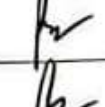
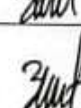
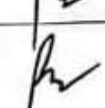
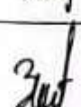
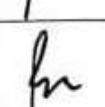
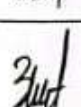
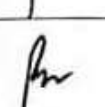
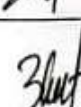
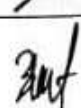
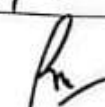
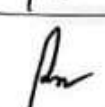
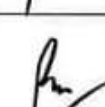
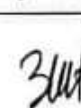
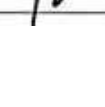
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Perlakuan A	50	3.890	
Perlakuan C	50		4.130
Perlakuan B	50		4.180
Sig.		1.000	.633

Lampiran 7 Bukti Bimbingan

BUKTI BIMBINGAN

Nama Mahasiswa : Krisdian Nuarita Banjarnahor
 Nomor Induk Mahasiswa : P01031122075
 Program Studi : Diploma III
 Judul : Daya Terima Puding Jagung (*Zea Mays*
Saccharate) Dengan Variasi Penambahan
 Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Sebagai
 Makanan Selingan

No	Tanggal Bimbingan	Topik Bimbingan	TTD Mahasiswa	TTD Dosen Pembimbing
1.	14 Oktober 2024	Penyerahan surat permintaan sebagai dosen pembimbing		
2.	14 Oktober 2024	Pengenalan dan persiapan materi judul penelitian		
3.	18 Oktober 2024	Mendiskusikan judul dan menetapkan judul		
4.	23 Oktober 2024	Mencari sumber-sumber jurnal/penelitian yang berhubungan dengan judul		
5.	24 Oktober 2024	Mendiskusikan jurnal yang sudah dicari dengan topik yang ingin di teliti		
6.	31 Oktober 2024	Perbaikan judul yang tepat		
7.	6 November 2024	Diskusi penulisan BAB I		
8.	11 November 2024	Membahas tentang latar belakang		
9.	18 November 2024	Diskusi penulisan BAB I- BAB III		
10.	21 November 2024	Penyerahan Hasil BAB I- BAB III		

11.	09 November 2024	Revisi BAB I- BAB III		
12.	13 Desember 2024	Uji Pendahuluan		
13.	9 Desember 2024	Revisi keseluruhan proposal		
14.	23 Desember 2024	Seminar Proposal		
15.	06 Mei 2025	Revisi proposal penelitian		
16.	16 Mei 2025	Penelitian		
17.	19 Mei 2025	Diskusi hasil, pembahasan, kesimpulan dan saran		
18.	23 Mei 2025	Revisi hasil, pembahasan, kesimpulan dan saran		
19.	27 Mei 2025	Revisi keseluruhan Karya Tulis Ilmiah		
20.	02 Juni 2025	Seminar Hasil		
21.	16 Juni 2025	Revisi KTI ke pembimbing		
22.	18 Juni 2025	Revisi KTI ke penguji		
23.	23 Juni 2025	Revisi KTI ke penguji		
24.	26 Juni 2025	Revisi KTI ke penguji		
25.	01 Juli 2025	ACC hasil KTI		

Lampiran 8. Dokumentasi Pembuatan Puding

DOKUMENTASI PEMBUATAN PUDING JAGUNG DENGAN VARIASI PENAMBAHAN LABU KUNING



Lampiran 9. Dokumentasi Uji Organoleptik

DOKUMENTASI UJI ORGANOLEPTIK



Lampiran 10. Nilai Gizi Setiap Perlakuan Dalam Satu Resep (2 porsi)

A. Perlakuan A dengan jagung 50 gr dan labu kuning 10 gr

Zat gizi	Nilai	Satuan
Energi	517,4	Kkal
Protein	14,6	g
Lemak	13,6	g
Karbohidrat	88,4	g
Kalsium	322,6	mg
Vit.A	184,6	uq
Vit C	6,0	mg
Natrium	180,4	mg
Serat	1,7	g

B. Perlakuan A dengan jagung 50 gr dan labu kuning 20 gr

Zat gizi	Nilai	Satuan
Energi	521,3	Kkal
Protein	14,7	g
Lemak	13,7	g
Karbohidrat	89,2	g
Kalsium	324,0	mg
Vit.A	224,7	uq
Vit C	7,0	mg
Natrium	180,5	mg
Serat	2,0	g

C. Perlakuan A dengan jagung 50 gr dan labu kuning 30 gr

Zat gizi	Nilai	Satuan
Energi	525,2	Kkal
Protein	14,8	g
Lemak	13,8	g
Karbohidrat	90,1	g
Kalsium	325,4	mg
Vit.A	264,8	uq
Vit C	8,0	mg
Natrium	180,6	mg
Serat	2,2	g

**Lampiran 11. Nilai Gizi Setiap Perlakuan Dalam Satu cup puding
(100gr)**

A. Perlakuan A dengan jagung 50 gr dan labu kuning 10 gr

Zat gizi	Nilai	Satuan
Energi	232,8	Kkal
Protein	6,6	g
Lemak	6,1	g
Karbohidrat	39,8	g
Kalsium	145,2	mg
Vit.A	83,1	uq
Vit C	2,7	mg
Natrium	81,2	mg
Serat	0,8	g

B. Perlakuan A dengan jagung 50 gr dan labu kuning 20 gr

Zat gizi	Nilai	Satuan
Energi	234,6	Kkal
Protein	6,6	g
Lemak	6,2	g
Karbohidrat	40,2	g
Kalsium	145	mg
Vit.A	101,1	uq
Vit C	3,2	mg
Natrium	81,2	mg
Serat	0,9	g

C. Perlakuan A dengan jagung 50 gr dan labu kuning 30 gr

Zat gizi	Nilai	Satuan
Energi	236,3	Kkal
Protein	6,6	g
Lemak	6,2	g
Karbohidrat	40,5	g
Kalsium	146,4	mg
Vit.A	118,8	uq
Vit C	3,6	mg
Natrium	81,3	mg
Serat	1,0	g

Lampiran 12. Rendemen bahan pembuatan puding jagung dengan variasi penambahan labu kuning

Bahan awal	Berat awal (gr)	Bahan akhir	Berat akhir (gr)	rendemen
Jagung	267	Jagung yang telah dipipil	183	68,53%
Labu kuning	571	Labu kuning yang telah dikupas	369	64,62%
Telur ayam	100	Kuning telur	32	32%

Lampiran 13. Surat Pernyataan Keaslian Karya Tulis Ilmiah

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Krisdian Nuarita Banjarnahor

NIM : P01031122075

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

Yang membuat pernyataan



(Krisdian Nuarita Banjarnahor)

Lampiran 14 Keterangan Layak Etik/ Ethical Exemption



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Medan
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Jl. 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.01.26.2047/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2025

Protokol penelitian versi 2 yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : Krisdian Nuarita Banjarnahor
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Medan
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"DAYA TERIMA PUDING JAGUNG (*Zea Mays Saccharate*) DENGAN VARIASI PENAMBAHAN LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*) SEBAGAI MAKANAN SELINGAN"

"ACCEPTANCE OF CORN PUDDING (*Zea Mays Saccharate*) WITH VARIATIONS OF ADDITION OF YELLOW PUMPKIN (*Cucurbita Moschata*) AS A SNACK"

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 12 September 2025 sampai dengan tanggal 12 September 2026.

This declaration of ethics applies during the period September 12, 2025 until September 12, 2026.



September 12, 2025
Chairperson,

Dr. Lestari Rahmah, MKT

00210/EA/2025/0159231271

7 STANDAR

NOMOR PROTOKOL : 015923127111112025062500286

	7-STANDAR KELAIKAN ETIK PENELITIAN	PENELAAH
--	------------------------------------	----------

Lampiran 15 Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama Lengkap : Krisdian Nuarita Banjarnahor
Tempat/Tanggal Lahir : Pollung, 26 Januari 2004
Jumlah Anggota Keluarga : 6 orang
Alamat Rumah : Lumban Tinating, Desa Pollung, Kec. Pollung,
Kab. Humbang Hasundutan
No. Hp : 0922-0725-0944
Riwayat Pendidikan : - SD Negeri 177850 Pollung
- SMP Negeri 1 Pollung
- SMA Negeri 1 Pollung
Motto : Be a Blessing For Everyone