

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyani, H., Dewi, Z. and Andrestian, M.D. (2024) 'Studi Mutu Kimia dan Daya Terima Choco Muffin dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L.) dan Tepung Daun Singkong (*Manihot Esculanta* Crantz)', 5(September), pp. 8214–8225.
- Andriyani, A. (2019) 'Kajian Literatur pada Makanan dalam Perspektif Islam dan Kesehatan', *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 15(2), p. 178. .15.2.178-198.
- Anwar, H., Septiani and Nurhayati (2021) 'Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L.) sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pengolahan Biskuit', 4(April), pp. 315–320.
- Asmawati, Saputrayadi, A. and Bulqiah, M. (2019) 'Formulasi Tepung Tempe dan Sari Wortel Pada Pembuatan Mie Basah Kaya Gizi', 6(1), pp. 17–22.
- Bastian, F. et al. (2013) 'Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1).
- Dwipayanti, H., Agustini, N.P. and Antarini, A.A.N. (2020) 'Pengaruh Rasio Tepung Mocaf dan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Brownies Kukus', 11(2), pp. 96–104.
- Fanzurna, C.O. and Taufik, M. (2020) 'Chairunnisa Oktofyani Fanzurna', 2(2), pp. 439–452.
- Ginting, W.M., Meriahta, D. and Manurung, J. (2020) 'Formulasi Tepung Sukun dan Formula Tempe dalam Pembuatan Biskuit Pada Balita', *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 4(2), pp. 131–142.
- Gusnadi, D., Taufiq, R. and Baharta, E. (2021) 'Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung', 1(12).
- Hansang, N.M., Taroreh, M.I.R. and Lalujan, L.E. (2022) 'Beberapa Cara Penghambatan Reaksi Pencoklatan Enzimatis pada Tepung Pisang Goroho (*Musa* sp .) dan Aplikasinya pada Kue Bolu', *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13.
- Hidayah, N.L. and Anna, C. (2019) 'Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Penambahan margarin terhadap Mutu Organoleptik Kue Kembang Goyang', 8(1), pp. 23–31.
- Hidiarti, O.G. and Srimati, M. (2019) 'Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* linn) dalam Pembuatan Brownies', 1(1), pp. 32–39.
- Hizni, A. and Hendarman, H. (2018) 'Pemanfaatan Formula Tempe Menjadi Produk Healthy Food', 3(April), pp. 63–68.

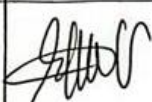
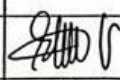
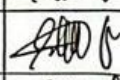
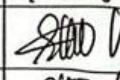
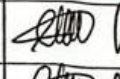
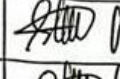
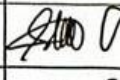
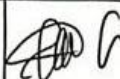
- Irawan, C., Wulansari, P.D. and Rahayu, N. (2022) 'Pembuatan Sabun Padat dari Bahan Dasar Susu Sapi dan Susu Kambing ditinjau dari Uji Organoleptik Manufacture Of', *Tropical Livestock Science Journal*, 1, pp. 19–25.
- Kidnem, D.M.M. et al. (2023) 'Kekerasan dan Sifat Sensori Snack Bar pada Berbagai Perbandingan Tepung Pisang Kepok dan Bekatul', *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), pp. 75–85.
- Manjilala, Ekariskawati and Ipa, A. (2019) 'Daya terima bolu cukke substitusi tepung kulit pisang dan tepung tempe pada balita gizi kurang', 26.
- Mulyansyah et al. (2023) 'Pengaruh Pembuatan Tepung Kulit Pisang Kepok Terhadap Pembuatan Cupcake', 11(2).
- Permatasari, O., Nurzihan, N.C. and Muhlshoh, A. (2021) 'The Effect Of Red Bit Flour Substitution On Antioxidant Activity and Acceptability of Tempeh Flour Cookies', 13(2), pp. 12–21.
- Proverawati, A. et al. (2019) 'Upaya Peningkatan Nilai Gizi Pangan Melalui Optimalisasi Potensi Tepung Kulit Pisang Raja, Pisang Kepok, dan Pisang Ambon', 3.
- Romadhon, G. et al. (2021) 'Pembuatan Snackbar dari Teounf Biji Saga Pohon (*Adenantha Pavonina* L .) dengan Penambahan Buah', 8, pp. 1–15.
- Rosida, D.F., Putri, N.A. and Oktafiani, M. (2020) 'Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xhantosoma Sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka', 14.
- Rumida, R. et al. (2023) 'Pengaruh Penambahan Berbagai Bahan Makanan terhadap Daya Terima dan Kadar Protein Cookies Sebagai PMT untuk Balita Stunting, 7(3), pp. 434–441.
- Setyadjid, O.P. and Setyaningrum, Z. (2022) 'Uji Organoleptik dan Uji Kadar Air Formulasi Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Mocaf', 3(02), pp. 45–52.
- Setyani, C.A. (2023) 'Prosiding TIN PERSAGI 2023: 355-364 Daya Terima Produk Formulasi Brownies', pp. 355–364.
- Tarwotjo, S. *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Jakarta : PT Gramedia Widiasaran Indonesia;1998
- Tazhkira, A., Supriatiningrum, D.N. and Prayitno, S.A. (2020) 'Optimalisasi Kandungan Zat Gizi (Protein, Lemak, Karbohidrat dan Serat) dan Daya Terima Cookies dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang', *Ghidza Media Journal*, 2(1), pp. 137–146.
- Valentina, D., Manalu, E. and Srimati, M. (2020) 'Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* linn) dalam Pembuatan Cookies', 2(April), pp. 226–230.

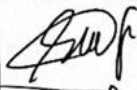
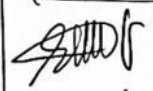
LAMPIRAN

Lampiran 1. Bukti Bimbingan Kti

Bukti Bimbingan Kti

Nama : Dena Aulita Febriana
 Nim : P01031122011
 Judul : Daya terima cookies dari tepung tempe dengan variasi penambahan tepung kulit pisang sebagai alternatif selingan sehat.
 Nama pembimbing utama : Efendi Nainggolan, SKM, M.Kes

No.	Tanggal	Topik pembimbing	Tanda tangan mahasiswa	Tanda tangan pembimbing
1.	Senin, 14 Oktober 2024	Memberikan Surat Permintaan Sebagai Dosen Pembimbing		
2.	Selasa, 15 Oktober 2024	Membahas Topik yang akan diteliti		
3.	Rabu 23 Okt 2024	Mengajukan Judul		
4.	Senin 11 Nov 2024	ACC judul		
5.	Senin, 25 Nov 2024	Uji Pendahuluan		
6.	Kamis, 05 Des 2024	Revisi Proposal BAB 1		
7.	Jumat, 06 Des 2024	Revisi Proposal BAB 2-3		
8.	Jumat, 06 Des 2024	ACC Seminar Proposal		
9.	Senin, 23 Des 2024	Bimbingan perbaikan proposal		
10.	Senin, 23 Des 2024	Bimbingan perbaikan proposal		
11.	Rabu, 14 Mei 2025	Bimbingan KTI		
12.	Kamis, 15 Mei 2025	Bimbingan KTI		

13	Senin, 19 Mei 2025	Bimbingan KTI	2/20	
14	Selasa, 20 Mei 2025	Revisi KTI BAB 4	2/20	
15	Jumat, 23 Mei 2025	Revisi KTI BAB 4	2/20	
16	Senin, 26 Mei 2025	Revisi KTI BAB 4	2/20	
17	Selasa, 27 Mei 2025	Revisi KTI BAB 5	2/20	
18	Jumat, 30 Mei 2025	Revisi KTI Bb 5	2/20	
19	Rabu, 30 Juni 2025	ACC Penguji	2/20	

Lampiran 1. Informed Consent

Surat Pernyataan 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 Cookies dari Tepung Tempe dengan Variasi Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok sebagai Alternatif Selingan Sehat“ yang akan dilakukan oleh Dena Aulita Febriana dari Program Studi Diploma Tiga Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan. Demikianlah pernyataan ini dapat digunakan seperlunya.

Lubuk Pakam, 2025

Peneliti

Panelis

(Dena Aulita)

()

Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik

Formulir Uji Organoleptik

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, aroma dan rasa Cookies dari Tepung Tempe dan Tepung Kulit pisang 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 :

a. Amat sangat suka : 5

b. Sangat suka : 4

c. Suka : 3

d. Kurang suka : 2

e. Tidak suka : 1

No.	Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
		Warna	Tekstur	Aroma	Rasa
1	0,464				
2	0,532				
3	0,860				
4	0,920				
5	0,926				
6	0,972				

Lampiran 3. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Cookies

Panelis		Jenis Perlakuan							
No	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	3	4	3,5	4	4	4	5	4	4,5
2	3	3	3	3	3	3	5	4	4,5
3	3	4	3,5	3	5	4	5	4	4,5
4	3	5	4	3	4	3,5	4	4	4
5	3	4	3,5	3	3	3	4	4	4
6	4	5	4,5	4	3	3,5	5	4	4,5
7	4	4	4	3	3	3	4	4	4
8	3	4	3,5	3	4	3,5	4	4	4
9	3	4	3,5	3	3	3	4	4	4
10	3	4	3,5	3	3	3	4	4	4
11	3	3	3	4	4	4	4	4	4
12	3	4	3,5	3	4	3,5	4	4	4
13	3	3	3	3	3	3	4	4	4
14	3	3	3	4	4	4	5	4	4,5
15	4	3	3,5	4	4	4	4	4	4
16	3	5	4	5	4	4,5	4	4	4
17	3	4	3,5	3	3	3	4	4	4
18	3	4	3,5	4	4	4	3	4	3,5
19	5	3	4	3	4	3,5	4	4	4
20	4	3	3,5	3	4	3,5	4	4	4
21	4	4	4	4	5	4,5	3	4	3,5
22	4	3	3,5	4	4	4	4	4	4
23	3	4	3,5	5	4	4,5	4	4	4
24	3	4	3,5	3	4	3,5	4	4	4
25	3	4	3,5	3	5	4	4	4	4
26	3	4	3,5	3	4	3,5	5	4	4,5
27	4	4	4	4	4	4	5	4	4,5
28	4	3	3,5	3	4	3,5	4	4	4
29	4	4	4	4	4	4	4	4	4
30	3	3	3	3	4	3,5	4	4	4
Jumlah	101	113	107	104	115	109,5	122,5	120	125
Rata"	3,37	3,77	3,57	3,47	3,83	3,65	4,08	4,00	4,17

Lampiran 4. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna Cookies

ANOVA

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	6.489	2	3.244	19.467	.000
Within Groups	14.500	87	.167		
Total	20.989	89			

Duncan

		Subset for alpha = 0.05	
Perlakuan	N	1	2
Perlakuan A	30	3.567	
Perlakuan B	30	3.650	
Perlakuan C	30		4.167
Sig.		.425	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 5. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Cookies

Panelis	Jenis Perlakuan								
No	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	3	3	3	4	5	4,5	4	5	4,5
2	3	3	3	4	4	4	3	5	4
3	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
4	3	4	3,5	4	4	4	3	5	4
5	4	4	4	4	4	4	3	5	4
6	4	4	4	4	4	4	4	5	4,5
7	3	4	3,5	4	3	3,5	3	5	4
8	3	3	3	3	3	3	3	4	3,5
9	3	3	3	3	4	3,5	3	4	3,5
10	3	3	3	3	3	3	3	5	4
11	3	3	3	3	4	3,5	3	5	4
12	4	4	4	3	3	3	3	4	3,5
13	4	4	4	3	3	3	3	5	4
14	2	4	3	4	3	3,5	3	5	4
15	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
16	4	4	4	4	4	4	5	4	4,5
17	3	3	3	4	4	4	4	4	4
18	2	4	3	4	4	4	4	5	4,5
19	4	3	3,5	3	5	4	5	5	5
20	5	5	5	3	4	3,5	4	5	4,5
21	3	3	3	5	5	5	4	5	4,5
22	3	3	3	3	4	3,5	3	5	4
23	3	3	3	4	4	4	3	5	4
24	4	4	4	3	4	3,5	3	5	4
25	3	3	3	3	3	3	5	5	5
26	4	4	4	3	3	3	5	4	4,5
27	5	3	4	4	4	4	4	4	4
28	3	4	3,5	3	4	3,5	3	5	4
29	5	3	4	3	4	3,5	5	5	5
30	4	4	4	3	3	3	3	5	4
Jumlah	105	107	106	106	114	110	107	141	124
Rata"	3,50	3,57	3,53	3,53	3,80	3,67	3,57	4,70	4,13

Lampiran 6. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Cookies

ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	5.956	2	2.978	12.278	.000
Within Groups	21.100	87	.243		
Total	27.056	89			

Duncan

		Subset for alpha = 0.05	
Perlakuan	N	1	2
Perlakuan A	30	3.533	
Perlakuan B	30	3.667	
Perlakuan C	30		4.133
Sig.		.297	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 7. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Cookies

Panelis	Jenis Perlakuan								
No	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	3	4	3,5	3	3	3	4	4	4
2	2	4	3	3	3	3	5	5	5
3	4	4	4	3	3	3	5	4	4,5
4	4	3	3,5	4	3	3,5	5	4	4,5
5	4	4	4	4	3	3,5	4	4	4
6	4	3	3,5	4	3	3,5	5	4	4,5
7	4	3	3,5	4	3	3,5	4	4	4
8	4	4	4	4	3	3,5	5	4	4,5
9	4	4	4	4	4	4	4	4	4
10	4	3	3,5	4	3	3,5	4	5	4,5
11	3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
12	3	3	3	3	3	3	4	4	4
13	3	4	3,5	4	3	3,5	5	4	4,5
14	3	3	3	3	3	3	5	5	5
15	3	4	3,5	4	4	4	5	4	4,5
16	5	3	4	4	3	3,5	4	3	3,5
17	4	3	3,5	4	4	4	4	4	4
18	3	3	3	4	4	4	5	4	4,5
19	3	3	3	3	3	3	5	3	4
20	5	4	4,5	4	3	3,5	4	5	4,5
21	3	3	3	4	3	3,5	4	3	3,5
22	3	4	3,5	4	3	3,5	4	4	4
23	4	3	3,5	4	3	3,5	5	3	4
24	3	4	3,5	4	4	4	4	3	3,5
25	3	3	3	4	4	4	4	5	4,5
26	3	4	3,5	4	5	4,5	4	4	4
27	3	4	3,5	4	5	4,5	5	3	4
28	3	5	4	4	3	3,5	4	4	4
29	4	4	4	5	4	4,5	4	4	4
30	3	3	3	5	4	4,5	4	4	4
Jumlah	104	107	105,5	116	103	109,5	132	119	125,5
Rata"	3,47	3,57	3,52	3,87	3,43	3,65	4,40	3,97	4,18

Lampiran 8. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Cookies

ANOVA

Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7.467	2	3.733	20.876	.000
Within Groups	15.558	87	.179		
Total	23.025	89			

Duncan

		Subset for alpha = 0.05	
Perlakuan	N	1	2
Perlakuan A	30	3.517	
Perlakuan B	30	3.650	
Perlakuan C	30		4.183
Sig.		.225	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 9. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Cookies

Panelis	Jenis Perlakuan								
No	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	4	4	4	4	3	3,5	5	4	4,5
2	4	3	3,5	3	4	3,5	5	4	4,5
3	4	3	3,5	4	4	4	5	5	5
4	3	3	3	3	5	4	4	5	4,5
5	4	4	4	3	4	3,5	4	4	4
6	5	3	4	3	4	3,5	4	4	4
7	4	3	3,5	4	3	3,5	4	4	4
8	4	4	4	5	3	4	5	4	4,5
9	3	3	3	5	5	5	5	4	4,5
10	3	3	3	4	4	4	4	4	4
11	2	4	3	5	3	4	4	4	4
12	4	3	3,5	3	3	3	4	5	4,5
13	4	4	4	5	3	4	4	5	4,5
14	3	3	3	4	3	3,5	5	5	5
15	3	3	3	3	4	3,5	3	4	3,5
16	3	3	3	3	5	4	4	4	4
17	3	3	3	4	4	4	4	4	4
18	3	3	3	3	3	3	4	4	4
19	3	4	3,5	4	4	4	3	4	3,5
20	4	4	4	3	4	3,5	4	5	4,5
21	3	3	3	4	4	4	5	5	5
22	4	3	3,5	3	4	3,5	4	5	4,5
23	3	3	3	3	4	3,5	4	3	3,5
24	4	4	4	3	3	3	4	5	4,5
25	4	4	4	3	3	3	3	4	3,5
26	3	3	3	3	4	3,5	3	5	4
27	5	5	5	4	4	4	3	5	4
28	5	4	4,5	4	3	3,5	3	5	4
29	3	4	3,5	4	3	3,5	5	5	5
30	3	3	3	4	4	4	4	5	4,5
Jumlah	107	103	105	110	111	110,5	122	133	127,5
Rata"	3,57	3,43	3,50	3,67	3,70	3,68	4,07	4,43	4,25

Lampiran 10. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Cookies

ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	9.172	2	4.586	20.339	.000
Within Groups	19.617	87	.225		
Total	28.789	89			

Duncan

		Subset for alpha = 0.05	
Perlakuan	N	1	2
Perlakuan A	30	3.500	
Perlakuan B	30	3.683	
Perlakuan C	30		4.250
Sig.		.138	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 11. Ethical Clearance



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

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"

No.01.26.1927/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2025

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

Peneliti utama : Dena Aulita Febriana
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Medan
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

**"DAYA TERIMA COOKIES DARI TEPUNG TEMPE DENGAN VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG KULIT
PISANG KEPOK SEBAGAI ALTERNATIF SELINGAN SEHAT"**

**"ACCEPTANCE OF TEMPE FLOUR COOKIES WITH VARIATIONS OF KEPOK BANANA PEEL FLOUR ADDITION AS A
HEALTHY SNACK ALTERNATIVE"**

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 Agustus 2025 sampai dengan tanggal 12 Agustus 2026.

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

August 12, 2025
Chairperson,



Dr. Lestari Rahmah, MKT

00862/EE/2025/0159231271

Lampiran 13. Surat Pernyataan Keaslian KTI

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dena Aulita Febriana

NIM : P01031122011

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,


(Dena Aulita Febriana)

Lampiran 12. Daftar Riwayat Hidup

Daftar Riwayat Hidup

Nama Lengkap : Dena Aulita Febriana
Tempat/Tgl Lahir : Bandar Telu, 12 Februari 2004
Jumlah Anggota Keluarga : 4 orang
Alamat Rumah : Kebun Aek Sigala gala Kecamatan
Simangambat, Kabupaten Padang Lawas Utara
No Hp/Telp : 085275011512
Riwayat Pendidikan : SD Swasta Bina Artha
SMP Swasta Bina Artha
SMA Swasta Bina Artha
Hobby : Memasak, menonton, badminton

Motto

***Jika aku menyerah sekarang, aku akan menyesalinya nanti - Monkey D.
Luffy***

Lampiran 13. Dokumentasi Bahan

Perlakuan A				
				
Perlakuan B				
				
Perlakuan C				
				

Lampiran 14. Dokumentasi Organoleptik



Lampiran 15. Hasil Nilai Zat Gizi

Hasil Nilai Gizi Cookies Tepung Tempe dan Tepung Kulit Pisang Kepok 1 Resep

Zat Gizi	Hasil Nilai
Energi	832,7
Karbohidrat	129,6
Protein	40,5
Lemak	47,2
Serat	14,3

Hasil Nilai Gizi Cookies Tepung Tempe dan Tepung Kulit Pisang Kepok 1 Potong

Zat Gizi	Hasil Nilai
Energi	20,8
Karbohidrat	3,24
Protein	1,01
Lemak	1,1
Serat	0,35