

Daftar Pustaka

- Avilia, A. (2023). Pemanfaatan Talas Beneng (*Xanthosoma undipes*) Sebagai Alternatif Sumber Karbohidrat Dalam Penguatan Kerawanan Pangan. *Journal of Food and Culinary*, 6(2), 82–90.
- Aryanta, I. W. R. (2022). Metode yang digunakan dalam penelitian Secara umum , buah naga kaya dengan zat. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, 4(2), 8–13.
- Athiya, (2023). Hubungan Antara Konsumsi Jenis Cemilan Malam Dan Kenaikan Berat Badan Pada Populasi Dewasa Di Indonesia. *Jurnal Teknologi Pangan Kes.*, 5(1), hal.09-15. 2023.
- Ayu, M. S., Astuti, N., Nurlaela, L., & Kristiastuti, D. (2021). Pengaruh Substitusi Bubuk Brokoli (*Brassica Oleracea L. var italica*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lidah Kucing. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 267–276.
- Ayuningsih, L., & Rinawati, W. (2022). Pengembangan Kue Lidah Kucing dari Substitusi Tepung Ubi Unggu. 17(1).
- Budiarto, (2017). Potensi Nilai Ekonomi Talas Beneng (*Xanthosoma Undipes* K.Koch) Berdasarkan Kandungan Gizinya, *Jurnal Kebijakan Pembangunan Daerah*, hal 1-12
- Caoh, S., Kualitas, T., & Talas, K. (2012). Pengaruh Persentase dan Lama Perendaman Terhadap Kualitas Talas. *Agromix*, 3(1), 63–74.
- Chandra, B., & Dian Putri, W. (2019). Penetapan Kadar Vitamin C Dan B1 Pada Buah Naga Merah (*Hylocereus Lemairei* (Hook.) Britton & Rose) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Farmasi Higea*, 11(1), 01–13.
- Chusnia, (2016). Penggunaan Tepung Talas Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Putu Ayu Dan Tepung Beras Pada Taro Fortune Crackers (2)1, 1-141.
- Chiritiana, (2011). Pembuatan Kue Kering Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Jas Dan Produksi*, 1-64.
- Christianingrum, (2020). Substitusi Tepung Talas Beneng Dan Umbi Talas Pada Produk Cookies, *Jurnal Teknik Boga* 6(1), 1-6.
- Eko, (2019). Karakter Tepung Komposit Talas Beneng Dan Daun Kelor Pada Kukis, *Jurnal Mutu Pangan Vol. 6(1)*: 46-53, 2019.
- Hoffman, D. W. (n.d.). Kelembagaan Talas Beneng Instrumen Penting Mewujudkan Agribisnis Talas Beneng Berkelanjutan (Studi Kasus Pengembangan Talas Beneng Di Kabupaten Pandeglang, Banten).
- Jamilatun, M., & Pradea Indah Lukito. (2022). Pendidikan Kesehatan tentang Pangan Fungsional Olahan Buah Naga Merah kepada Ibu-Ibu PKK di Desa Tegalyoso Klaten Selatan. *Joong-Ki : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 343–348.
- Kristanto, D. (2008). Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun Jakarta Penebar Swadaya.
- Kusumasari, (2019). Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng

- Sebagai Pangan Khas Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Argroteknologi* 11(2) : 227-344, Desember 2019.
- Mutakin, (2021) Potensi Beberapa Jenis Tanaman Umbi-Umbian di DKI Jakarta Dalam Rangka Mendukung Percepatan Swasembada Pangan.
- Najah, Z., Nurtiana, W., Mulyati, S., Pangan, T., Pertanian, F., Sultan Ageng Tirtayasa, U., Raya Jakarta Serang, J. K., & Serang, K. (2021). Analisis Pemasaran dan Desai Sistem Perbikan Kualitas Tepung Talas Beneng. *Jurnal Agribisnis Terpadu*,
- Nia (2021). Studi Awal Perbaikan Kualitas Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K.Koch) Sebagai Potensi Produk Unggulan Banten. *Jurnal Of Tropical Agrofood* 2021; 3(2): 63-72.
- Nurani, (2018). Analisis Pemasaran dan Desain Sistem Perbaikan Kualitas Tepung Talas Beneng Zulfatun. *Pangan*, 1.11(2), 227–234.
- Prakoso, L. O., Yusmaini, H., Thadeus, M. S., & Wiyono, S. (2017). Perbedaan efek ekstrak buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan ekstrak buah naga putih (*Hylocereus undatus*) terhadap kadar kolesterol total tikus putih (*Rattus norvegicus*). *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(3), 195–202.
- Ramadhan, R. P., Aminah, S., Wardana, I. P., Subekti, N. A., Taufik, M., Putra, P., Penelitian, P., Pengembangan, D., Pangan -Badan, T., & Pertanian, L. (2022). Kelembagaan talas Beneng: instrumen penting mewujudkan agribisnis talas Beneng berkelanjutan (studi kasus pengembangan talas Beneng di Kabupaten Pandeglang, Banten). *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Agribisnis VI*, 981, 433–439.
- Rahayuningsih, (2017). Potensi Nilai Ekonomi Talas Beneng (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) Berdasarkan Kandungan Gizinya. *Jurnal Kebijakan Pembangunan Daerah*, 1(1): 1-2.
- Risnayanti, Sabang, S. M., & Ratman. (2015). Analisis Perbedaan Kadar Vitamin C Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dan Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*) Yang Tumbuh Di Desa Kolono Kabupaten Morowali Provinsi Sulawesi Tengah. *Jurnal Akademika Kimia*, 4(2), 91–96.
- Sugartini (2015). Potensi Beberapa Jenis Tanaman Umbi-Umbian di DKI Jakarta Dalam Rangka Mendukung Percepatan Swasembada Pangan 95-201.
- SNI (01 2891-1992) Cara Uji Makanan Minuman Badan Standarnisasi Nasional.
- SNI (SNI 3751:2018) Standart Mutu Pada Tepung Terigu.
- Sumarlan,(2017).Identifikasi jenis Tepung dengan Machine Vision Menggunakan Metode Artificial Neural Network (ANN). *Jurnal Keteknikan PertanianTropis dan Biosistem*, 5(5), 163–169.

- Shelly, (2014). Faktor Resiko Sarapan Pagi Dan Makanan Selingan Terhadap Kejadian Overweight Pada Remaja Sekolah Menengah Atas. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*.
- Tuti Rostianti, Dini Nur Hakiki (2018). Karakteristik Sifat Fisikimia Tepung Talas Beneng Sebagai Biodiversitas Pangan Lokal Kabupaten Pandeglang, *Jurnal Agriculture Technology* .2614-1140, Oktober 2018.
- Maulani, (2019). Pengembangan Produk Makaroni Dari Tepung Talas Beneng Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa Olefera L*), *Jurnal Agriculture Technology* 2614-1140.
- Welli, Y. (2011). Inovasi Teknologi Produk Pangan Lokal Untuk Percepatan Ketahanan Pangan. *Universitas Terbuka*, 1–8.
- Wulansari (2019). Mikropropagas Tanaman Talas Beneng (*Xanthosoma undipes K.Koch*) Dengan Perlakuan Benzil Aminopurin, Tiamin.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Informed Consent

SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS (INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Perlerjaan :

Alamat :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan saya menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis penelitian “ Daya Terima Kue Kering Lidah kucing Substitusi Tepung Talas Beneng Dengan Penambahan Sari Buah Naga” yang akan dilakukan oleh Sella Elisa Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan.

Lubuk Pakam

Panelis

Peneliti

(Sella Elisa)

Lampiran 2 Form Uji Organoleptik

FORM UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :

Tanggal pengujian :

Intruksi :

Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma Kue Kering Lidah Kucing pada setiap kode berdasarkan tingkat kesukaan yang anda anggap paling cocok. Pada setiap panelis yang akan mencicipi, minum air purih terlebih dahulu Nyatakan penilaian anda dengan slkala sebagai berikut :

Amat sangat suka	5
Sangat suka	4
Suka	3
Kurang suka	2
Tidak suka	1

No.	Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
		Warna	Tekstur	Rasa	Aroma
1					
2					
3					
4					
5					
6					

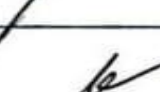
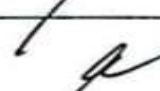
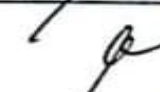
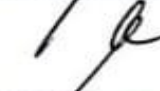
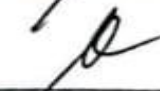
Lampiran 3. Bukti Bimbingan Karya Tulis Ilmiah

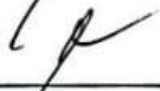
BUKTI BIMBINGAN MAHASISWA

Nama : SELLA ELISA

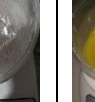
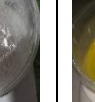
NIM : P01031121131

Judul : Daya Terima Konsumen Terhadap Kue Kering Lidah Kucing
Dari Substitusi Tepung Talas Beneng Dengan Penambahan
Sari Buah Naga.

No	Tanggal	Judul/Topik Bimbingan	T. Tangan Mahasiswa	T. Tangan Pembimbing
1	25 Sep 2023	Perkenalan dan diskusi judul		
2	05 Okt 2023	Mengajukan judul		
3	09 Okt 2023	Membuat konsep yang akan akan di teliti		
4	26 Okt 2023	Pencarian jurnal sesuai topik		
5	08 Nov 2023	Diskusi bab I & 2		
6	20 Nov 2023	Revisi bab I & II		
7	24 Nov 2023	Diskusi bab III		
8	04 Des 2023	Revisii bab III		
9.	14 Des 2023	Revisi Keseluruhan Usulan Penelitian		
10	15 Des 2023	ACC Usulan Penelitian		

11.	15 Januari 2024	Revisi Hasil Proposal Ke Dosen Pembimbing		
12.	6 Mei 2024	Revisi Hasil Proposal Dengan Dosen Penguji 1		
13.	22 Mei 2024	Revisi Hasil Proposal Dengan Dosen Penguji 2		
14.	23 Mei 2024	ACC Hasil Proposal		
15.	27 Mei 2024	Pengambilan Data		
16.	28 Mei 2024	Pengolahan Data		
17.	31 Mei 2024	Revisi Bab IV dan V		
18.	5 Juni 2024	ACC Karya Tulis Ilmiah		

Lampiran 3 Dokumentasi Pembuatan Kue Kering Lidah Kucing

Perlakuan A1							
Perlakuan A2							
Perlakuan B1							
Perlakuan B2							
Perlakuan C1							
Perlakuan C2							

Lampiran 4 Dokumentasi Uji Organoleptik



Lampiran 5 Rekapitulasi Kesukaan Panelis Terhadap Warna Kue Kering

WARNA									
No	A1	A2	Rata-Rata B1	B2	Rata-Rata C1	C2	Rata-Rata		
1	4	4	4	4	3	3.5	4	5	4.5
2	4	5	4.5	5	4	4.5	5	5	5
3	4	5	4.5	4	5	4.5	5	5	5
4	3	3	3	4	5	4.5	2	4	3
5	4	3	3.5	3	3	3	5	3	4
6	3	3	3	3	3	3	3	4	3.5
7	4	3	3.5	3	4	3.5	3	5	4
8	4	4	4	4	4	4	4	4	4
9	4	4	4	5	5	5	4	3	3.5
10	4	4	4	4	5	4.5	5	5	5
11	3	3	3	4	4	4	4	4	4
12	4	4	4	3	3	3	4	4	4
13	2	3	2.5	3	3	3	4	5	4.5
14	4	3	3.5	5	5	5	5	5	5
15	3	3	3	5	4	4.5	5	5	5
16	5	4	4.5	3	4	3.5	4	4	4
17	3	3	3	4	4	4	4	4	4
18	3	4	3.5	4	3	3.5	5	5	5
19	3	3	3	3	4	3.5	4	4	4
20	4	4	4	4	4	4	4	5	4.5
21	5	5	5	3	4	3.5	5	5	5
22	4	4	4	4	5	4.5	4	4	4
23	5	4	4.5	4	4	4	5	5	5
24	3	4	3.5	4	4	4	5	4	4.5
25	4	4	4	5	4	4.5	5	5	5
26	4	4	4	4	3	3.5	4	5	4.5
27	3	3	3	5	5	5	4	5	4.5
28	3	3	3	4	5	4.5	5	5	5
29	2	1	1.5	4	5	4.5	5	5	5
30	2	3	2.5	5	4	4.5	5	5	5
Jumlah	107	107	107	119	122	120.5	130	136	133
Rata-Rata	3.566667	3.566667	3.566667	3.97	4.07	4.02	4.33	4.533333	4.43

Lampiran 6 Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna Kue Kering

WARNA

ANOVA

Rata W PA PB PC

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	11.272	2	5.636	13.261	.000
Within Groups	36.975	87	.425		
Total	48.247	89			

Rata_W_PA_PB_PC

Duncan

Ujiorganoleptik W	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
PA	30	3.5667		
PB	30		4.0167	
PC	30			4.4333
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

Lampiran 7 Rekapitulasi Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Kue Kering

TEKSTUR	A1	A2	Rata-Rata B1	B2	Rata-rata C1	C2	Rata-Rata			
No		4	4	4	5	4	4.5	4	4	4
1		3	5	4	3	5	4	5	5	5
2		4	5	4.5	5	4	4.5	4	5	4.5
3		2	3	2.5	2	5	3.5	3	3	3
4		3	3	3	3	2	2.5	4	3	3.5
5		1	2	1.5	3	3	3	4	4	4
6		4	4	4	5	5	3	3	4	3.5
7		5	5	5	4	5	4.5	5	5	5
8		4	3	3.5	5	5	5	5	3	4
9		4	3	3.5	4	4	4	4	4	4
10		3	3	3	4	4	4	3	3	3
11		4	3	3.5	3	3	3	3	4	3.5
12		3	2	2.5	2	3	2.5	4	3	3.5
13		4	4	4	4	3	3.5	4	5	4.5
14		3	3	3	5	5	5	4	4	4
15		4	3	3.5	5	5	5	5	3	4
16		3	3	3	4	4	4	4	4	4
17		4	3	3.5	3	4	3.5	4	3	3.5
18		4	4	4	4	4	4	4	4	4
19		4	4	4	4	4	4	3	4	3.5
20		4	4	4	3	4	3.5	4	4	4
21		3	3	3	5	5	5	4	4	4
22		4	3	3.5	3	3	3	4	3	3.5
23		3	3	3	3	5	4	5	5	5
24		4	4	4	4	4	4	5	5	5
25		3	3	3	4	4	4	5	5	5
26		3	3	3	5	4	4.5	4	3	3.5
27		4	4	4	4	3	3.5	5	4	4.5
28		4	3	3.5	4	4	4	4	5	4.5
29		3	4	3.5	3	4	3.5	4	5	4.5
30		105	103	104	115	121	116	123	120	121.5
Jumlah		3.50	3.43	3.47	3.83	4.03	3.87	4.10	4.00	4.05
Rata-Rata										

Lampiran 8 Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Kue Kering

TEKSTUR

ANOVA

RataT PA PB PC

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7.339	2	3.669	7.745	.001
Within Groups	41.217	87	.474		
Total	48.556	89			

RataT_PA_PB_PC

Duncan

ujiorganoleptik T	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
PA	30	3.3833	
PB	30		3.9000
PC	30		4.0500
Sig.		1.000	.401

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

Lampiran 9 Rekapitulasi Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Kue Kering

RASA NO	A1	A2	Rata-Rata B1		B2	Rata-Rata C1		C2	Rata-Rata	
		3	3	3	3	3	3	4	4	4
1		3	5	4	3	5	4	5	4	4.5
2		5	4	4.5	5	4	4.5	4	5	4.5
3		4	2	3	4	2	3	5	4	4.5
4		3	2	2.5	3	2	2.5	3	3	3
5		4	2	3	4	2	3	3	3	3
6		3	4	3.5	3	4	3.5	3	4	3.5
7		5	4	4.5	5	4	4.5	3	3	3
8		3	4	3.5	3	4	3.5	4	5	4.5
9		2	4	3	2	4	3	5	4	4.5
10		3	3	3	3	3	3	3	3	3
11		3	3	3	3	3	3	4	4	4
12		2	3	2.5	2	3	2.5	3	4	3.5
13		3	4	3.5	3	4	3.5	5	5	5
14		3	4	3.5	3	4	3.5	3	4	3.5
15		4	4	4	4	4	4	4	3	3.5
16		4	3	3.5	4	3	3.5	4	4	4
17		4	4	4	4	4	4	5	4	4.5
18		3	3	3	3	3	3	5	5	5
19		3	4	3.5	3	4	3.5	4	4	4
20		3	5	4	3	5	4	3	4	3.5
21		3	3	3	3	3	3	4	4	4
22		3	3	3	3	3	3	5	4	4.5
23		3	3	4	3	3	4	5	4	4.5
24		4	4	5	4	4	5	5	5	5
25		3	3	3	3	3	3	5	4	4.5
26		3	5	4	3	5	4	4	4	4
27		3	4	3.5	3	4	3.5	4	3	3.5
28		5	4	4.5	5	4	4.5	4	4	4
29		3	4	3.5	3	4	3.5	5	5	5
30		100	107	105.5	100	107	105.5	123	120	121.5
Jumlah Rata-Rata		3.33	3.57	3.52	3.33	3.57	3.52	4.10	4.00	4.05

Lampiran 10 Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Kue

Kering

RASA

ANOVA

RataR PA PB PC

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	5.689	2	2.844	7.245	.001
Within Groups	34.158	87	.393		
Total	39.847	89			

RataR_PA_PB_PC

Duncan

ujiorganoleptik_R	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
PA	30	3.5167	
PB	30	3.5167	
PC	30		4.0500
Sig.		1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

Lampiran 11 Rekapitulasi Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Kue Kering

AROMA	A1	A2	Rata_Rata B1		B2	Rata-Rata C1		C2	Rata-Rata	
NO		4	4	4	4	4	4	4	5	4.5
1		4	5	4.5	4	5	4.5	5	4	4.5
2		4	5	4.5	4	4	4	5	5	5
3		3	4	3.5	4	5	4.5	5	4	4.5
4		4	3	3.5	3	3	3	4	3	3.5
5		2	3	2.5	3	4	3.5	3	4	3.5
6		3	4	3.5	5	5	5	3	4	3.5
7		4	4	4	4	4	4	5	5	5
8		4	3	3.5	3	3	3	4	4	4
9		4	4	4	4	3	3.5	4	4	4
10		4	3	3.5	3	3	3	3	3	3
11		4	4	4	3	4	3.5	3	4	3.5
12		2	2	2	3	2	2.5	3	5	4
13		4	3	3.5	4	3	3.5	4	5	4.5
14		4	3	3.5	5	5	5	4	5	4.5
15		4	4	4	4	4	4	4	4	4
16		3	3	3	4	4	4	3	4	3.5
17		3	4	3.5	4	3	3.5	4	5	4.5
18		4	4	4	4	4	4	4	4	4
19		4	4	3	3	4	3.5	4	4	4
20		4	4	4	3	4	3.5	4	4	4
21		4	3	3.5	5	4	4.5	4	4	4
22		3	3	3	4	5	4.5	4	4	4
23		3	3	3	4	4	4	5	4	4.5
24		4	4	4	5	5	5	4	5	4.5
25		3	3	3	4	4	4	5	5	5
26		4	3	3.5	4	4	4	4	3	3.5
27		3	3	3	4	3	3.5	4	5	4.5
28		3	2	2.5	4	4	4	5	4	4.5
29		3	3	3	4	5	4.5	4	5	4.5
30		106	104	104	116	118	117	121	128	124.5
Jumlah		3.53	3.47	3.47	3.87	3.93	3.90	4.03	4.27	4.15
Rata-Rata										

Lampiran 12 Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Kue Kering

AROMA

RataA_PA_PB_PC

Duncan

ujiorganoleptik_A	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
PA	30	3.4667	
PB	30		3.9000
PC	30		4.1500
Sig.		1.000	.096

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

ANOVA

RataA_PA_PB_PC

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7.172	2	3.586	10.855	.000
Within Groups	28.742	87	.330		
Total	35.914	89			

Lampiran 13 Nilai Gizi Kue Kering Berdasarkan Nutrisurvey
Hasil Perhitungan Nilai Gizi Kue Kering Lidah Kucing Substitusi
Tepung
Talas Beneng Dengan Penambahan Sari Buah Naga Perlakuan C

HASIL PERHITUNGAN DIET/

Nama Makanan : Kue Kering Lidah Kucing	Jumlah carbohydr.	energy
Tepung Talas Beneng 11.1 g	42 g	9.8 kcal
tepung terigu 63.3 g	83 g	302.1 kcal
buah naga merah 2.7 g	30 g	5.1 kcal
gula pasir 50.0 g	50 g	193.5 kcal
mentega 0.0 g	125 g	887.6 kcal
telur ayam bagian putih 1.3 g	125 g	62.4 kcal
Meal analysis: energy 1460.6 kcal (100 %), carbohydrate 128.4 g (100 %)		

HASIL PERHITUNGAN

Zat Gizi	hasil analisis nilai	rekomendasi nilai/hari	persentase pemenuhan
energy	1460.6 kcal	1900.0 kcal	77 %
water	29.9 g	2700.0 g	1 %
protein	26.3 g(7%)	48.0 g(12 %)	55 %
fat	102.8 g(59%)	77.0 g(< 30 %)	134 %
carbohydr.	128.4 g(34%)	351.0 g(> 55 %)	37 %
dietary fiber	9.2 g	30.0 g	31 %
alcohol	0.0 g	-	-
PUFA	4.1 g	10.0 g	41 %
cholesterol	258.8 mg	-	-
Vit. A	936.3 µg	800.0 µg	117 %
carotene	0.0 mg	-	-
Vit. E	0.0 mg	-	-
Vit. B1	0.2 mg	1.0 mg	25 %
Vit. B2	0.7 mg	1.2 mg	59 %
Vit. B6	0.0 mg	1.2 mg	3 %
folic acid eq.	0.0 µg	-	-
Vit. C	0.3 mg	100.0 mg	0 %
sodium	483.4 mg	2000.0 mg	24 %
potassium	277.3 mg	3500.0 mg	8 %
calcium	39.4 mg	1000.0 mg	4 %
magnesium	33.3 mg	310.0 mg	11 %
phosphorus	114.4 mg	700.0 mg	16 %
iron	1.2 mg	15.0 mg	8 %
zinc	0.7 mg	7.0 mg	10 %

Lampiran 15. Surat Pernyataan Keaslian KTI

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Sella Elisa

Nim : P01031121131

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



(Sella Elisa)

Lampiran 14 Daftar Riwayat Hidup

Daftar Riwayat Hidup

Nama Lengkap : Sella Elisa
Tempat / Tanggal Lahir : Bandung, 13 November 2003
Jumlah Anggota Keluarga : 3 Orang
Alamat Rumah : Jln. Besar A.H Nasution Medan Johor
No Telp / HP : 083856309617
Riwayat Pendidikan : 1. SD Swasta Advent
2. SMP Negeri 1 Seibamban
3. SMA Swasta Primbana Medan
4. Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi
Hobby : Membaca Novel, Membaca AU (Alternative
Univers by X/Twitter
Motto :

“Untuk Kamu Yang Sedang Berjuang Untuk Mimpimu, Aku Hanya Ingin Mengatakan Kamu Harus percaya Pada Dirimu Sendiri. Dan Jangan Biarkan Siapapun Menjatuhkanmu, Jangan Pikirkan Hal Negatif, Namun Pikirkan Lah Hal-Hal Yang Positif” (NCT : Mark Lee)

Lampiran 15 Ethical Clearance (EC)



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 APPROVAL "ETHICAL APPROVAL"

No: 01.25 986 /KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2024

Protokol Penelitian yang diusulkan oleh :
The Research Protocol Proposed By

Peneliti Utama : SELLA ELISA
Principil In Investigator

Nama Institusi : Prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Medan
Name of the Institution

Dengan Judul :
Title

"DAYA TERIMA KUE KERING LIDAH KUCING SUBSTITUSI TEPUNG TALAS BENENG DENGANPENAMBAHAN SARI BUAH NAGA"

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.

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 Layak Etik ini berlaku selama kurun waktu 8 Juni 2024 sampai 8 Juni 2025

This declaration of ethics applies during the period 8 June 2024 until 8 June 2025

Medan, 8 June 2024
Chairperson

dr. Lestari Rahmah, MKT.
NIP. 197106222002122003



