

DAFTAR PUSTAKA

- Ajul, K., Pranata, L., Daeli, N. E., & Sukistini, A. S. (2021). Pendampingan Lansia dalam Meningkatkan Fungsi Kognitif melalui Permainan Kartu Remi. *JPMB: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Berkarakter*, 4(2), 195–198. <http://journal.rekarta.co.id/index.php/jpmb>
- Akbar, F., & Eatall, K. (2020). Elderly Nutrition in Banua Baru Village. *Jiksh*, 11(1), 1–7. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i2.193>
- Alza, Y., Novita, L., & Zahtamal, Z. (2023). Identifikasi Nilai Gizi Makro dan Mikro Tepung Labu Kuning Khas Riau. *Sang Pencerah: Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Buton*, 9(1), 249–259. <https://doi.org/10.35326/pencerah.v9i1.2822>
- AndiniyaAAti, F., Bintari, S. H., Dewi, P., & Mustikaningtyas, D. (2023). *Life Science Profil Antioksidan Minuman Sari Tempe Berbahan Dasar Tepung Tempe Original dan Tepung Tempe Kelor © 2023 Universitas Negeri Semarang kesadaran masyarakat akan gaya hidup sehat (Kumar et al ., 2020). Salah satu bahan pangan yang adanya inova*. 12(1), 62–76.
- Anonim. (2013). Modul Penanganna Mutu Fisis (Organoleptik). *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Saragih, A. M. (2015). Evaluasi Mutu Protein Tepung Tempe dan Tepung Kedelai Rebus Pada Tikus Percobaan Evaluation of Protein Nutritional Quality of Tempe and Boiled Soybean Flours by Rats. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(1), 11–17.
- Aulia, S. S., Setiawan, B., Sinaga, T., & Sulaeman, A. (2020). Penurunan mutu dan pendugaan umur simpan sup krim instan labu kuning diperkaya tempe untuk lansia dengan metode accelerated shelf life testing (ASLT). *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 8(2), 134–142. <https://doi.org/10.14710/jgi.8.2.134-142>
- Bai, J., Dong, M., Li, J., Tian, L., Xiong, D., Jia, J., Yang, L., Liu, X., & Duan, X. (2022). Effects of egg white on physicochemical and functional characteristics of steamed cold noodles (a wheat starch gel food). *Lwt*, 169(October), 114057. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.114057>

- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. B., & Bilang, M. (n.d.). *Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (Src) Dan Bubuk Kakao*.
- Bioindustri, F., Trilogi, U., & Selatan, J. (2019). , *Seveline 1 , Selvi Susnita 1 , Dheanisya Qausarina Aida 1* 1. 5(April), 9–16.
- Budiono, N. D. P., & Rivai, A. (2021). Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas hidup lansia. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(2), 371–379. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i2.621>
- Cengristitama, Sari, M. W., & Khasanah, S. R. (2022). Pengaruh variasi waktu pengeringan terhadap mutu tepung labu kuning. *Tedc*, 16(1), 25–29.
- Dewi, S. P., Devi, S., & Ambarwati, S. (2021). Pembuatan dan Uji Organoleptik Eco-enzyme dari Kulit Buah Jeruk. *Seminar Nasional & Call for Paper Hubisintek 2021*, 649–657.
- Education, A., & Advice, S. (2018). *Gizi Lanjut Usia (Lansia)*. 14, 63–65. <https://doi.org/10.15900/j.cnki.zylf1995.2018.02.001>
- 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.
- Hidayat, M. N. (2015). Pemanfaatan Efek Effervescent Dalam Pembuatan Minuman Instan Berbasis Putih Telur. *Jurnal Teknosains*, 9(2), 205–220.
- Indrianti, N., Afifah, N., & Sholichah, E. (2019). Pembuatan Tepung Komposit Dari Pati Ganyong / Garut Dan Tepung Labu Kuning Sebagai Bahan Baku Flat Noodle. *Jurnal Biopropal Industri*, 10(1), 49–63.
- Jagung, R., & Mays, Z. E. A. (2023). *Jurnal PIPA: Pendidikan Ilmu Pengetahuan Alam Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Tingkat Kesukaan Teh Dosen Program Studi Pendidikan Biologi STKIP Bima Email: biologinikman@gmail.com Jurnal PIPA: Pendidikan Ilmu Pengetahuan Alam menurunkan kadar glukos*. 04(02), 38–44.
- Karya, J., Masyarakat, A., Jambi, U., Handarini, K., Studi, P., Pangan, T.,

- Pertanian, F., Studi, P., Perairan, B., & Pertanian, F. (2022). *Edukasi Lansia Sehat Waspada Covid 19 Melalui Pengaturan Pola Makanan Bergizi Kecamatan Sawahan , Kota Surabaya*. 6, 135–144.
- Martino, C., João, B., Souza, D. D., Elena, E., Carvalho, N., Castelane, P., Pereira, R. C., Vale, E., Barros, D., & Boas, V. (2020). *Potensi nutrisi dan fungsional daging buah labu kuning (Cucurbita moschata) dan tepung kulit pequi (Caryocar brasiliense Camb .)*. 57(Oktober), 3920–3925.
- Mawarno, B. A. S., & Putri, A. S. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bar Tinggi Protein Bebas Gluten dengan Variasi Tepung Beras, Tepung Kedelai dan Tepung Tempe. *AgriHealth: Journal of Agri-Food, Nutrition and Public Health*, 3(1), 47. <https://doi.org/10.20961/agrihealth.v3i1.60632>
- Permatasari, O., Ismawanti, Z., Muhlshoh, A., & Sholihah, I. (2022). Sosialisasi Manfaat Tempe dan Pelatihan Pengolahan Tempe Menjadi Tepung Tempe Sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (Pkm)*, 5(2), 558–564. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v5i2.4704>
- Pudjiati, P., Riyanti, E., Rumijati, T., & Yarden, N. (2023). Pengaruh Konsumsi Putih Telur pada Lansia dengan Hipertensi. *Jkep*, 8(1), 42–50. <https://doi.org/10.32668/jkep.v8i1.1094>
- Puspitasari, R. (2006). Sifat Fisik dan Fungsional Tepung Putih Telur Ayam Ras dengan Waktu Desugarisasi Berbeda. *Skripsi*, 56.
- Setyani, S., Nurdjanah, S., & Permatahati, A. (2017). Formulasi tepung tempe jagung (*Zea mays* L.) dan tepung terigu terhadap sifat kimia fisik dan sensory brownies panggang. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 22(2), 2.
- Trihaditia, R., & Puspitasari, D. T. K. (2020). Uji Organoleptik Formulasi Fortifikasi Bekatul Dalam Pembuatan Bubur Instan Beras Pandanwangi. *Pro-STek*, 1(1), 29. <https://doi.org/10.35194/prs.v1i1.825>
- Winarno, P. S., Dewi, I. C., & Shifra, A. (2022). Penggunaan Ampas Kopi

sebagai Bahan Tambahan Inovatif dalam Pembuatan Espresso Ice Cream Ditinjau dari Uji Organoleptik. *Sang Pencerah: Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Buton*, 8(4), 1098–1108. <https://doi.org/10.35326/pencerah.v8i4.2792>

- Z. Wulandari, & I. I. Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>

Lampiran 1. Formulir Uji Organoleptik

FORM UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma sup krim lakutime dengan penambahan variasi tepung putih telur dan tepung tempe yang berbeda 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	Rasa	Aroma
1	0,615				
2	0,038				
3	0,252				
4	0,263				
5	0,947				
6	0,947				

Lampiran 2. Rekapitulasi Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda

	RATA - RATA REKAPITULASI BERDASARKAN WARNA									
Panelis	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata	
1	3	4	3,5	3	3	3	3	3	3	
2	5	4	4,5	4	5	4,5	3	3	3	
3	4	5	4,5	4	3	3,5	2	2	2	
4	5	5	5	4	5	4,5	4	5	4,5	
5	5	4	4,5	3	4	3,5	4	4	4	
6	5	4	4,5	4	4	4	4	4	4	
7	3	3	3	3	5	4	4	4	4	
8	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
9	4	4	4	3	3	3	3	3	3	
10	5	5	5	4	5	4,5	4	5	4,5	
11	5	4	4,5	4	4	4	3	3	3	
12	4	4	4	3	2	2,5	3	2	2,5	
13	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3	
14	4	4	4	3	3	3	4	3	3,5	
15	3	3	3	4	3	3,5	5	4	4,5	
16	4	3	3,5	3	3	3	4	4	4	
17	4	4	4	3	3	3	4	3	3,5	
18	4	5	4,5	5	3	4	4	4	4	
19	2	3	2,5	3	3	3	2	1	1,5	
20	5	5	5	4	4	4	3	4	3,5	
21	3	3	3	4	3	3,5	3	4	3,5	
22	4	4	4	3	4	3,5	2	3	2,5	
23	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
24	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
25	5	3	4	5	3	4	4	4	4	
26	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
27	4	4	4	4	3	3,5	3	5	4	
28	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5	
29	4	4	4	3	3	3	3	3	3	
30	5	4	4,5	3	2	2,5	4	4	4	
JUMLAH	123	118	120,5	109	106	107,5	104	107	105,5	
RATA RATA	4,10	3,933333	4,02	3,63	3,533333	3,58	3,47	3,566667	3,52	

Lampiran 3. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda

ANOVA

RataW_PA_PB_PC

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.422	2	2.211	4.005	.022
Within Groups	48.033	87	.552		
Total	52.456	89			

RataW_PA_PB_PC

Duncan

ujiorganoleptik_W	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
PC	30	3.3333	
PB	30	3.4000	
PA	30		3.8333
Sig.		.729	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 4. Rekapitulasi Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda

	RATA -RATA REKAPITULASI BERDASARKAN TEKSTUR								
Panelis	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	4	4	4	4	3	3,5	4	3	3,5
2	5	3	4	3	3	3	5	5	5
3	5	5	5	3	3	3	2	2	2
4	4	5	4,5	4	4	4	5	4	4,5
5	5	4	4,5	4	4	4	4	3	3,5
6	4	5	4,5	5	3	4	3	3	3
7	4	3	3,5	3	4	3,5	5	4	4,5
8	5	5	5	4	3	3,5	5	4	4,5
9	4	4	4	2	2	2	1	2	1,5
10	5	5	5	5	5	5	5	4	4,5
11	5	5	5	3	3	3	4	3	3,5
12	3	4	3,5	2	2	2	4	2	3
13	4	4	4	3	4	3,5	3	2	2,5
14	5	4	4,5	3	3	3	3	3	3
15	3	3	3	4	4	4	5	3	4
16	4	4	4	3	3	3	2	2	2
17	3	4	3,5	3	3	3	3	4	3,5
18	4	4	4	4	3	3,5	3	3	3
19	3	2	2,5	2	2	2	3	3	3
20	4	4	4	4	4	4	4	2	3
21	4	4	4	5	5	5	4	4	4
22	4	4	4	4	3	3,5	3	2	2,5
23	3	4	3,5	3	2	2,5	4	4	4
24	4	3	3,5	4	4	4	3	4	3,5
25	4	4	4	4	3	3,5	4	4	4
26	4	4	4	3	3	3	2	3	2,5
27	4	4	4	4	3	3,5	3	5	4
28	3	4	3,5	3	4	3,5	4	3	3,5
29	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
30	4	5	4,5	3	2	2,5	4	4	4
JUMLAH	121	120	120,5	104	97	100,5	107	97	102
RATA-RATA	4,03	4,00	4,016667	3,47	3,23	3,35	3,57	3,233333	3,40

Lampiran 5. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda

ANOVA

RataT_PA_PB_PC

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	8.022	2	4.011	6.330	.003
Within Groups	55.133	87	.634		
Total	63.156	89			

RataT_PA_PB_PC

Duncan

ujirganoleptik_T	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
PB	30	3.1667	3.8000
PC	30	3.1667	
PA	30		
Sig.		1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 6. Rekapitulasi Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda

	RATA -RATA REKAPITULASI BERDASARKAN AROMA								
Panelis	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	3	4	3,5	3	3	3	4	4	4
2	5	5	5	4	5	4,5	5	5	5
3	5	5	5	4	4	4	3	3	3
4	5	5	5	5	3	4	4	5	4,5
5	5	3	4	3	3	3	4	5	4,5
6	5	4	4,5	4	3	3,5	3	3	3
7	3	3	3	4	5	4,5	4	4	4
8	4	5	4,5	5	5	5	5	4	4,5
9	4	4	4	3	3	3	3	3	3
10	4	4	4	5	4	4,5	4	4	4
11	5	5	5	4	4	4	3	3	3
12	4	4	4	3	2	2,5	2	2	2
13	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
14	4	4	4	3	3	3	4	3	3,5
15	5	4	4,5	3	4	3,5	3	3	3
16	4	5	4,5	4	5	4,5	5	4	4,5
17	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
18	4	4	4	3	3	3	3	3	3
19	5	4	4,5	5	4	5	3	4	3,5
20	3	2	2,5	2	2	2	1	2	1,5
21	5	5	5	5	4	4,5	4	4	4
22	4	4	4	5	4	4,5	4	4	4
23	4	4	4	4	3	3,5	3	3	3
24	3	3	3	3	3	3	3	3	3
25	3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
26	5	5	5	5	4	4,5	5	5	5
27	4	5	4,5	5	3	4	3	5	4
28	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
29	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
30	4	4	4	5	4	4,5	4	4	4
JUMLAH	125	121	123	116	107	112	105	109	107
RATA-RATA	4,17	4,03	4,1	3,87	3,566667	3,733333	3,50	3,63	3,57

Lampiran 7. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda

ANOVA

RataR_PA_PB_PC

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7.200	2	3.600	5.921	.004
Within Groups	52.900	87	.608		
Total	60.100	89			

RataR_PA_PB_PC

Duncan

ujiorganoleptik_R	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
PB	30	3.2333	3.8333
PC	30	3.2333	
PA	30		
Sig.		1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 8. Rekapitulasi Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda

RATA - RATA REKAPITULASI BERDASARKAN AROMA									
Panelis	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	3	4	3,5	3	3	3	4	4	4
2	5	5	5	4	5	4,5	5	5	5
3	5	5	5	4	4	4	3	3	3
4	5	5	5	5	3	4	4	5	4,5
5	5	3	4	3	3	3	4	5	4,5
6	5	4	4,5	4	3	3,5	3	3	3
7	3	3	3	4	5	4,5	4	4	4
8	4	5	4,5	5	5	5	5	4	4,5
9	4	4	4	3	3	3	3	3	3
10	4	4	4	5	4	4,5	4	4	4
11	5	5	5	4	4	4	3	3	3
12	4	4	4	3	2	2,5	2	2	2
13	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
14	4	4	4	3	3	3	4	3	3,5
15	5	4	4,5	3	4	3,5	3	3	3
16	4	5	4,5	4	5	4,5	5	4	4,5
17	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
18	4	4	4	3	3	3	3	3	3
19	5	4	4,5	5	4	5	3	4	3,5
20	3	2	2,5	2	2	2	1	2	1,5
21	5	5	5	5	4	4,5	4	4	4
22	4	4	4	5	4	4,5	4	4	4
23	4	4	4	4	3	3,5	3	3	3
24	3	3	3	3	3	3	3	3	3
25	3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
26	5	5	5	5	4	4,5	5	5	5
27	4	5	4,5	5	3	4	3	5	4
28	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
29	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
30	4	4	4	5	4	4,5	4	4	4
JUMLAH	125	121	123	116	107	112	105	109	107
RATA-RATA	4,17	4,03	4,1	3,87	3,566667	3,733333	3,50	3,63	3,57

Lampiran 9. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda

ANOVA

RataA_PA_PB_PC

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.622	2	1.811	3.058	.052
Within Groups	51.533	87	.592		
Total	55.156	89			

RataA_PA_PB_PC

Duncan

ujiorganoleptik _A	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
PC	30	3.4333	
PB	30	3.5333	3.5333
PA	30		3.9000
Sig.		.616	.068

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 10. Lembar Bukti Bimbingan

Nama : Maria Mutiara Siburian

NIM : P01031121079

Judul : Daya Terima Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda

Pembimbing : Dr. Mahdiah, DCN, M.Kes

No	Tanggal	Topik Bimbingan	Tanda Tangan Mahasiswa	Tanda Tangan Pembimbing
1.	15 September 2023	Memberikan surat permintaan sebagai Pembimbing		
2	18 September 2023	Mendiskusikan jurnal yang sudah dicari dengan topik yang akan dilakukan dalam penelitian		
4.	21 September 2023	Mengajukan judul dan Bab 1		
5.	25 September 2023	Revisi Bab 1		
6.	5 Oktober 2023	Revisi Bab 1		
7.	9 Oktober 2023	Revisi Bab 1 dan 2		
8.	23 Oktober 2023	Mengajukan Bab 3		
9.	31 Oktober 2023	Revisi Bab 3		

10.	2 November 2023	Persiapan uji pendahuluan		
11.	10 November 2023	Pembuatan PPT dan pemeriksaan PPT oleh dosen pembimbing		
12.	13 November 2023	Penandatanganan surat pernyataan persetujuan usulan penelitian oleh dosen pembimbing		
13.	15 November 2023	Seminar Proposal		
14.	22 November 2023	Revisi Bab I, II dan III Pembimbing		
15.	28 November 2023	Revisi Bab I, II dan III Pembimbing		
16.	29 November 2023	Revisi Bab I, II dan III Penguji I		
17.	30 November 2023	Revisi Bab I, II dan III Penguji II		
18.	22 Januari 2024	Melaksanakan penelitian		
19.	13 Januari 2024	Revisi Bab IV dan V Pembimbing		
20.	15 Mei 2024	Ujian Seminar hasil		
21.	26 Mei 2024	Revisi Bab IV dan V Pembimbing		
22.	27 Mei 2024	Revisi KTI Penguji I		
25.	28 Mei 2024	Revisi KTI Penguji II		
26.	29 Mei 2024	Revisi KTI Penguji II		

27.	20 Juni 2024	Pembuatan Abstrak	<i>Mms.</i>	<i>Spau</i>
-----	--------------	-------------------	-------------	-------------

Lampiran 11. Surat Pernyataan

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Maria Mutiara Siburian

Nim : P01031121079

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

Yang membuat pernyataan



(Maria Mutiara Siburian)

Lampiran 12. Daftar Riwayat Hidup

Nama : Maria Mutiara Siburian

Tempat/Tanggal Lahir : Langsa, 07 April 2003

Nama orang tua

1. Ayah : Hermanus Baru Siburian

2. Ibu : Roslinda Hutagaol, S.Gz

Jumlah saudara : 2 Bersaudara

Alamat Rumah : Dusun Samudra, Desa Meurandeh,
Meurandeh, Langsa Lama, Kota Langsa, Aceh

No. Telp/ Hp : 082297425864

Riwayat Pendidikan :

1. TK Kemala Bhayangkari 6
2. SD Negeri 2 Meurandeh Kota Langsa
3. SMP Negeri 3 Kota Langsa
4. SMA Negeri 1 Kota Langsa

Lampiran 13. Rendemen Tepung

RENDEMEN TEPUNG LABU KUNING										
Berat buah (gr)	Setelah dikupas (gr)	%	Setelah dicuci (gr)	%	Setelah direbus (gr)	%	Setelah kering (gr)	%	Berat akhir (setelah menjadi tepung) (gr)	%
1500	1222	0,8 %	1122	0,7 %	1086	0,7 %	135	0,09 %	118	0,07 %

RENDEMEN TEPUNG TEMPE				
Berat bahan (gr)	Setelah kering (gr)	%	Berat akhir (setelah menjadi tepung) (gr)	%
646	246	0,38%	224	0,346%

Lampiran 14. Nilai Gizi Sup Krim Lakutime

1. Perlakuan A (Tepung Putih Telur 10 gr + Tepung Tempe 25 gr)

Produk	gr	Energi	Protein	Karbohidrat	Lemak
Sup Krim Lakutime	1 resep 124,5 gr	326,6	19,7	48,9	8,9
	1 porsi 62,25 gr	163,3	9,85	24,45	4,45

2. Perlakuan B (Tepung Putih Telur 15 gr + Tepung Tempe 20 gr)

Produk	gr	Energi	Protein	Karbohidrat	Lemak
Sup Krim Lakutime	1 resep 124,5 gr	324,7	22,6	48,9	8,3
	1 porsi 62,25 gr	162,35	11,3	24,45	4,15

3. Perlakuan C (Tepung Putih Telur 20 gr + Tepung Tempe 15 gr)

Produk	gr	Energi	Protein	Karbohidrat	Lemak
Sup Krim Lakutime	1 resep 124,5 gr	322,8	25,4	48,9	7,7
	1 porsi 62,25 gr	161,4	12,7	24,45	3,85

Lampiran 15. Harga Sup Krim Lakutime Pada Perlakuan A (Yang Paling Disukai)

NO	Nama bahan	Jumlah	Harga bahan (Rp)	Harga 1 Resep (Rp)	Harga 1 Porsi (Rp)
1	Labu kuning	10 gr	Rp 6.000/kg	Rp 60,-	Rp 30,-
2	Tepung putih telur	10 gr	Rp 450.000/kg	Rp 4.500,-	Rp 2.250,-
3	Tempe	25 gr	Rp 5.000/bks	Rp 398,-	Rp 199,-
4	Tepung wortel	3,5 gr	Rp 35.000/bks	Rp 1.225,-	Rp 612,5,-
5	Tepung beras	20 gr	Rp 20.000/kg	Rp 400,-	Rp 200,-
6	Susu entrasol gold	15 gr	Rp 38.000/ktk	Rp 3.352,-	Rp 1.676,-
7	Minyak goreng	5 gr	Rp 20.000/kg	Rp 100,-	Rp 50,-
9	Garam	2 gr	Rp 4.000/bks	Rp 32,-	Rp 16,-
10	Gula	10 gr	Rp 16.000/kg	Rp 160,-	Rp 80,-
11	Kaldu ayam	2 gr	Rp 17.500/bks	Rp 700,-	Rp 350,-
12	Bubuk bawang putih	5 gr	Rp 9.000/bks	Rp 900,-	Rp 450,-
13	Lada putih bubuk	2 gr	Rp 21.500/bks	Rp 860,-	Rp 430,-
14	Bawang bombay	10 gr	Rp 27.000/kg	Rp 270,-	Rp 135,-
TOTAL				Rp 12.957,-	Rp 6.478,5,-

Lampiran 16. Dokumentasi Bahan Yang Digunakan



Tepung labu kuning 10
gr



Susu Entrasol Gold 20
gr



Bubuk bawang Putih
5 gr



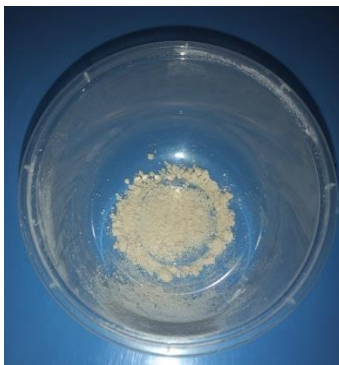
Tepung Wortel 3,5 gr



Tepung beras 20 gr



Bubuk bawang putih
5 gr



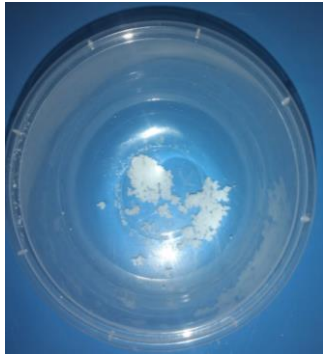
Bubuk kaldu ayam 2 gr



Minyak goreng 5 gr



Bubuk lada putih 2 gr



Garam 2 gr

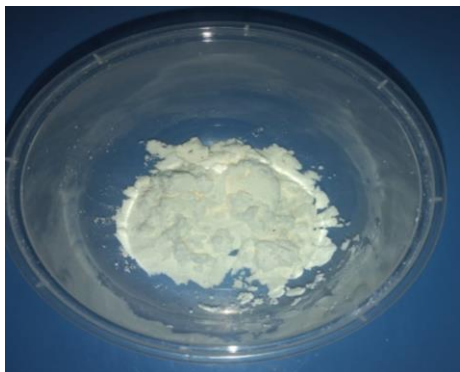


Gula 10 gr

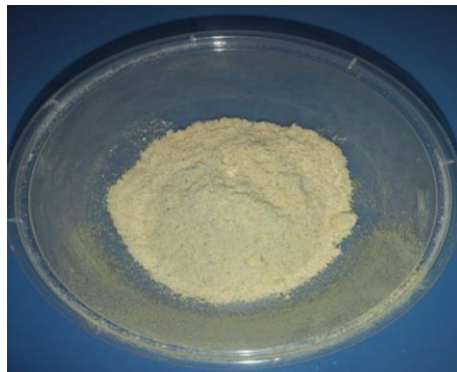


Bawang Bombay 10
gr

PERLAKUAN A

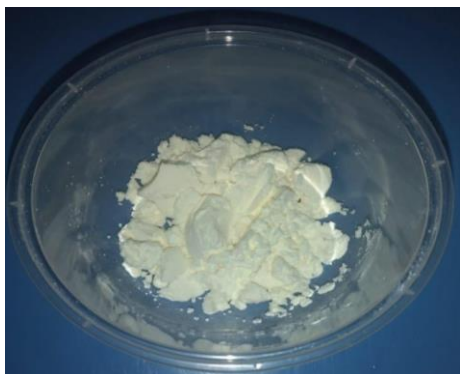


Tepung Putih telur 10 gr



Tepung tempe 25 gr

PERLAKUAN B

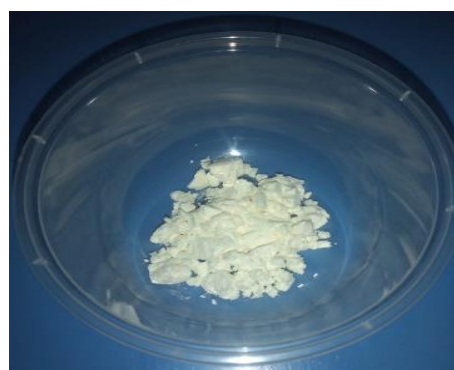


Tepung Putih telur 15 gr

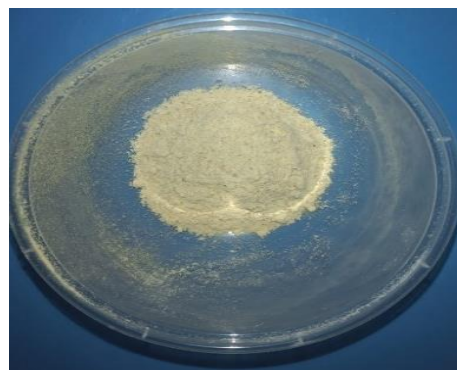


Tepung tempe 20 gr

PERLAKUAN C



Tepung Putih telur 20 gr



Tepung tempe 15 gr

Lampiran 17. Dokumentasi Pembuatan Tepung Labu Kuning



Lampiran 18. Dokumentasi Pembuatan Tepung Tempe



Lampiran 19. Uji Organoleptik



Perlakuan A (Tepung Putih Telur
10 gr + Tepung Tempe 25 gr)



Perlakuan B (Tepung Putih Telur
15 gr + dan Tepung Tempe 20 gr)



Perlakuan C (Tepung Putih Telur
20 gr + Tepung Tempe 15 gr)

Lampiran 20. Dokumentasi Panelis



Lampiran 21. Etical Clearance



**PERSETUJUAN KEPK TENTANG
PELAKSANAAN PENELITIAN BIDANG KESEHATAN
Nomor: 01-25292/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2023**

Yang bertanda tangan di bawah ini, Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian usulan penelitian yang berjudul :

**Daya Terima Sup Krim Lakutime Terhadap Variasi Penambahan Tepung Putih Telur
Dan Tepung Tempe"**

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/
Peneliti Utama : **Maria Mutiara Siburian**
Dari Institusi : **Prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Medan**

Dapat disetujui pelaksanaannya dengan syarat :
Tidak bertentangan dengan nilai – nilai kemanusiaan dan kode etik penelitian..
Melaporkan jika ada amandemen protokol penelitian.
Melaporkan penyimpangan/ pelanggaran terhadap protokol penelitian.
Melaporkan secara periodik perkembangan penelitian dan laporan akhir.
Melaporkan kejadian yang tidak diinginkan.

Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa berlaku maksimal selama 1 (satu) tahun.

Medan, 15 Desember 2023
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan

Ketua,

Dr. Jhonson P Sihombing, MSc, Apt.
NIP. 196901302003121001