

DAFTAR PUSTAKA

- Afiska, W., Rotua, M., & Dkk. (2021). Uji Daya Terima Puding Kacang Merah Sebagai Alternatif Makanan Selingan Untuk Remaja Putri Anemia. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan (JGK)*, 1(1), 9–16.
- Coelestia, A. A. G., & Isodarus, P. B. (2021). Dasar Penamaan Kue Jajanan Pasar Di Pasar Lempuyangan. *Sintesis*, 15(1), 1–16.
- Dheny, R., & Tresia, U. (2017). Uji Laboratorium Pengukuran Kandungan Zat Besi (Fe) pada Ekstrak Bayam Hijau (*Amarathus Hybridus I*). *Maternal*, 2(2), 154–159.
- Heluq, D. Z., & Mundiastuti, L. (2018). Daya Terima Dan Zat Gizi Pancake Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Alternatif Jajanan Anak Sekolah. *Media Gizi Indonesia*, 13(2), 133.
- Ilmiah, K. T. (2017). “ *Substitusi Tepung Bayam Hijau (Amaranthus Tricolor L .)* Pada Tepung Terigu Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Vitamin A Dan Kadar Kalsium Dadar Gulung .”
- Jeklin, A. (2018). Kontribusi Asupan Makanan Selingan Terhadap Persentase Angka Kecukupan Gizi pada Anak Usia Prasekolah di Kelurahan Semanggi dan Sangkrah Kecamatan Pasar Kliwon Surakarta. July, 1–23.
- Kaltari, B. I., Setyowati, S., & Dewi, D. P. (2016). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta L. Schott*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulganis L.*) Terhadap Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan, Kadar Protein. *Nutrisia*, 18(1), 51–57.
- Kusnadi, F. N. (2021). Hubungan Tingkat Pengetahuan Tentang Anemia dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri. *Jurnal Medika Hutama*, 03(01), 1293–1298.
- Loaloka, M. S., Nur, A., Costa, S. L. D. V, Mirah, A. A. A., & Zogara, A. U.

- (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Bayam Merah dan Tepung Kacang Merah terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi Cookies. *Nutrology Jurnal : Pangan, Gizi Kesehatan*, 2(22), 82–86.
- Naseng, J. A., & Gusnadi, D. (2021). *Pancake Sehat Berbasis Serai Dan Susu Kedelai* 7(5), 1557–1564.
- Pack, P. D. F., Erisasi, K., Fisik, S., Kimia, D. A. N., Merah, E. K., Erisasi, K., Fisik, S., Kimia, D. A. N., Prakt, B. L., Serealia, T., & Kelompok, L. (2013). Pembuatan Cookies dari Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) sebagai Makanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 20(Hest i), 20–29.
- Pariwisata, J., April, V. N., Tepung, P., Sebagai, B., Tinggi, S., & Trisakti, P. (2019). Pembuatan Klepon. 6(1), 56–70.
- Rusdin Rauf, & Luhfiana, D. (2019). Kadar Fe dan Oksalat dari Mi Instan yang Disubstitusi Tepung Bayam Hijau. *Jurnal Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Muhammadiyah Gombong*, 669–675.
- Siregar, L. N. S., Harun, N., & Rahmayuni. (2017). Pemanfaatan Tepung Kacang Merah Dan Salak Padang Sidempuan (Salacca Sumatrana R.) Dalam Pembuatan Snack Bar. *JOM Faperta*, 4.
- Sulistyaning, A. R., Ayu, W., Putri, K., Winarsi, H., & Fitri, A. (2020). Gizi Indonesia Journal of The Indonesian Nutrition Association Bean Plus Goat Milk Yoghurt as a Healthy Snack with High Iron Content Towards Anemic Teenagers. *Gizi Indon*, 2020(1), 25–36.

LAMPIRAN 1

Form Uji Organoleptik

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma Pancake 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 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.	A1				
2.	A2				
3.	B1				
4.	B2				
5.	C1				
6.	C3				

Lampiran 2

Rekapitulasi Rata-Rata Nilai Kesukaan terhadap Warna Pancake Berdasarkan Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah dan Bayam Hijau

No	A1	A2	Jumlah	Rata-rata	B1	B2	Jumlah	Rata-rata	C1	C2	Jumlah	Rata-rata
1	3	3	6	3	3	4	7	3,5	2	2	4	2
2	2	2	4	2	4	4	8	4	3	4	7	3,5
3	2	3	5	2,5	3	4	7	3,5	2	2	4	2
4	2	3	5	2,5	4	3	7	3,5	3	2	5	2,5
5	3	3	6	3	3	4	7	3,5	4	3	7	3,5
6	3	3	6	3	4	4	8	4	2	2	4	2
7	3	3	6	3	4	4	8	4	3	3	6	3
8	3	3	6	3	4	4	8	4	2	2	4	2
9	3	3	6	3	4	4	8	4	3	4	7	3,5
10	3	4	7	3,5	3	3	6	3	3	4	7	3,5
11	3	3	6	3	4	4	8	4	2	2	4	2
12	3	3	6	3	5	5	10	5	2	2	4	2
13	4	4	8	4	4	4	8	4	2	2	4	2
14	4	4	8	4	4	4	8	4	3	4	7	3,5
15	3	3	6	3	4	4	8	4	3	3	6	3
16	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3
17	3	3	6	3	4	4	8	4	2	2	4	2
18	3	3	6	3	5	5	10	5	2	2	4	2
19	4	4	8	4	5	5	10	5	2	2	4	2
20	3	3	6	3	4	4	8	4	2	2	4	2
21	3	4	7	3,5	5	5	10	5	2	2	4	2
22	3	3	6	3	5	5	10	5	2	2	4	2
23	3	4	7	3,5	4	4	8	4	3	3	6	3
24	3	3	6	3	4	4	8	4	2	2	4	2
25	3	4	7	3,5	5	5	10	5	2	2	4	2
26	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3
27	2	3	5	2,5	2	3	5	2,5	3	2	5	2,5
28	3	3	6	3	3	3	6	3	3	2	6	3
29	2	2	4	2	2	3	5	2,5	3	2	6	3
30	2	3	5	2,5	2	3	5	2,5	3	2	6	3
31	3	3	6	3	2	3	5	2,5	3	4	7	3,5
32	3	3	6	3	3	3	6	3	4	3	7	3,5
33	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3
34	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3
35	3	4	7	3,5	3	4	7	3,5	3	3	6	3
36	3	3	6	3	3	3	6	3	2	2	4	2
37	3	3	6	3	3	3	6	3	3	2	5	2,5
38	4	4	8	4	4	3	7	3,5	2	3	5	2,5

39	4	4	8	4	4	3	8	4	3	3	6	3
40	3	3	6	3	4	3	7	3,5	3	3	6	3
41	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3
42	3	3	6	3	2	3	5	2,5	2	3	5	2,5
43	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3
44	4	4	8	4	4	4	8	4	3	2	5	2,5
45	3	3	6	3	3	3	6	3	4	3	7	3,5
46	3	4	7	3,5	3	4	7	3,5	3	3	6	3
47	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3
48	3	4	7	3,5	3	4	7	3,5	2	2	4	2
49	3	3	6	3	3	3	6	3	2	2	4	2
50	3	4	7	3,5	3	3	6	3	3	3	6	3
Jumlah	150	162	312	156	175	182	358	179	133	130	266	133
Rata-rata				3,12				3,58				2,66

LAMPIRAN 3

Hasil Analisis Anova dan Uji Lanjut Duncan Terhadap Mutu Organoleptik Warna Pancake Berdasarkan Pengaruh Pemberian Tepung Kacang Merah dan Bayam Hijau .

Nilai Kesukaan Panelis Terhadap

Warna

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	21.160	2	10.580	30.094	.000
Within Groups	51.680	147	.352		
Total	72.840	149			

Nilai Kesukaan Panelis terhadap Warna

DUNCAN

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
C	50	2.6600		
A	50		3.1200	
B	50			3.5800
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 4

Rekapitulasi Rata-Rata Nilai Kesukaan Terhadap Tekstur Pancake Berdasarkan Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah dan Bayam Hijau

No	A1	A2	Jumlah	Rata-rata	B1	B2	Jumlah	Rata-rata	C1	C2	Jumlah	Rata-rata
1	3	3	6	3	3	4	7	3,5	3	4	7	3,5
2	3	3	6	2,5	4	3	7	3,5	2	2	4	2
3	3	3	6	3	3	4	7	3,5	2	2	4	2
4	2	2	4	2	4	4	8	4	2	2	4	2
5	2	3	5	2,5	3	4	7	3,5	2	2	4	2
6	3	3	6	3	3	3	6	3	2	2	4	2
7	3	3	6	3	4	4	8	4	2	2	4	2
8	3	3	6	3	4	4	8	4	2	2	4	2
9	3	3	6	3	4	4	8	4	2	2	4	2
10	3	4	7	3,5	4	4	8	4	3	3	6	3
11	3	3	6	3	4	4	8	4	4	4	8	4
12	3	3	6	3	4	4	8	4	2	2	4	2
13	4	4	8	4	4	4	8	4	2	2	4	2
14	4	4	8	4	3	3	6	3	2	2	4	2
15	3	3	6	3	3	3	6	3	2	2	4	2
16	3	3	6	3	3	3	6	3	2	2	4	2
17	3	3	6	3	2	2	4	2	2	2	4	2
18	3	3	6	3	4	4	8	4	2	2	4	2
19	4	4	8	4	4	4	8	4	2	2	4	2
20	3	3	6	3	4	4	8	4	2	2	4	2
21	4	3	7	3,5	3	3	6	3	2	2	4	2
22	3	3	6	3	4	4	8	4	3	3	6	3
23	3	4	7	3,5	3	3	6	3	3	3	6	3
24	3	3	6	3	4	4	8	4	4	4	8	4
25	4	3	7	3,5	4	4	8	4	3	3	6	3
26	3	3	6	3	4	3	7	3,5	3	3	6	3
27	2	2	4	2	3	4	7	3,5	3	2	5	2,5
28	2	3	5	2,5	3	3	6	3	3	3	6	3
29	2	3	5	2,5	2	3	5	2,5	2	3	5	2,5
30	3	3	6	3	3	3	6	3	3	2	5	2,5
31	3	3	6	3	4	4	8	4	3	2	5	2,5
32	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3
33	3	3	6	3	4	4	8	4	3	3	6	3
34	3	3	6	3	4	4	8	4	3	3	6	3
35	4	3	7	3,5	3	3	6	3	3	4	7	3,5
36	3	3	6	3	4	4	8	4	3	3	6	3
37	3	3	6	3	4	4	8	4	3	3	6	3
38	4	4	8	4	4	4	8	4	3	4	7	3,5
39	4	4	8	4	3	3	6	3	4	4	8	4

40	3	3	6	3	3	3	6	3	4	3	7	3,5
41	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3
42	3	3	6	3	4	4	8	4	3	2	5	2,5
43	3	3	6	3	5	5	10	5	3	3	6	3
44	4	4	8	4	5	5	10	5	4	4	8	4
45	3	3	6	3	5	5	10	5	3	3	6	3
46	4	3	7	3,5	4	4	8	4	3	4	7	3,5
47	3	3	6	3	4	4	8	4	3	3	6	3
48	3	4	7	3,5	3	3	6	3	3	4	7	3,5
49	3	4	7	3,5	3	3	6	3	3	3	6	3
50	3	3	6	3	4	3	7	3,5	3	3	6	3
Jumlah	155	158	313	156	180	182	362	181	136	137	273	136,5
Rata-rata				3,12				3,62				2,73

Lampiran 5

Hasil Analisis Anova dan Uji Lanjut Duncan Terhadap Mutu Organoleptik Tekstur Pancake Berdasarkan Pengaruh Pemberian Tepung Kacang Merah dan Bayam Hijau

Nilai Kesukaan Panelis terhadap

Tesktur

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	19.903	2	9.952	29.162	.000
Within Groups	50.165	147	.341		
Total	70.068	149			

Nilai Kesukaan Panelis terhadap Tekstur

DUNCAN

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
C	50	2.7300		
A	50		3.1200	
B	50			3.6200
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 6

Rekapitulasi Rata-Rata Nilai Kesukaan Terhadap Rasa Pancake Berdasarkan Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah dan Bayam Hijau

No	A1	A2	Jumlah	Rata-rata	B1	B2	Jumlah	Rata-rata	C1	C2	Jumlah	Rata-rata
1	3	3	6	3	3	4	7	3,5	3	4	7	3,5
2	2	3	5	2,5	3	4	7	3,5	3	4	7	3,5
3	3	3	6	3	2	3	5	2,5	2	3	5	2,5
4	2	3	5	2,5	3	3	6	3	3	3	6	3
5	3	2	5	2,5	3	2	5	2,5	2	3	5	2,5
6	2	3	5	2,5	4	4	8	4	2	2	4	2
7	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3
8	3	3	6	3	4	4	8	4	2	2	4	2
9	3	4	7	3,5	3	4	7	3,5	4	3	7	3,5
10	4	3	7	3,5	4	3	7	3,5	3	4	7	3,5
11	4	3	7	3	4	5	9	4,5	2	2	4	2
12	3	4	7	3,5	4	4	8	4	2	2	4	2
13	3	4	7	3,5	4	4	8	4	2	2	4	2
14	4	4	8	4	3	4	7	3,5	4	3	7	3,5
15	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3
16	3	4	7	3,5	3	3	6	3	3	3	6	3
17	3	2	5	2,5	4	4	8	4	2	2	4	2
18	3	3	6	3	5	4	9	4,5	2	2	4	2
19	4	4	8	4	5	5	10	5	2	2	4	2
20	3	3	6	3	5	5	10	5	2	2	4	2
21	4	3	7	3,5	4	4	8	4	2	2	4	2
22	3	3	6	3	4	4	8	4	2	2	4	2
23	3	4	7	3,5	3	3	6	3	3	3	6	3
24	3	3	6	3	4	4	8	4	2	2	4	2
25	3	4	7	3,5	4	4	8	4	2	2	4	2
26	3	4	7	3,5	4	4	8	4	4	4	8	4
27	3	4	7	3,5	3	4	7	3,5	4	3	7	3,5
28	3	4	7	3	4	4	8	4	2	2	4	2
29	3	4	7	3,5	3	4	7	3,5	3	4	7	3,5
30	4	3	7	3,5	3	4	7	3,5	3	4	7	3,5
31	3	4	7	3,5	4	3	7	3,5	3	4	7	3,5
32	3	4	7	3,5	3	4	7	3,5	3	4	7	3,5
33	3	4	7	3,5	4	4	8	4	2	2	4	2
34	4	3	7	3,5	3	4	7	3,5	3	4	7	3,5
35	3	3	6	3	4	4	8	4	2	2	4	2
36	3	4	7	3,5	5	4	9	4,5	2	2	4	2
37	4	4	8	4	4	4	8	4	2	2	4	2
38	3	4	7	3,5	4	4	8	4	2	2	4	2

39	4	4	8	4	3	4	7	3,5	3	4	7	3,5
40	4	4	8	4	3	3	6	3	3	3	6	3
41	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3
42	4	3	7	3,5	3	3	6	3	3	3	6	3
43	4	4	8	4	4	4	8	4	2	2	4	2
44	4	5	9	4,5	4	5	9	4,5	2	2	4	2
45	4	3	7	3,5	4	5	9	4,5	2	2	4	2
46	4	4	8	4	3	4	7	3,5	2	2	4	2
47	4	4	8	4	4	4	8	4	2	2	4	2
48	4	4	8	4	3	3	6	3	3	3	6	3
49	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3
50	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3
Jumlah	164	174	338	168	179	189	368	184	128	136	264	132
Rata-rata				3,36				3,68				2,64

Lampiran 7

Hasil Analisis Anova dan Uji Lanjut Duncan terhadap Mutu Organoleptik Rasa Pancake Berdasarkan Pengaruh Pemberian Tepung Kacang Merah dan Bayam Hijau

Nilai Kesukaan Panelis terhadap

Rasa

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Nama	Between Groups	.000	2	.000	.000	1.000
	Within Groups	31237.500	147	212.500		
	Total	31237.500	149			
Rasa	Between Groups	28.373	2	14.187	41.776	.000
	Within Groups	49.920	147	.340		
	Total	78.293	149			

Nilai Kesukaan Panelis terhadap Rasa

DUNCAN

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
C	50	2.6400		
A	50		3.3600	
B	50			3.6800
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 8

Rekapitulasi Rata-Rata Nilai Kesukaan terhadap Aroma Pancake Berdasarkan Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah dan Bayam Hijau

No	A1	A2	Jumlah	Rata-rata	B1	B2	Jumlah	Rata-rata	C1	C2	Jumlah	Rata-rata
1	2	3	5	2,5	4	4	8	4	2	2	4	2
2	3	2	5	2,5	3	4	7	3,5	2	2	4	2
3	3	3	6	3	3	4	7	3,5	2	2	4	2
4	3	3	6	3	3	2	5	2,5	2	2	4	2
5	3	2	5	2,5	3	4	7	3,5	4	3	7	3,5
6	2	3	5	2,5	4	4	8	4	3	3	6	3
7	3	3	6	3	3	3	6	3	2	2	4	2
8	3	2	5	2,5	4	4	8	4	2	2	4	2
9	2	3	5	2,5	4	3	7	3,5	2	2	4	2
10	3	3	6	3	3	4	7	3,5	2	2	4	2
11	4	3	7	3,5	4	5	9	4,5	2	2	4	2
12	3	3	6	3	4	4	8	4	2	2	4	2
13	3	3	6	3	4	4	8	4	2	2	4	2
14	4	4	8	4	3	4	7	3,5	3	3	6	3
15	4	4	8	4	3	3	6	3	3	3	6	3
16	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3
17	3	3	6	3	4	4	8	4	2	2	4	2
18	2	3	5	2,5	4	5	9	4,5	4	4	8	4
19	3	4	7	3,5	5	5	10	5	4	4	8	4
20	3	4	7	3,5	5	5	10	5	4	4	8	4
21	3	3	6	3	4	4	8	4	3	3	6	3
22	4	3	7	3,5	4	4	8	4	4	4	8	4
23	4	3	7	3,5	3	3	6	3	3	3	6	3
24	3	3	6	3	4	4	8	4	4	4	8	4
25	3	4	7	3,5	4	4	8	4	2	2	4	2
26	3	4	7	3,5	3	3	6	3	4	3	7	3,5
27	3	4	7	3,5	3	2	5	2,5	4	3	7	3,5
28	3	4	7	3,5	3	3	6	3	3	3	6	3
29	3	3	6	3	3	3	6	3	2	3	5	2,5
30	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3
31	4	3	7	3,5	3	4	7	3,5	2	2	4	2
32	3	4	7	3,5	4	3	7	3,5	3	3	6	3
33	3	4	7	3,5	3	3	6	3	2	2	4	2
34	4	4	8	4	3	3	6	3	2	2	4	2
35	3	4	7	3,5	3	3	6	3	3	3	6	3
36	3	4	7	3,5	2	2	4	2	2	2	4	2

37	4	4	8	4	2	3	5	2,5	2	2	4	2
38	3	3	6	3	2	3	5	2,5	2	2	4	2
39	3	4	7	3,5	3	3	6	3	3	3	6	3
40	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3
41	3	3	6	3	3	3	6	3	3	3	6	3
42	3	4	7	3,5	2	3	5	2,5	2	2	4	2
43	3	4	7	3,5	3	3	6	3	2	2	4	2
44	4	4	8	4	2	3	5	2,5	2	2	4	2
45	3	3	6	3	4	3	7	3,5	2	2	4	2
46	4	3	7	3,5	3	3	6	3	2	2	4	2
47	3	3	6	3	3	3	6	3	2	2	4	2
48	4	4	8	4	4	4	8	4	3	3	6	3
49	3	3	6	3	4	4	8	4	2	2	4	2
50	3	3	6	3	3	3	6	3	2	2	4	2
Jumlah	157	166	323	161,5	166	173	339	169,5	130	128	258	129
Rata-rata				3,23				3,39				2,58

Lampiran 9

Hasil Analisis Anova dan Uji Lanjut Duncan terhadap Mutu Organoleptik Aroma Pancake Berdasarkan Pengaruh Pemberian Tepung Kacang Merah dan Bayam Hijau

Nilai Kesukaan Panelis terhadap

Aroma

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	18.403	2	9.202	24.403	.000
Within Groups	55.430	147	.377		
Total	73.833	149			

Nilai Kesukaan Panelis terhadap Aroma

DUNCAN

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	50	2.5800	
A	50		3.2300
B	50		3.3900
Sig.		1.000	.195

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

LAMPIRAN 10

Proses Pembuatan Tepung Kacang Merah



Proses Pembuatan Tepung Bayam Hijau



Lampiran 11. Perencanaan Anggaran Biaya Penelitian

No	Kegiatan	Rincian	Jumlah
1	Penyusunan proposal • Print proposal & jurnal • Fotocopy • Perbaikan proposal • Print form uji organoleptik	Rp. 250.000 Rp. 50.000 Rp. 50.000 Rp. 10.000	Rp. 360.000
2	Bahan pendukung • Tepung terigu • Kacang Merah • Bayam Hijau • Telur • Mentega • Baking powder • Gula	Rp. 12.000 Rp. 45.000 Rp. 30.000 Rp. 12.000 Rp. 25.000 Rp. 4.000 Rp. 6.000	Rp. 134.000
3	Uji pendahuluan 2x percobaan dengan 3 perlakuan 1x percobaan = Rp. 134.000 (134.000 x 2)	Rp. 268.000	Rp. 268.000
Jumlah			Rp. 762.000

Lampiran 12. Uji Organoleptik Pancake



Lampiran 13. Gambar Pancake

Formulasi A



Formulasi B



Formulasi C



Lampiran 14. Hasil Penelitian



BADAN STANDARDISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI
BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI MEDAN
B. Soengamangarap No.24, Telp. (061) 7967195, 7963471 Fax. (061) 7962880
e-mail: bsiat.medan@kemenperin.go.id

Dok. No. : F-LP-016/3-4-02/22

SERTIFIKAT HASIL UJI

Certificate of Analysis

Nomor Sertifikat <i>Certificate No</i>	: 0267/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/III/2023	Kepada Yth. <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing No</i>	: MMHP-0146 PI-0080	Cantika Putri Aisyah Nasution/Poltekkes
No. Surat Permohonan Pengujian <i>Testing Request No</i>	: 0169/BSKJI/BSPJI-Medan/LP/III/2023	Medan/P01031219113 Jl. Jamin Ginting, KM 13.5 Medan
Halaman <i>Page</i>	: 1 dari 2 <i>of</i>	

IDENTITAS CONTOH

Identity of Sample

Nama / Jenis Contoh <i>Sample Name / Type</i>	: Pancake Kacang Merah dan Bayam Hijau
Etiket / Merk <i>Trademark / Brand</i>	:
Kode Sampel <i>Sample Code</i>	: A2
Lembaga Pengambil Contoh <i>Sampling Institution</i>	: Diantar Langsung
Prosedur Pengambilan Contoh <i>Sampling Procedure</i>	:
Keterangan Contoh <i>Description of Sample</i>	: Tidak Disegel
Tanggal Sampel Diterima <i>Date of Sample Received</i>	: 27 Februari 2023
Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	: 27 Februari 2023
Hasil Pengujian <i>Result of Analysis</i>	: Terlampir <i>attached</i>

Sertifikat ini hanya berlaku terhadap contoh tersebut diatas

This Certificate holds only to sample that been analysed

Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dan dengan persetujuan LP - BSPJI MEDAN

Certificate of analysis can only be reproduced entirely and with approval from LP - BSPJI Medan

Nomor Sertifikat
Certificate Number : 0267/BSPJI-Medan/MS-4/III/2023

Halaman
Page : 2 dari 2
2 of 2

Validasi
Validity 

HASIL UJI THE TEST RESULT

No	Parameter	Unit	Hasil Uji	Metode Uji
1	Protein	%	7,81	SNI 01-2891-1992
2	Besi (Fe)	mg/kg	41,2	AAS



Medan, 13 Maret 2023

Manajer Laboratorium Pengujian
Technic Manager of Testing Laboratory

Evansi Evans, ST
NIP. 198207112005022001

Sertifikat ini hanya berlaku terhadap contoh tersebut diatas

The Certificate refers only to sample that been analyzed

Sertifikat hasil uji hanya bisa direproduksi ulang secara keseluruhan dan dengan persetujuan LP - BSPJI MEDAN
Certificate of analysis shall only be reproduced entirely and with approval from LP - BSPJI Medan

SERTIFIKAT HASIL UJI

Certificate of Analysis

Nomor Sertifikat <i>Certificate No.</i>	: 0266/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/III/2023	Kepada Yth. <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing No.</i>	: MMHP-0147 PI-0081	Cantika Putri Aisyah Nasution/Poltekes
No. Surat Permohonan Pengujian <i>Testing Request No.</i>	: 0169/BSKJI/BSPJI-Medan/LP/II/2023	Medan/P01031219113 Jl. Jamin Ginting, KM 13.5 Medan
Halaman <i>Page</i>	: 1 dari 2 <i>of</i>	

IDENTITAS CONTOH

Identity of Sample

Nama / Jenis Contoh <i>Sample Name / Type</i>	: Pancake Kacang Merah dan Bayam Hijau
Etiket / Merk <i>Trademark / Brand</i>	:
Kode Sampel <i>Sample Code</i>	: B2
Lembaga Pengambil Contoh <i>Sampling Institution</i>	: Diantar Langsung
Prosedur Pengambilan Contoh <i>Sampling Procedure</i>	:
Keterangan Contoh <i>Description of Sample</i>	: Tidak Disegel
Tanggal Sampel Diterima <i>Date of Sample Received</i>	: 27 Februari 2023
Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	: 27 Februari 2023
Hasil Pengujian <i>Result of Analysis</i>	: Terlampir <i>attached</i>

Sertifikat ini hanya berlaku terhadap contoh tersebut diatas.

This certificate is valid only for sample that been analysed.

Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dan dengan persetujuan LP - BSPJI MEDAN

Certificate of analysis shall only be reproduced entirely and with approval from LP - BSPJI Medan

Nomor Sertifikat
Certificate Number : 0256/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/III/2023

Halaman
Page : 2 dari 2
2 of 2

Validasi
Validity

HASIL UJI THE TEST RESULT

No	Parameter	Unit	Hasil Uji	Metode Uji
1	Protein	%	9,84	SNI 01-2891-1992
2	Besi (Fe)	mg/kg	49,3	AAS

Medan, 13 Maret 2023
Maher, T. S. Manager of Testing Laboratory
Rossi Evana, ST
NIP. 198207112005022001

Sertifikat ini hanya berlaku terhadap contoh tersebut diatas.
This certificate is valid only to sample that been analysed.
Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dan dengan persetujuan LP - BSPJI MEDAN
Certificate of analysis shall only be reproduced entirely and with approval from LP - BSPJI Medan

LAMPIRAN 15. Bukti Bimbingan

Bukti Bimbingan Skripsi

Nama : Cantika Putri Aisyah Nasution
Nim : P01031219113
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika
Judul : Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Bayam Hijau Terhadap Uji Organoleptik dan Mutu Kimia (Protein dan Fe) Pancake Sebagai Makanan Selingan.

Dosen Pembimbing : Abdul Hairuddin Angkat, SKM, M.Kes

No	Tanggal	Judul/Topik Bimbingan	Tanda Tangan	
			Mahasiswa	Pembimbing
1	11 April 2022	Perkenalan dan diskusi mengenai Proposal Skripsi		
2	15 April 2022	Diskusi topik yang akan diajukan		
3	29 April 2022	Revisi Bab 1		
4	10 Mei 2022	Usulan Judul Skripsi yang diajukan Pembimbing		
5	17 Mei 2022	Penyerahan hasil Bab 1		
2	25 Mei 2022	Diskusi dan Revisi Bab 1		
7	7 Juni 2022	Penyerahan Bab 2 dan diskusi		
8	12 Juni 2022	Revisi Kerangka Teori dan Kerangka konsep		
9	19 Juni 2022	Revisi Defenisi Operasional		
10	26 Juni 2022	Penyerahan hasil Bab 3		
11	7 Juli 2022	Revisi Bab 3		

12	20 Juli 2022	Revisi Bab 3		
13	28 Juli 2022	Revisi Bab 3		
14	1 Agustus 2022	Perbaikan Proposal		
15	5 Agustus 2022	Perbaikan Proposal		
16.	14 agustus 2022	Acc proposal		
17.	24 Agustus	Seminar proposal		
18.	31 Januari 2023	Revisi pembimbing		
19.	20 Februari 2023	Revisi penguji I		
20.	24 Februari 2023	Revisi penguji II		
21.	22 Mei 2023	Diskusi Hasil Penelitian		
22.	12 Juni 2023	Revisi Skripsi dengan pembimbing		
23.	13 Juni 2023	Revisi Skripsi Bab 4 dengan Pembimbing		

LAMPIRAN 16. Pernyataan Keaslian Skripsi

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Cantika Putri Aisyah Nasution

NIM : P01031219113

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

Yang Membuat Pernyataan,

(Cantika Putri Aisyah Nasution)

LAMPIRAN 17. Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Cantika Putri Aisyah Nasution

Tempat,Tanggal Lahir : Rantauprapat, 14 Februari 2001

Alamat : Jalan Dewi Sartika, Gg Teladan
Kecamatan Rantau Selatan,Kabupaten
LabuhanBatu

No.HP/WA : 081396815714

Riwayat Pendidikan : 1. SD 112140 Kampung Baru
2.SMPN 1 Rantau Selatan
3.SMAN 2 Rantau Utara

Hobby : Travelling

Motto : “Berani ambil resiko, bermimpi besar, dan
berharap besar”