

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia Yunia Rahmawati. 2020. "Peningkatan Inovasi Keripik Tempe pada Produksi Omah Tempe Lestari di Desa Kajen" 1(July): 1–23.
- Amaliyah, Fika, Ni Wayan Wisaniyasa, and Ni Luh Ari Yusasrini. 2017. "Pemanfaatan Bekatul Jagung Dan Ragi Cap Jago Untuk Pembuatan Ragi Tempe Dan Karakteristik Tempe Yang Dihasilkan." Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian AGROTECHNO 2(2): 231–37.
- Asbur, Yenni, and Khairunnisyah. 2021. "Tempe Sebagai Sumber Antioksidan : Sebuah Telaah Pustaka Tempe as a Source of Antioxidants : A Review." AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian 9(3): 183–92.
- Ayun, Qurrota, Sulis Suryani, and Chery Kurnia. 2022. "Identifikasi Kapang Pada Tempe Bungkus Daun Pisang Dan Plastik Asal Pengrajin Tempe Jatiasih, Bekasi." Bioed : Jurnal Pendidikan Biologi 10(2): 45.
- Bastian, F., E. Ishak, A.B Tawali, and M Bilang. 2013. "Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) Dan Bubuk Kakao." Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol.2 No.1: 5–8.
- Ellent, Sifera S C, Lusiawati Dewi, and Marisa Chr Tapilouw. 2022. "Karakteristik Mutu Tempe Kedelai (Glycine Max L.) Yang Dikemas Dengan Klobot." AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian 11(1): 32–40.
- Farida, Sofa, and Anshary Maruzy. 2016. "Kecombrang (Etlingera Elatior): Sebuah Tinjauan Penggunaan Secara Tradisional, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologi ." Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia 9(1): 19–28.
- Danang Angga Tamtomi Fisik, Karakteristik et al. 2023. "Karakteristik fisik dan kimia serta uji organoleptik serbuk instan ecombrang" 11(April).
- Indahningrum, Rizka putri, and lia dwi jayanti. 2020. "Daya terima." 2507(1): 1–9. <http://journal.um>
- Irpansa, Teguh. 2019. "Formulasi Tepung Tempe Dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Pasta." skripsi, Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram: 2.
- Jannah, Nurul Miftahul. 2021. "Pengaruh Ekstrak Bunga Kecombrang (Etlingera Elatior J.) Terhadap Gambaran Histologi Tubulus Seminiferus Tikus Putih (Rattus Norvegicus L.) Yang Diberi PAPARAN Asap Rokok." Skripsi: 1–82.

- Khalisa, Yanti Meldasari Lubis, and Raida Agustina. 2021. "Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink Averrhoa Bilimbi . L)." Ilmiah Mahasiswa Pertanian 6(4): 594–601.
- Kristiningrum, Ellia, and Agus Susanto. 2015. "Analisis Agroindustri Keripik Tempe Bu Siti di Desa Buluh ." Jurnal Standardisasi 16(2): 99–108.
- Leko, Nurul F, Vita N Lawalata, and Gilian Tetelepta. 2022. "Study on the Acceptability of the Food Bar from Tongka Langit Banana (Musa Troglodytarum) with Addition of Walnuts." Jurnal Agrosilvopasture-Tech
- Manzalina, Nur, Suryati Sufiat, and Rahmi Kamal. 2019. "Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima)." Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner.
- Meganingsih, Nur, Evy Maharani, and Shorea Khaswarina. 2015. "Analisis Agroindustri Keripik Tempe Bu Siti Di Desa Buluh Rampai Kecamatan Seberida Kabupaten Indragiri Hulu." 2(2): 11.
- Mukhoyaroh, Hanifah. 2015. "Pengaruh Jenis Kedelai, Waktu Dan Suhu Pemeraman Terhadap Kandungan Protein Tempe Kedelai." Florea : Jurnal Biologi dan Pembelajarannya
- Mulyana, Wahono Hadi Susanto, and Indria Purwantiningrum. 2014. "Pengaruh Proporsi (Tepung Tempe Semangit: Tepung Tapioka) Dan Penambahan Air Terhadap Karakteristik Kerupuk Tempe Semangit." Jurnal Pangan dan Agroindustri
- Pradana, Maya Eka, Mazarina Devi, and Soenar Soekopitojo. 2023. "Pengaruh Rasio Bung Kecombrang (Etlingera Elatior) dan Jahe (Zingiber Officinale) Terhadap Muu Kimia Minuman Fungsional Wedang Kecombrang ." Journal of Food Technology and Agroindustry
- Rahmawati, Yunaita, and Satria Dhewantara. 2022. "Strategi Pemberdayaan Kripik Tempe Melalui Media Sosial Di Sukoharjo." Amaluna: Jurnal Pengabdian Masyarakat
- Rahmi, Rahmi, Mursyid Mursyid, and Dian Wulansari. 2018. "Spiced Tempe Formulation and Evaluation of Its Nutrition Values." Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri
- Rusanti, Alfindah, Dede Sukandar, Tarso Rudiana, and Adawiah Adawiah. 2017. "Profil Fraksi Sitotoksik Terhadap Sel Murine Leukemia P-388 Dari Ekstrak Biji Honje (Etlingera Elatior)." Jurnal Kimia

- Pradana, Maya Eka, Mazarina Devi, and Soenar Soekopitojo. 2023. "Pengaruh Rasio Bung Kecombrang (*Etlingera Elatior*) dan Jahe (*Zingiber Officinale*) Terhadap Muu Kimia Minuman Fungsional Wedang Kecombrang ." Journal of Food Technology and Agroindustry
- Rahmawati, Yunaita, and Satria Dhewantara. 2022. "Strategi Pemberdayaan Kripik Tempe Melalui Media Sosial Di Sukoharjo." Amaluna: Jurnal Pengabdian Masyarakat
- Rahmi, Rahmi, Mursyid Mursyid, and Dian Wulansari. 2018. "Spiced Tempe Formulation and Evaluation of Its Nutrition Values." Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri
- Rusanti, Alfindah, Dede Sukandar, Tarso Rudiana, and Adawiah Adawiah. 2017. "Profil Fraksi Sitotoksik Terhadap Sel Murine Leukemia P-388 Dari Ekstrak Biji Honje (*Etlingera Elatior*)." Jurnal Kimia
- Sari, Yasti, Syahrul Syahrul, and Dian Iriani. 2021. "Skrining Fitokimia Dan Aktivitas Antioksidan Pada Kijing (*Pylobryconcha Sp*) Dengan Pelarut Berbeda." Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia
- Suknia, Septi Lailia, and Tara Puri Ducha Rahmani. 2020. "Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine Max (L.) Merr*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Di Candiwesi, Salatiga." Southeast Asian Journal of Islamic Education
- SURI, D P B, and G Priyanto. 2022. "Pengaruh Blansir dan Perebusan Terhadap sifat Dan Kimia Kecipir Rebus (*Psophocarpus Tetragonolobus L.*)." Sains dan Teknologi Pangan
- Surtini, Surtini, La Karimuna, and Nur Asyik. 2017. "Pengaruh Formulasi Tepung Tapioka, Tepung Beras Merah (*Oryza Sativa L*) Dan Sari Wortel (*Daucus Carota L*) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi Nugget Tempe." Sains dan Teknologi Pangan
- Syska, Kavadya, and Ropiudin Ropiudin. 2020. "Analisis Mutu Keripik Tempe Berdasarkan Cara Perekatan Dan Ketebalan Pengemas Selama Penyimpanan." CHEESA: Chemical Engineering Research Articles

Lampiran 1

SURAT PERSETUJUAN
(INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

NIM :

Semester :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia sebagai panelis untuk sampel Keripik Tempe kecombrang yang akan dilakukan oleh F.TAMARISKA CIBRO NIM P01031121024 Prodi Diploma III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan. Demikianlah surat persetujuan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana semestinya.

Lubuk Pakam ,2024

Mengetahui

Peneliti

Panelis

(F.TAMARISKA CIBRO)

(

Lampiran 2

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan penampilan dari Keripik Tempe kecombrang sesuai kode yang anda anggap paling cocok, sebelum mencicipi setiap produk minum air putih terlebih dahulu. Tuliskan penilaian anda dengan skala sebagai berikut :

amat suka : 5

sangat suka : 4

suka : 3

kurang suka : 2

tidak suka : 1

Kode keripik Tempe	Komponen Yang Dinilai			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
0,325				
0,591				
0,065				
0,721				
0,009				
0,762				

Lampiran 3. Rekapitulasi Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna Keripik tempe kecombrang

No.	RATA -RATA REKAPITULASI BERDASARKAN WARNA								
	A1 (0.325)	A2 (0.591)	Rata- rata	B1 (0.065)	B2 (0.721)	Rata- rata	C1 (0.009)	C2 (0.762)	Rata- rata
1	3	4	3.5	3	4	3.5	3	4	3.5
2	5	5	5	4	4	4	3	4	3.5
3	4	4	4	4	4	4	3	4	3.5
4	5	5	5	4	5	4.5	4	4	4
5	4	5	4.5	4	4	4	4	3	3.5
6	5	5	5	4	4	4	4	3	3.5
7	5	4	4.5	4	4	4	5	3	4
8	5	4	4.5	4	5	4.5	4	4	4
9	4	5	4.5	4	4	4	3	4	3.5
10	5	5	5	4	5	4.5	4	5	4.5
11	3	3	3	3	3	3	2	3	2.5
12	4	5	4.5	5	4	4.5	3	3	3
13	3	4	3.5	5	3	4	4	3	3.5
14	4	4	4	4	4	4	4	4	4
15	4	5	4.5	4	4	4	5	4	4.5
16	3	3	3	4	5	4.5	3	4	3.5
17	4	4	4	3	4	3.5	3	3	3
18	4	4	4	5	5	5	3	3	3
19	5	4	4.5	4	3	3.5	4	5	4.5
20	4	5	4.5	4	5	4.5	5	4	4.5
21	4	4	4	4	4	4	4	4	4
22	5	5	5	4	5	4.5	5	4	4.5
23	4	4	4	3	4	3.5	3	3	3
24	5	5	5	4	4	4	3	3	3
25	3	4	3.5	3	4	3.5	4	4	4
26	3	4	3.5	5	4	4.5	3	3	3
27	4	4	4	5	4	4.5	4	3	3.5
28	4	3	3.5	4	5	4.5	3	4	3.5
29	3	3	3	4	4	4	3	3	3
30	4	5	4.5	5	4	4.5	5	5	5
jumlah	122	128	125	121	125	123	128	110	110
rata rata	4.06	4.26	4.1 7	4.03	4.16	4.1 0	4.26	3.66	3.6 6

Lampiran 4. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna keripik tempe kecombrang

		ANOVA			
Ratarata_Warna					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.422	2	2.211	6.862	.002
Within Groups	28.033	87	.322		
Total	32.456	89			

		Ratarata_Warna	
Duncan ^a			
Kode sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C1;C2	30	3.667	
B1;B2	30		4.100
A1;A2	30		4.167
Sig.		1.000	.650

Lampiran 5. Rekapitulasi Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Keripik tempe kecombrang

RATA -RATA REKAPITULASI BERDASARKAN AROMA

A1 (0.325)	A2 (0.591)	Rata- rata	B1 (0.065)	B2 (0.721)	Rata- rata	C1 (0.009)	C2 (0.762)	Rata- rata
4	3	3.5	3	4	3.5	5	3	4
4	4	4	4	3	3.5	3	4	3.5
4	3	3.5	3	4	3.5	4	4	4
4	3	3.5	4	5	4.5	3	3	3
2	1	1.5	4	4	4	5	5	5
3	2	2.5	4	4	4	4	2	3
4	4	4	4	5	4.5	5	3	4
5	3	4	4	4	4	4	4	4
3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	5	4.5	4	5	4.5
3	3	3	3	3	3	3	2	2.5
4	1	2.5	4	5	4.5	5	5	5
4	2	3	5	4	4.5	4	4	4
4	3	3.5	3	4	3.5	4	4	4
1	4	2.5	4	4	4	4	5	4.5
3	3	3	3	4	3.5	3	4	3.5
3	3	3	4	4	4	4	4	4
4	4	4	4	4	4	4	4	4
4	3	3.5	4	3	3.5	3	4	3.5
2	4	3	5	4	4.5	4	5	4.5
4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	4	4.5	5	5	5	5	5	5
4	4	4	4	4	4	3	3	3
5	4	4.5	4	3	3.5	3	3	3
3	4	3.5	4	4	4	4	3	3.5
4	3	3.5	4	3	3.5	3	4	3.5
3	4	3.5	5	4	4.5	5	4	4.5
4	4	4	4	5	4.5	4	4	4
3	3	3	3	4	3.5	3	3	3
4	2	3	4	4	4	4	5	4.5
jumlah		Rata- rata	jumlah		Rata- rata	Jumlah		Rata- rata
108	96	10 2	117	120	119	116	115	116
3.65	3.21	3.40	3.9	4,0	3.95	3.94	3.83	3.85

Lampiran 6. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma keripik tempe kecombrang

		ANOVA			
Ratarata_Aroma					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	5.150	2	2.575	6.799	.002
Within Groups	32.950	87	.379		
Total	38.100	89			

Ratarata_Aroma			
Duncan ^a			
Kode sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A1;A2	30	3.400	
C1;C2	30		3.850
B1;B2	30		3.950
Sig.		1.000	.531

Lampiran 7. Rekapitulasi Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Keripik tempe kecombrang

RATA -RATA REKAPITULASI BERDASARKAN TEKSTUR

A1 (0.325)	A2 (0.591)	Rata- rata	B1 (0.065)	B2 (0.721)	Rata- rata	C1 (0.009)	C2 (0.762)	Rata- Rata
3	4	3.5	3	5	4	2	5	3.5
5	5	5	4	4	4	3	3	3
4	4	4	4	4	4	3	4	3.5
4	4	4	3	5	4	3	3	3
5	5	5	5	5	5	5	4	4.5
5	5	5	5	5	5	3	5	4
4	3	3.5	4	5	4.5	5	4	4.5
4	5	4.5	5	4	4.5	3	4	3.5
4	3	3.5	4	4	4	4	4	4
5	4	4.5	4	5	4.5	3	5	4
3	3	3	3	2	2.5	3	3	3
5	5	5	5	4	4.5	5	4	4.5
5	5	5	4	5	4.5	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	4	4.5	4	3	3.5
3	3	3	3	5	4	4	4	4
5	4	4.5	4	5	4.5	4	3	3.5
4	4	4	5	5	5	4	4	4
5	3	4	4	3	3.5	3	4	3.5
4	5	4.5	4	5	4.5	5	4	4.5
4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5	5	5	5
5	4	4.5	4	4	4	3	3	3
5	5	5	5	5	5	4	4	4
4	4	4	3	5	4	5	4	4.5
4	3	3.5	3	4	3.5	3	3	3
5	5	5	5	4	4.5	4	4	4
4	4	4	4	4	4	3	3	3
3	3	3	4	4	4	3	3	3
4	4	4	5	4	4.5	4	4	4
Jumlah		Rata- rata	jumlah		Rata - rata	Jumlah		Rata- rata
129	124	127	124	131	128	111	114	112.5
4.30	4.13	4.21	4.13	4.37	4.25	3.71	3.82	3.75

Lampiran 8. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur keripik tempe kecombrang

		ANOVA			
Ratarata_Tekstur					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.689	2	2.344	6.560	.002
Within Groups	31.092	87	.357		
Total	35.781	89			

Ratarata_Tekstur

Duncan^a

Kode sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C1;C2	30	3.750	
A1;A2	30		4.217
B1;B2	30		4.250
Sig.		1.000	.830

Lampiran 9. Rekapitulasi Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Keripik tempe kecombrang

RATA -RATA REKAPITULASI BERDASARKAN RASA

A1 (0.325)	A2 (0.591)	Rata- rata	B1 (0.065)	B2 (0.721)	Rata- rata	C1 (0.009)	C2 (0.762)	Rata- rata
4	5	4.5	3	5	4	2	3	2.5
5	5	5	5	5	5	4	3	3.5
4	4	4	4	4	4	3	4	3.5
4	3	3.5	3	5	4	3	3	3
4	5	4.5	5	5	5	4	4	4
5	5	5	5	5	5	2	4	3
3	2	2.5	3	5	4	4	3	3.5
4	4	4	4	4	4	3	4	3.5
5	5	5	3	5	4	2	5	3.5
4	5	4.5	4	4	4	4	3	3.5
2	3	2.5	3	3	3	3	2	2.5
4	4	4	5	4	4.5	4	5	4.5
5	4	4.5	4	5	4.5	3	3	3
5	5	5	4	5	4.5	5	5	5
5	4	4.5	4	4	4	4	4	4
2	3	2.5	3	5	4	4	4	4
5	5	5	4	4	4	4	3	3.5
4	4	4	5	5	5	4	4	4
5	3	4	4	4	4	3	4	3.5
5	4	4.5	5	4	4.5	4	5	4.5
4	5	4.5	4	5	4.5	5	4	4.5
4	4	4	5	5	5	4	4	4
5	4	4.5	4	4	4	4	3	3.5
5	4	4.5	3	4	3.5	3	3	3
4	3	3.5	4	5	4.5	4	4	4
3	3	3	4	3	3.5	3	3	3
4	4	4	5	5	5	4	3	3.5
4	4	4	4	5	4.5	4	3	3.5
3	3	3	3	4	3.5	2	2	2
4	4	4	5	4	4.5	5	4	4.5
Jumlah		Rat a- rata	jumlah		Rat a- rata	Jumlah		Rat a- rata
124	120	122	121	134	128	107	108	108
4.13	4,20	4.0 7	4.03	4.47	4.2 5	3.57	3.60	3.5 8

Lampiran 10. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa keripik tempe kecombrang

		ANOVA			
Ratarata_Rasa					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7.117	2	3.558	8.303	.001
Within Groups	37.283	87	.429		
Total	44.400	89			

		Ratarata_Rasa	
Duncan ^a			
		Subset for alpha = 0.05	
Kode sampel	N	1	2
C1;C2	30	3.583	
A1;A2	30		4.067
B1;B2	30		4.250
Sig.		1.000	.281

Lampiran 11. Harga Perporsi

Harga Perporsi keripik Tempe Kecombrang

NO	BAHAN	HARGA BAHAN
1	Tepung Tapioka	Rp 15.000/kg
2	Kacang kedelai	Rp 15.000/ kg
3	Kecombrang	Rp 15.000/kg
4	ragi	Rp 15.000/bks
5	Plastik	Rp 10.000/kg
6	Minyak goreng	Rp 14.000/kg
Total		RP 84.000
Harga perporsi		Rp 12.000/100 gr

Lampiran 12. Dokumentasi pengeringan kecombrang

Dokumentasi Pengeringan Kecombrang



1.Kecombrang



2. Kecombrang yang sudah di sortir dan di bersihkan



3.Kecombrang di kukus



4.Kecombrang di keringkan di cabinet drayer



5.Kecombrang yang kering



6. Serbuk kecombrang

Lampiran 13. Dokumentasi pembuatan tempe kecombrang





Lampiran 14. Dokumentasi pembuatan keripik tempe kecombrang



Lampiran 15. Dokumentasi Keripik Tempe Kecombrang

Perlakuan A



Perlakuan B



Perlakuan C

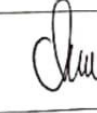
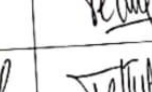


Lampiran 16. Dokumentasi Panelis



Lampiran 17 .Bukti bimbingan .

BUKTI BIMBINGAN
 Nama : F.TAMARISKA CIBRO
 NIM : P01031121024
 Judul : Pengaruh Variasi penggunaan Tepung Tapioka dan Kacang Kedelai Terhadap Daya Terima Keripik Tempe Kecombrang .
 Dosen Pembimbing : Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM

NO	Tanggal	Judul/Topik	T.Tangan Mahasiswa	T.Tangan Pembimbing
1.	18 September 2023	Bertemu dengan dosen pembimbing dan mendapat arahan		
2.	22 September 2023	Pengajuan beberapa judul kepada dosen Pembimbing		
3.	26 September 2023	Pengajuan beberapa judul kepada dosen Pembimbing		
4.	03 Oktober 2023	Pengajuan beberapa judul kepada dosen Pembimbing		
5.	24 Oktober 2023	Menyepakati judul		
6.	25 Oktober 2023	Revisi bab I-III		
7.	27 Oktober 2023	Revisi bab I-III		
8.	31 Oktober 2023	Revisi bab I-III		

9.	10 November 2023	Revisi bab I-III	Chusni	Tellita
10.	14 November 2024	Revisi bab I-III	Chusni	Tellita
11.	15 November 2023	Revisi bab I-III	Chusni	Tellita
12.	16 November 2023	Revisi bab I-III	Chusni	Tellita
13.	17 November 2023	Revisi bab I-III	Chusni	Tellita
14.	19 November 2023	Melakukan uji coba pendahuluan	Chusni	Tellita
15.	08 Desember 2023	Pengajuan proposal	Chusni	Tellita
16.	11 Desember 2023	Seminar proposal	Chusni	Tellita
17.	09 Januari 2024	Revisi perbaikan proposal	Chusni	Tellita
18.	16 Januari 2024	Revisi perbaikan proposal	Chusni	Tellita
19.	17 Januari 2024	Revisi perbaikan proposal	Chusni	Tellita
20.	12 Februari 2024	ACC dari pembimbing	Chusni	Tellita
21.	05 Mei 2024	ACC dari penguji I	Chusni	Tellita
22.	07 Mei 2024	ACC dari penguji II	Chusni	Tellita
23.	19 Mei 2024	Penelitian	Chusni	Tellita
24.	23 Mei 2024	Pengolahan data	Chusni	Tellita
25.	31 Mei 2024	Mendaftar seminar hasil	Chusni	Tellita
26.	04 Juni 2024	Maju seminar hasil	Chusni	Tellita

27.	15 juli 2024	ACC dari penguji I	Chumel	Tellur
28.	31 Juli 2024	ACC dari penguji II	Chumel	Tellur
29.	4 Desember 2024	ACC dari pembimbing	Chumel	Tellur
30.	11 September 2024	ACC abstrak dari pembimbing	Chumel	Tellur

Lampiran 18. Surat Pernyataan

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : F. TAMARISKA CIBRO

NIM : P01031121024

Menyatakan bahwa karya tulis ilmiah saya merupakan ide dan bagian dari penelitian mandiri dari ibu Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM dan beliau berkontribusi dalam membimbing sejak pembuatan proposal, pelaksanaan penelitian hingga dalam penyelesaiannya. Oleh karena itu, berdasarkan kesepakatan bersama, hak publikasi dari karya tulis ilmiah saya dimiliki oleh ibu Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM dengan mencantumkan nama saya sebagai penulis.

Data penelitian yang terdapat di karya tulis ilmiah saya adalah benar saya ambil dan bila tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang (ujian saya dibatalkan). Demikianlah surat pernyataan saya perbuat dengan sadar dan tanpa tekanan dari siapapun.

Yang membuat pernyataan



(F.TAMARISKA CIBRO)

Lampiran 19. Riwayat Hidup

RIWAYAT HIDUP

Nama : F.TAMARISKA CIBRO

Tempat/Tanggal Lahir : Traju, 27 Februari 2003

Jumlah Anggota keluarga : 6 bersaudara

Alamat Rumah : Desa Traju, Kec. Siempat Rube, Kab Pakpak Bharat

No Hp/Telp : 085763716701

Riwayat Pendidikan : 1. SD TRAJU
2. SMP Negeri Siempat Rube
3. SMA Negeri 1 Salak
4. Poltekkes Kemenkes Medan

Hobby : Membaca buku dan menonton film

Motto : “Berani mencoba, berani gagal, berani bangkit”

Lampiran 20. Surat Pernyataan Keaslian KTI

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : F. Tamariska Cibro

NIM : P01031121024

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

Yang membuat pernyataan



F. Tamariska Cibro

Lampiran 21. Formulir *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 APPROVAL
"ETHICAL APPROVAL"
No: 01.25 800 /KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2024

Protokol Penelitian yang diusulkan oleh :
The Research Protocol Proposed By

Peneliti Utama : F.TAMARISKA CIBRO
Principil In Investigator

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

Dengan Judul :
Title

**"PENGARUH VARIASI PENGGUNAAN TEPUNG TAPIOKA DAN KACANG KEDELAI TERHADAP
DAYA TERIMA KERIPIK TEMPE KECOMBRANG."**

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 15 Mei 2024 sampai 15 Mei 2025

This declaration of ethics applies during the period 15 May 2024 until 15 May 2025

Medan, 15 May 2024
Ketua/chairperson

dr. Lestari Rahmah, MKT.
NIP.197106222002122003