

2. Perlu adanya sosialisasi kepada masyarakat mengenai penggunaan tepung jagung dan formula tempe sebagai bahan dalam pembuatan cookies karena warna, tekstur, rasa, dan aroma dapat di terima oleh masyarakat.
3. Perlu adanya penelitian lanjutan untuk meningkatkan kualitas tepung jagung dan formula tempe karena memiliki nilai gizi yang tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrasyid, Zaid, Made Astawan, Tutik Wresdiyati, and Budi Nurtama. 2021. "Mutu Fisikokimia Dan Sensori Minuman Serbuk Tempe." *Pangan* 30(2):117–28.
- Angraini, Wulan, Betrianita, Bintang Agustina Pratiwi, Riska Yanuarti, and Pebi Fermana. 2019. "Pengaruh Pendidikan Kesehatan Terhadap Pengetahuan, Sikap Dan Frekuensi Konsumsi Makanan Jajanan." *Kesmas Asclepius* 1(1):1–13. doi: <https://doi.org/10.31539/jka.v1i1.605>.
- Augustyn, Gelora Helena, Gilian Tetelepta, and Ida Rina Abraham. 2019. "Analisis Fisikokimia Beberapa Jenis Tepung Jagung (*Zea Mays* L.) Asal Pulau Moa Kabupaten Maluku Barat Daya." *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian* 8(2):58–63. doi: 10.30598/jagritekno.2019.8.2.58.
- Badan Standar Nasional, 1992 Cookies
- Fadhilah, Tri Marta, and Noor Rohmah Maya Sari. 2021. "Analisis Pembuatan Sorbet Rosella Dengan Penggunaan Cmc Dan Stevia Analysis of Rosella Sorbet Production Using CMC and Stevia." *J. Gipas* 5(1):17–31.
- Fitriyono, Ayustaningwarno. 2014. "Teknologi Pangan Teori Dan Praktis." *Graha Ilmu* (November):1–6.
- Handito, Dodi, Eko Basuki, Satrijo Saloko, Siska Cicilia, Ni Komang, Niti Suardani, and Universitas Mataram. 2022. "Karakteristik Cookies Dari Terigu Dan Tepung Jagung." 4(November 2021):23–24.
- lii, B. A. B., and Metode Penelitian. 2014. "Nisriinaa Ayu M, 2017 Inovasi Produk Lemper Menggunakan Isi Olahan Daun Pepaya Sebagai Subtitusi Melalui Analisis Uji Daya Terima Konsumen Universitas Pendidikan Indonesia | Repository.Upi.Edu | Perpustakaan.Upi.Edu." (2008):2010–13.
- Novitaroh, Ana, Ria Purnawian Sulistiani, Joko Teguh Isworo, and Yunan Kholifatudin Syadi. 2022. "Sifat Sensoris, Kadar Protein Dan Zat Besi

- Pada Cookies Daun Kelor.” *Jurnal Gizi* 11(1):32–44.
- Nurdiyanti, Helvina, and Widayani Wahyuningtyas. 2019. “Hubungan Pengetahuan Gizi Dan Pekerjaan Orang Tua Dengan Perilaku Kebiasaan Jajan Siswa Mi Nurul Islamiyah Tahun 2017.” *Medika Respati : Jurnal Ilmiah Kesehatan* 14(4):321. doi: 10.35842/mr.v14i4.168.
- Nurlita, Hermanto, and Nur Asyik. 2017. “Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Nilai Gizi Biskuit.” *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan* 2(3):562–74.
- Permatasari, Oktavina, Nastitie C. Nurzihan, and Arwin Muhlshoh. 2021. “The Effect Of Red Bit Flour Substitution On Antioxidant Activity And Acceptability Of Tempeh Flour Cookies.” *JGK-Vol.13, No.2 Juli 2021* 13(2):12–21.
- Rahmawati, Yuniarti Dewi, and Anggray Duvita Wahyani. 2021. “Sifat Kimia Cookies Dengan Substitusi Tepung Sorgum.” *Jurnal Teknologi Agro-Industri* 8(1):42–54. doi: 10.34128/jtai.v8i1.135.
- Redi Aryanta, I. wayan. 2020. “Manfaat Tempe Untuk Kesehatan.” *Widya Kesehatan* 2(1):44–50. doi: 10.32795/widyakesehatan.v2i1.609.
- Rullyni, Nurniati Tianasia, Ristina Rosauli Harianja, Jurusan Kebidanan, Poltekkes Kemenkes, Jl Arif, Rahman Hakim, Pusat Unggulan, Ipteks Kesehatan, Masyarakat Berbasis, Wilayah Kepulauan, and P. U. I. Kemilau. 2022. “Pengaruh Cookies Temvita Sebagai Snack Sehat Terhadap Kadar Haemoglobin Remaja Putri Dengan Anemia.” 12(2):103–10.
- Saliano, Cynthianoor Zebua, Kadillah Suherry, and Siti Halijah. 2020. “Hubungan Tingkat Stress Dengan Siklus Menstruasi Pada Remaja Putri (Relationship Stress Levels with Menstrual Cycle in Adolescent Girls).” *Psychiatry Nursing Journal* 2(1):2–5.
- Seveline, Seveline, Nofi Diana, And Moh. Taufik. 2019. “Formulasi Cookies Dengan Fortifikasi Tepung Tempe Dengan Penambahan Rosela (*Hibiscus Sabdariffa* L.).” *Jurnal Bioindustri* 1(2):245–60. doi: 10.31326/jbio.v1i2.78.
- Tongkal, M. Febrina. 2019. “Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays* L) Dan Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Kering.” *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*.
- Yasmin, Ghaida, and Siti Madanijah. 2010. “Perilaku Penjaja Pangan Jajanan Anak Sekolah Terkait Gizi Dan Keamanan Pangan Di Jakarta Dan Sukabumi.” *Jurnal Gizi Dan Pangan* 5(3):148. doi: 10.25182/jgp.2010.5.3.148-157.

Lampiran 1

Surat Pernyataan Menjadi Panelis (INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Kelas :

Alamat :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis penelitian “Uji Fisik Dan Kimia Dengan Variasi Penambahan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Cookies Sebagai Makanan Jajanan” yang akan dilakukan oleh Nuraini Br Barus dari Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan.

Lubuk Pakam,2022

Mengetahui

Peneliti

Panelis

(Nuraini Br Barus)

()

Lampiran 2.

Form Uji Organoleptik

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma Cookies 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.	0,185				
2.	0,190				
3.	0,258				
4.	0,507				
5.	0,522				
6.	0,979				

Lampiran 3. Rekapitulasi Data Panelis Terhadap Warna

Rekapitulasi Data Rata – Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna
Cookies Tepung Jagung Dengan Formula Tempe.

Panelis	Jenis Perlakuan								
No	A1	A2	Rat a - rata	B1	B2	Rata - rata	C1	C2	Rata – rata
1	2	3	2.5	3	4	3.5	3	3	3
2	2	4	3	4	5	4.5	3	4	3.5
3	1	3	2	4	5	4.5	4	4	4
4	2	3	2.5	4	5	4.5	5	5	5
5	1	3	2	4	4	4	2	2	2
6	3	3	3	3	4	3.5	5	5	5
7	2	2	2	5	4	4.5	3	3	3
8	3	3	3	5	5	5	3	4	3.5
9	2	3	2.5	4	4	4	3	3	3
10	3	4	3.5	3	4	3.5	3	3	3
11	2	3	2.5	4	4	4	3	3	3
12	3	4	3.5	4	3	3.5	3	4	3.5
13	3	3	3	3	5	4	3	3	3
14	1	3	2	3	4	3.5	5	5	5
15	2	3	2.5	4	5	4.5	4	3	3.5
16	3	4	3.5	4	4	4	5	5	5
17	4	4	4	3	3	3	2	2	2
18	2	3	2.5	4	4	4	4	4	4

19	4	4	4	3	4	3.5	3	3	3
20	3	3	3	4	5	4.5	4	4	4
21	3	4	3.5	3	4	3.5	5	5	5
22	2	3	2.5	4	5	4.5	5	5	5
23	3	3	3	5	4	4.5	5	5	5
24	3	4	3.5	5	5	5	4	4	4
25	3	3	3	3	4	3.5	3	3	3
Jumlah	62	82	72	95	107	101	92	94	93
Rata - rata	2.48	3.28	2.88	3.8	4.28	4.04	3.68	3.76	3.72

Lampiran 4. Hasil Analisis Penelis Warna

Hasil Analisis Kesukaan Penelis Terhadap Warna Cookies Tepung
Jagung Dan Formula Tempe

Descriptives

Nilai warna
tiap penelis

					95% Confidence Interval for Mean			
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	Lower Bound	Upper Bound	Min	Max
A	25	2.880	.6000	.1200	2.632	3.128	2.0	4.0
B	25	4.040	.5385	.1077	3.818	4.262	3.0	5.0
C	25	3.720	.9583	.1917	3.324	4.116	2.0	5.0
Total	75	3.547	.8667	.1001	3.347	3.746	2.0	5.0

Berdasarkan output diatas maka dapat dilihat perbedaan rata-rata kesukaan dari 3 perlakuan yaitu:

1. Rata – rata perlakuan A : 2.880
2. Rata – rata perlakuan B : 4.040
3. Rata – rata perlakuan C : 3.720

Dengan demikian maka secara deskriptif dapat disimpulkan bahwa rata – rata kesukaan tertinggi adalah perlakuan B sebesar 4.040

ANOVA

Nilai warna tiap
penelis

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	17.947	2	8.973	17.16 5	.000
Within Groups	37.640	72	.523		
Total	55.587	74			

Berdasarkan data sig di atas $0.000 < 0.05$ sehingga dapat disimpulkan rata-rata kesukaan perlakuan berbeda

Nilai warna tiap penelis

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	25	2.880	
C	25		3.720
B	25		4.040
Sig.		1.000	.122

Means for groups in
homogeneous subsets are
displayed.

Pada perlakuan B menghasilkan 4.040 sehingga di rekomendasikan perlakuan B

Lampiran 5. Rekapitulasi Data Panelis Terhadap Tekstur

Rekapitulasi Data Rata – Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur
Cookies Tepung Jagung Dengan Formula Tempe.

Panelis	Jenis Perlakuan								
No	A1	A2	Rata - rata	B1	B2	Rata - rata	C1	C2	Rata – rata
1	3	4	3.5	5	4	4.5	3	3	3
2	2	2	2	5	5	5	3	3	3
3	3	3	3	4	4	4	4	4	4
4	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5	3	2	2.5	3	3	3	3	3	3
6	4	3	3.5	5	5	5	4	5	4.5
7	3	3	3	5	5	5	3	3	3
8	4	3	3.5	5	3	4	4	3	3.5
9	3	3	3	3	3	3	3	3	3
10	3	3	3	3	3	3	3	3	3
11	3	3	3	4	4	4	3	3	3
12	4	3	3.5	3	4	3.5	3	4	3.5
13	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	4	4	4	4	4	4	5	5	5
15	3	4	3.5	3	3	3	3	3	3
16	5	5	5	2	2	2	5	5	5
17	2	2	2	2	2	2	3	3	3
18	3	3	3	3	3	3	3	3	3
19	2	2	2	2	2	2	3	3	3
20	5	5	5	5	5	5	5	5	5
21	3	3	3	3	3	3	4	4	4
22	4	4	4	3	3	3	4	4	4

23	3	3	3	2	2	2	4	4	4
24	3	3	3	4	4	4	3	3	3
25	3	3	3	2	2	2	2	2	2
Jumlah	83	81	82	88	86	87	88	89	88.5
Rata - rata	3.32	3.24	3.28	3.52	3.44	3.48	3.52	3.56	3.54

Lampiran 6. Hasil Analisis Penelis Tekstur

Hasil Analisis Kesukaan Penelis Terhadap Tekstur Cookies Tepung
Jagung Dan Formula Tempe

Descriptives

Nilai tekstur
tiap penelis

					95% Confidence Interval for Mean			
					Lower Bound	Upper Bound		
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error			Min	Max
A	25	3.280	.8302	.1660	2.937	3.623	2.0	5.0
B	25	3.480	1.0555	.2111	3.044	3.916	2.0	5.0
C	25	3.540	.8282	.1656	3.198	3.882	2.0	5.0
Total	75	3.433	.9054	.1046	3.225	3.642	2.0	5.0

Berdasarkan output di atas maka dapat dilihat perbedaan rata – rata kesukaan dari 3 perlakuan di atas yaitu :

1. Rata – rata perlakuan A : 3.280
2. Rata – rata perlakuan B : 3.480
3. Rata – rata perlakuan C : 3.540

Dengan demikian maka secara deskriptif dapat disimpulkan bahwa rata - rata kesukaan tertinggi adalah perlakuan C sebesar 3.540

ANOVA

Nilai tekstur tiap penulis

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.927	2	.463	.558	.575
Within Groups	59.740	72	.830		
Total	60.667	74			

Berdasarkan data sig di atas $0.575 > 0.05$ sehingga dapat disimpulkan rata – rata kesukaan perlakuan tidak ada perbedaan

Nilai tekstur tiap penulis

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
A	25	3.280
B	25	3.480
C	25	3.540
Sig.		.347

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 7. Rekapitulasi Data Panelis Terhadap Rasa

Rekapitulasi Data Rata – Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Cookies Tepung Jagung Dengan Formula Tempe.

Panelis	Jenis Perlakuan								
No	A1	A2	Rata - rata	B1	B2	Rata - rata	C1	C2	Rata – rata
1	2	2	2	5	4	4.5	3	3	3
2	2	2	2	5	5	5	4	4	4
3	2	2	2	5	5	5	3	3	3
4	4	3	3.5	4	4	4	4	4	4
5	4	3	3.5	5	5	5	4	2	3
6	4	3	3.5	3	4	3.5	4	4	4
7	3	3	3	3	4	3.5	3	3	3
8	2	3	2.5	4	5	4.5	2	3	2.5
9	4	3	3.5	3	5	4	3	3	3
10	4	3	3.5	3	4	3.5	3	3	3
11	3	3	3	3	4	3.5	3	3	3
12	2	4	3	3	4	3.5	3	4	3.5
13	3	3	3	4	4	4	3	3	3
14	2	3	2.5	4	4	4	5	5	5
15	3	3	3	3	3	3	3	3	3
16	3	2	2.5	4	5	4.5	5	5	5
17	3	3	3	3	4	3.5	2	2	2
18	3	4	3.5	4	5	4.5	4	4	4
19	3	3	3	3	4	3.5	4	4	4
20	2	3	2.5	4	5	4.5	5	4	4.5
21	3	3	3	3	4	3.5	4	4	4
22	3	3	3	5	5	5	4	4	4
23	2	2	2	5	4	4.5	4	4	4
24	3	3	3	5	4	4.5	3	3	3
25	3	3	3	3	3	3	2	2	2
Jumlah	72	72	72	96	107	101.5	87	86	86.5

Rata - rata	2.88	2.88	2.88	3.84	4.28	4.06	3.48	3.44	3.46
----------------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

Lampiran 8. Hasil Analisis Penelis Rasa

Hasil Analisis Kesukaan Penelis Terhadap Rasa Cookies Tepung Jagung
Dan Formula Tempe

Descriptives

Nilai rasa
tiap penelis

					95% Confidence Interval for Mean			
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	Lower Bound	Upper Bound	Min	Max
A	25	2.880	.5058	.1012	2.671	3.089	2.0	3.5
B	25	4.060	.6344	.1269	3.798	4.322	3.0	5.0
C	25	3.460	.8026	.1605	3.129	3.791	2.0	5.0
Total	75	3.467	.8110	.0936	3.280	3.653	2.0	5.0

Berdasarkan output di atas maka dapat dilihat perbedaan rata – rata kesukaan dari 3 perlakuan di atas yaitu :

1. Rata – rata perlakuan A : 2.880
2. Rata – rata perlakuan B : 4.060
3. Rata – rata perlakuan C : 3.460

Dengan demikian maka secara deskriptif dapat disimpulkan bahwa rata – rata kesukaan tertinggi adalah perlakuan B sebesar 4.060

ANOVA

Nilai rasa tiap penelis

	Sum Squares	of df	Mean Square	F	Sig.
--	----------------	----------	-------------	---	------

Between Groups	17.407	2	8.703	20.046	.000
Within Groups	31.260	72	.434		
Total	48.667	74			

Berdasarkan data sig diatas $0.000 < 0.05$ sehingga dapat disimpulkan rata – rata kesukaan perlakuan berbeda

Nilai rasa tiap penulis

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A	25	2.880		
C	25		3.460	
B	25			4.060
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Pada perlakuan B menghasilkan 4.040 sehingga di rekomendasikan perlakuan B

Lampiran 9. Rekapitulasi Data Panelis Terhadap Aroma

Rekapitulasi Data Rata – Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma
Cookies Tepung Jagung Dengan Formula Tempe.

Panelis	Jenis Perlakuan								
No	A1	A2	Rata - rata	B1	B2	Rata - rata	C1	C2	Rata -rata
1	2	2	2	4	5	4.5	3	3	3
2	3	3	3	4	5	4.5	2	2	2
3	2	2	2	5	5	5	2	2	2
4	4	4	4	5	3	4	5	5	5
5	5	3	4	3	3	3	3	3	3
6	5	4	4.5	5	5	5	5	5	5
7	3	3	3	4	4	4	4	4	4
8	2	3	2.5	4	4	4	2	4	3
9	3	3	3	3	3	3	3	3	3
10	2	2	2	4	4	4	3	3	3
11	4	4	4	3	3	3	3	3	3
12	5	5	5	5	5	5	4	5	4.5
13	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	5	4	4.5	4	4	4	3	3	3
15	4	4	4	3	3	3	4	3	3.5
16	5	5	5	1	1	1	5	5	5
17	3	3	3	1	1	1	1	1	1
18	3	3	3	3	3	3	3	3	3
19	3	3	3	3	3	3	3	3	3
20	3	3	3	3	3	3	4	4	4
21	3	3	3	3	3	3	3	3	3
22	4	4	4	4	4	4	4	4	4
23	4	3	3.5	3	3	3	3	3	3
24	3	3	3	3	3	3	3	3	3
25	3	3	3	3	3	3	2	2	2
Jumlah	86	82	84	86	86	86	80	82	81
Rata rata	3.44	3.28	3.36	3.44	3.44	3.44	3.2	3.28	3.24

Lampiran 10. Hasil Analisis Penelis Aroma

Hasil Analisis Kesukaan Penelis Terhadap Aroma Cookies Tepung
Jagung Dan Formula Tempe

Descriptives

Nilai aroma
tiap penelis

					95% Confidence Interval for Mean			
					Lower Bound	Upper Bound		
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error			Min	Max
A	25	3.360	.8602	.1720	3.005	3.715	2.0	5.0
B	25	3.440	1.0340	.2068	3.013	3.867	1.0	5.0
C	25	3.240	.9802	.1960	2.835	3.645	1.0	5.0
Total	75	3.347	.9514	.1099	3.128	3.566	1.0	5.0

Berdasarkan output di atas maka dapat dilihat perbedaan rata – rata kesukaan dari 3 perlakuan di atas yaitu:

1. Rata – rata perlakuan A : 3.360
2. Rata – rata perlakuan B :3.440
3. Rata – rata perlakuan C :3.240

Dengan demikian maka secara deskriptif dapat disimpulkan bahwa rata – rata kesukaan tertinggi adalah perlakuan B sebesar 3.440

ANOVA

Nilai aroma tiap penelis

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.507	2	.253	.274	.761
Within Groups	66.480	72	.923		
Total	66.987	74			

Berdasarkan data sig di atas $0.761 > 0.05$ sehingga dapat disimpulkan rata – rata kesukaan perlakuan tidak ada perbedaan

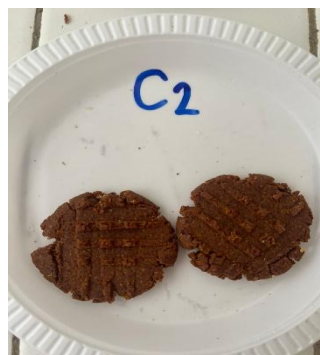
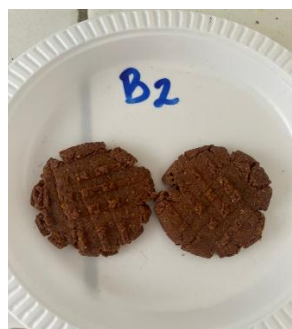
Nilai aroma tiap penelis

Duncan

		Subset for alpha = 0.05
Perlakuan	N	1
C	25	3.240
A	25	3.360
B	25	3.440
Sig.		.493

Means for groups in
homogeneous subsets
are displayed.

Lampiran 11. Dokumentasi Hasil Uji Organoleptik (Uji Penelis)



Lampiran 12. BUKTI BIMBINGAN USULAN SKRIPSI

Judul : Uji Fisik Dan Kimia Dengan Variasi
Penambahan Tepung Jagung Dan Formula
Tempe Dalam Pembuatan Cookies Sebagai
Makanan Jajanan

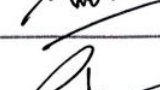
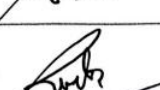
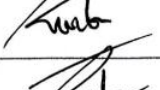
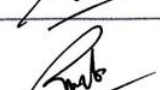
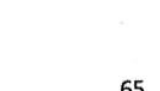
Nama Mahasiswa : Nuraini Br Barus

Nomor Induk Mahasiswa : P01031219037

Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

Dosen Pembimbing : Rumida, SP,M.Kes

No	Hari/Tanggal	Topik Bimbingan	Tanda Tangan Mahasiswa	Tanda Tangan Pembimbing
1	21 April 2022	Diskusi tentang judul		
2	28 April 2022	Kelanjutan diskusi tentang judul		
3	10 s/d 11 Mei 2022	Membicarakan topik masalah yang akan di angkat menjadi Judul		
4	13 Mei 2022	Mendiskusikan jurnal yang sudah dicari dengan topik yang mau dilakukan Penelitian		
5	3 Juni 2022	Diskusi Penulisan BAB I – BAB III		
6	17 Juni 2022	Uji Panelis		
7	24 Juni 2022	Penyerahan Hasil BAB I – BAB III		
8	29 Juni 2022	Revisian BAB I – BAB III		
9	5 Juli 2022	Revisian BAB I – BAB III		

10	11 Juli 2022	Revisian BAB I – BAB III		
11	12 Juli 2022	Penyusunan proposal lengkap		
12	Juli 2022	Seminar Proposal		
13	24-26 Agustus 2022	Revisian proposal dengan dosen pembimbing		
14	01-05 Sept 2022	Revisian proposal dengan dosen penguji I		
15	06-08 Sept 2022	Revision proposal dengan dosen penguji II		
16	16 Mei 2023	Revisi BAB IV dan V		
17	18 Mei 2023	Revisi kedua Bab IV dan V		
18	23 Mei 2023	Acc Seminar Hasil		
19	27 juli 2023	Revisi skripsi dengan dosen pembimbing		
20	31 juli 2023	Acc skripsi dengan dosen pembimbing		
21	01 agustus 2023	Revisi skripsi dengan dosen penguji I		
22	07 agustus 2023	Acc skripsi dengan dosen penguji I		
23	08 agustus 2023	Revisi skripsi dengan dosen penguji II		
24	14 agustus 2023	Acc skripsi dengan dosen penguji II		
25	21 agustus 2023	Acc abstrak dengan dosen pembimbing		

Lampiran 13. Data Riwayat Hidup

Daftar Riwayat Hidup

Nama Lengkap : Nuraini Br Barus
Tempat/ Tanggal Lahir : Medan, 22 januari, 2001
Nama Orangtua :
Ayah : Choni Barus
Ibu : Cari Muli Bancin
Alamat Rumah : Palding Jaya Sumbul
No HP : 082275149258
Riwayat Pendidikan : 1. SDN 030319 Palding Jaya Sumbul
2. SMP Negeri 1 Tigalingga
3. SMA Negeri 1 Tigalingga
Hobby : Shopping, Berenang
Motto : Kesalahan akan membuat seseorang belajar untuk menjadi lebih baik lagi ke depannya

Lampiran 14. Surat Pernyataan

PERNYATAAN

Saya bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nuraini Br Barus

Nim : P0103129037

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

Yang Membuat Pernyataan



(Nuraini Br Barus)

Lampiran 15. Hasil Uji Kimia



No : SIG.CL.VI.2023.27165512

Bogor, 27 Juni 2023

Lamp : 1 Halaman

Perihal : Laporan Hasil Uji Laboratorium

Kepada Yth,
Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Gizi
Kampus Gizi, Jalan Negara, Petapahan, Lubuk Pakam. Lubuk Pakam, Deli Serdang, Sumatera utara 20515

Dengan hormat,
Berdasarkan surat order marketing nomor : SIG.MARK.R.VI.2023.000757, maka bersama ini kami sampaikan hasil uji analisis laboratorium

Demikian surat ini kami sampaikan semoga dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.
Atas kerjasamanya yang baik kami mengucapkan terima kasih.

Hormat Kami,
PT. Saraswanti Indo Genetech



RB Ernesto Arya
GM
Sales & Marketing

PT SARASWANTI INDO GENETECH
Graha SIG Jl. Rasamala No. 20 Taman Yasmin Bogor 16113
Tel. +62 251 7532 348 Hotline. +62 821 11 516 516
www.siglaboratory.com



No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Energi Total	Kcal/100 g	510.51	502.23	-	Calculation
2	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	266.31	253.35	-	Calculation
3	Kadar Abu	%	1.77	1.82	-	SNI 01-2891-1992 point 6.1
4	Kadar Air	%	7.59	7.81	-	SNI 2973 : 2022 (SNI ISO 712)
5	Karbohidrat (By Difference)	%	44.69	45.33	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
6	Kadar Lemak Total	%	29.59	28.15	-	18-8-5/MU/SMM-SIG point 3.2.2 (Weibull)
7	Kadar Protein	%	16.36	16.89	-	18-8-31/MU/SMM-SIG (Titrimetri)
8	Serat Kasar	%	1.06	1.07	-	18-11-111/MU/SMM-SIG (Gravimetri)

Bogor, 27 Juni 2023

PT. Saraswanti Indo Genetech

Dwi Yulianto Laksono, S.Si
General Laboratory Manager

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Energi Total	Kcal/100 g	510.51	502.23	-	Calculation
2	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	266.31	253.35	-	Calculation
3	Kadar Abu	%	1.77	1.82	-	SNI 01-2891-1992 point 6.1
4	Kadar Air	%	7.59	7.81	-	SNI 2973 : 2022 (SNI ISO 712)
5	Karbohidrat (By Difference)	%	44.69	45.33	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
6	Kadar Lemak Total	%	29.59	28.15	-	18-8-5/MU/SMM-SIG point 3.2.2 (Weibull)
7	Kadar Protein	%	16.36	16.89	-	18-8-31/MU/SMM-SIG (Titrimetri)
8	Serat Kasar	%	1.06	1.07	-	18-11-111/MU/SMM-SIG (Gravimetri)

Bogor, 27 Juni 2023
PT. Saraswanti Indo Genetech



Dwi Yulianto Laksono, S.Si
General Laboratory Manager



Result Of Analysis | Page 2 of 2

PT SARASWANTI INDO GENETECH
Graha SIG Jl. Rasamala No. 20 Taman Yasmin Bogor 16113
Tel. +62 251 7532 348 Hotline. +62 821 11 516 516
www.siglaboratory.com

The results of these tests relate only to the sample(s) submitted.
This report shall not be reproduced except in full context,
without the written approval of PT. Saraswanti Indo Genetech

Lampiran 16. Surat Komisi Etik Penelitian Kesehatan



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN**

Jl. Jamin Ginting Km. 13,5 Kel. Lau Cih Medan Tuntungan Kode Pos 20136
Telepon: 061-8368633 Fax: 061-8368644
email : kepk.poltekkesmedan@gmail.com



**PERSETUJUAN KEPK TENTANG
PELAKSANAAN PENELITIAN BIDANG KESEHATAN
Nomor: 459/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 :

**“Uji Fisik Dan Kimia Dengan Variasi Penambahan Tepung Jagung (Zea Mays) Dan
Formula Tempe Dalam Pembuatan Cookies Sebagai Makanan Jajanan”**

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/
Peneliti Utama : **Nuraini Br Barus**
Dari Institusi : **Prodi D-IV 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, 19 Juni 2023
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan



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