

DAFTAR PUSTAKA

- Adolph, R. (2024). Keperawatan Indonesia. Jurnal Ilmiah Keperawatan Indonesia, 7(25803077), <https://jurnal.umat.ac.id/index.php/jik/article/view/12214/5521>
- Agustina, L. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh Title. Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah %0ABelimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi . L) (Organoleptic Test Fruit Juice %0ADrink (Averrhoa Bilimbi . L)). 6(November), 594–601.
- Arbi, A. S. (n.d.). Pengenalan Evaluasi Sensori. Praktikum Evaluasi Sensori, 1–42.
- Datunsolang, I. (2016). Pembuatan Bolu dengan Substitusi Tepung Pisang Goroho.19–28.
- Fitrianingsih, Fathnur Sani K*, Diah Tri Utami, Elisma, Y. P. (n.d.). Diversifikasi wortel menjadi permenjelly sebagai upaya mengatasi anak sulit mengkonsumsi sayur. <file:///C:/Users/user/Downloads/jurnalmedicjambi,+02+fitria+68-73.pdf>
- Hardiani, T., & Putri, R. N. (2024). Implementasi Metode Naïve Bayes Classifier Untuk Klasifikasi Stunting Pada Balita. 4(1), 621–627. <https://itscienceindexing.com/jurnal/index.php/digitech/article/view/4481/3419>
- Hasnah, F., Asyari, D. P., & Hikmi, N. (2023). Sosialisasi Manfaat Pemberian Vitamin A Pada Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Lubuk Begalung Kota Padang Socialization of the Benefits of Providing Vitamin A to Toddlers in the Lubuk Begalung Primary Health Care Working Area Padang City. Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan, 2, 95, 100. <file:///C:/Users/user/Downloads/8.+Ha snah+et+al+95-100.pdf>
- Hidayat, N., Ibrahim, N., Oktaviani, F., Roslianti, L., Syaputra, R., Chaerunnisa, I., Nurrahma, H., Manajemen, P. S., Ekonomi, F., Tarakan, U. B., Akuntansi, P. S., Ekonomi, F., & Tarakan, U. B. (2024). 193.+Meningkatkan+Kesehatan+Masyarakat+Melalui+Konsumsi+Soto+Ayam+Kampung+Panti+Asuhan+Berkerah+ Ar-Rahim,+Kelurahan+Gunung+Lingkass,+Tarakan.2(6), 2189–2198. <https://gembirapkm.my.id/index.php/jurnal/article/view/741/566>
- Ii, B. A. B., & Pustaka, T. (2012). No Title. 5–13.

- Isang, M. R., Dinatha, N. M., Meo Maku, K. R., Trivonia Bay, M. S., & Wea, M. S. (2024). Pentingnya Gizi Mikro Untuk Anak Usia Dini. *Jurnal Edukasi Citra Olahraga*, 4(3), 145–152. <https://doi.org/10.38048/jor.v4i3.4006>
- Itaya. (2021). Nutrition Status and Renal Function as Predictors in Acute Myocardial Infarction with and without Cancer : A Single.Kandriasari. (2021). *Jurnal Sains Boga Pengaruh Penggunaan Cairan (Susu UHT , Santan Segar , dan Santan Instan) pada Pembuatan Macaroni Schotel Terhadap Daya Terima Konsumen*. 4(2), 34–39.
- Kasmiati. (2021). zat gizi makro. 32(3), 167–186. https://perpustakaan.poltekkes-malang.ac.id/assets/file/kti/P17110203103/bab_ii.pdf
- Kovács, K. (2021). Ethers : New New Macrocyclic Macrocyclic Hosts Hosts for. Kurnia Ariani Wibawa1*,C.A.N.A.2.(2024).4(1),147166.<https://journal.unesa.ac.id/index.php/JOFC/article/view/9272/11343>
- Lia Natalia1, Yeti Yuwansyah2, A. (2024). *Bunda edu-midwifery journal (bemj)*. 5(2). <https://bemj.akbidbunda.ac.id/BEMJ/article/view/68/58>
- Monika. (2021). Circulating Insulin and IGF-1 and Frequency of Food Consumption during Pregnancy as Predictors of Birth Weight. 1–13.
- Nataliningsih, Gijanto Purbo Suseno, E. (2025). *Pemberdayaan Masyarakat dalam Menangani Stunting*.https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=dyJYEQAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=1.%09Definisi+Schotel+Makaroni&ots=qphskRFL0S&sig=1VwSCMYz6hYAv5TKc_9jfi11KMk&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
- Pamungkas, P. (2021). Keunggulan Penambahan Wortel (*Daucus Carota*. L) Pada Beberapa Kue Tradisional Indonesia. 511–518. Pamungkas, P., Bahar, A., Nurlaela, L., & Gita M, M. (2021). Keunggulan %0APenambahan Wortel (*Daucus Carota*. L) Pada Beberapa Kue %0ATradisional Indonesia. *Jurnal Tata Boga*, 10(3), 511–518.
- Rismaya. (2020). Pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap serat pangan , karakteristik fisikokimia dan sensori muffin [The Effects of Pumpkin Flour Addition on the Dietary Fiber Content , Physicochemical and Sensory Characteristics of Muffins].29(1),5868.<https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.58>

- Rismaya,R.(2023).pangan alternatif dari.<https://repository.ut.ac.id/10593/#:~:text>
=pangan alternatif dari Berbagai Komoditas Lokal di Indonesia -
Universitas Terbuka Repository
- Rizal, R., Shandy, V. R., Rusdi, M. S., & Afriyeni, H. (2024). Jurnal Hasil Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta. Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta, 3(2), 58–67.
- Rotua, M. (2023). Kepuasan makan siswi di asrama man 3 palembang a review of menu variations and food flavors on food satisfaction of female students in man 3 palembang dengan perencanaan menu , perencanaan kebutuhan pangan, penganggaran , konsumen merasa puas . Penyeleng. 3(2), 99–106.
- Sagita, Y. D., Sanjaya², R., 3, Y. D. F., & Maesaroh⁴, S. (2020). Universitas Aisyah PringsewuJournLHomepage[http://journal.aisyahuniversity.ac.id/index.php?journal=Abdi.2\(1\),16](http://journal.aisyahuniversity.ac.id/index.php?journal=Abdi.2(1),16).<https://journal.aisyahuniversity.ac.id/index.php/Abdi/article/view/pengetahuansayur>
- Sarwini, Widanti, A. Y., & Karyantina, M. (2021). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik. 38–51. Sarwini, Widanti, A. Y., & Karyantina, M. (2021). Karakteristik fisikokimia %0Adan organoleptik. Jitipari, 6(2), 38–51.
- Triandini, I. (2022). Uji Hedonik menurut triandini. Jurnal Silva Samalas, 5(1), 12.
- Utami, R. (2020). Subtitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel. 55–61. Rahmaniyah Utami L, N., & Tri Prasetyawati, Z.(2020). Subtitusi Tepung %0ALabu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel. Jurnal Media %0A33 %0APenndidikan, Gizi Dan Kuliner, 9(2), 55–61.
- Wibowo, H. C., Wahyuningsih, S. B., & Sari, A. R. (2021). Penyuluhan Kriteria Daging Ayam Yang Sehat Dan Berkualitas Pada Kelompok Ibu-Ibu Pkk Rt 02 Rw 08 Kelurahan Tlogosari Kulon, Semarang. Jurnal Tematik, 3(1), 91–98. file:///C:/Users/user/Downloads/hanif,+91-98+jurnal+hari+wibowo.pdf
- Yasmin. (2024). Jurnal Pendidikan Tata Boga dan kualitas macaroni schotel dengan subsitusi daging ayam petelur afkir (Quality Macaroni Schotel With The Substitution Of Spririt Hen).5(3).<https://doi.org/10.24036/jptbt.v5i3.16880>
- Yecy Anggreny¹, S. N. (2022). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat

Konsumsi Sayur Dan Buah Pada Anak Pra Sekolah. *Jurnal Keperawatan Abdurrah*, 6(2), 6–12. <https://doi.org/10.36341/jka.v6i2.2341>

Zakiyyah Al Faiqah¹, S. S. (2022). Peran Kader Posyandu Dalam Pemantauan Status Gizi Balita. *Journal of Health, Education and Literacy (J-Healt)*, 5(1), 19–25. <https://doi.org/10.31605/j->

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penggunaan Laboratorium



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Medan

Jalan Jamin Ginting KM. 13,5
Medan, Sumatera Utara 20137
(061) 8368633
<https://poltekkes-medan.ac.id>

SURAT KETERANGAN

Yang bertanda tangan di bawah ini Penanggungjawab Laboratorium Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan, dengan ini menerangkan bahwa:

Nama : Naswa Putri Miharsa
Nim : P01031123032

Benar telah mengadakan penelitian dalam rangka menyusun KTI/Tugas Akhir dengan judul "Daya Terima Schotel Makaroni Dengan Formulasi Penambahan Labu Kuning Dan Wortel Sebagai Upaya Peningkatan Konsumsi Sayuran Pada Balita" di Laboratorium Teknologi Pangan Jurusan Gizi pada tanggal 17 April 2026.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Lubuk Pakam, 18 April 2026

Pj. Laboratorium

Sri Heriyanto, SST, MKM, RD
NIP. 197507252006041007

Lampiran 2.Surat Etical Clearence



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Medan
 Komisi Etik Penelitian Kesehatan
 8 Jalan Jamin Ginting KM. 13,5
 Medan, Sumatera Utara 20137
 ☎ (061) 8368633
 🌐 <https://poltekkes-medan.ac.id>

KETERANGAN LAYAK ETIK DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION "ETHICAL EXEMPTION"

No.01.26.3166/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2026

Protokol penelitian versi 1 yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : Naswa Putri Miharsa
Principal In Investigator
Nama Institusi : Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan
Name of the Institution
Dengan judul:
Title
"Daya Terima Schotel Makaroni dengan Formulasi Penambahan Labu Kuning Dan Wortel Sebagai Upaya Peningkatan Konsumsi Sayuran Pada Balita"

"Acceptability of Macaroni Schotel with the Addition of Pumpkin and Carrot Formulation as an Effort to Increase Vegetable Consumption in Toddlers"

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 setiap standar.

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 Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 09 Juli 2026 sampai dengan tanggal 09 Juli 2027.

This declaration of ethics applies during the period July 09, 2026 until July 09, 2027.

July 09, 2026



Chairperson,
 Dr. Lestari Rahmah, MKT

Lampiran 3. Bukti Bimbingan

Nama Mahasiswa : Naswa Putri Miharsa
 Nomor Induk Mahasiswa : P01031123032
 Judul : Daya Terima Schotel Makaroni Dengan
 Formulasi Penambahan Labu Kuning Dan Wortel Sebagai Upaya Peningkatan
 Konsumsi Sayuran Pada Balita.

No	Tanggal	Topik bahasan	T. Tangan Mahasiswa	T. Tangan Pembimbing
1	20 Januari 2026	Menghubungi dan menyerahkan surat kepada dosen pembimbing.		
2	21 Januari 2026	Mencari referensi jurnal dan mengajukan judul		
3	22 Januari 2026	Acc judul		
4	23 Januari 2026	Mengajukan bab I		
5	27 Januari 2026	Perencanaan uji coba produk		
6	28 Januari 2026	Pengumpulan revisian bab I		
7	3 Februari 2026	Pengambilan revisian bab I dan penulisan bab II		
8	6 Februari 2026	Bimbingan bab II		
9	9 Februari 2026	Pembuatan schotel makaroni labwort dan menunjukkan hasil produk		
10	20 Februari 2026	Bimbingan bab I,II,III		
11	25 Februari 2026	Acc proposal		
12	2 Maret 2026	Seminar proposal		
13	7 April 2026	Revisi proposal tugas akhir bersama dosen pembimbing		
14	8 April 2026	Revisi proposal tugas akhir bersama dosen penguji I		
15	14 April 2026	Revisi proposal tugas akhir bersama dosen penguji II		

16	22 April 2026	Revisi Tugas akhir dengan Pembimbing		
17	23 April 2026	Revisi BAB 4 dan 5 dengan pembimbing		
18	8 Mei 2026	ACC Tugas Akhir		
19	13 Mei 2026	Seminar Hasil Tugas Akhir		
20	20 Mei 2026	Revisi Tugas akhir		
21	25 Mei 2026	Revisi Tugas Akhir dengan Penguji I		
22	8 Juni 2026	Revisi Tugas Akhir dengan Penguji II		
23	22 Juni 2026	Revisi Abstract dengan Pembimbing		
24	28 Agustus 2026	ACC Tumitin		

Lampiran 3. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis Penelitian

SURAT PERNYATAAN KETERSEDIAAN SEBAGAI PANELIS DALAM UJI ORGANOLEPTIK

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :

Umur :

Kelas :

Alamat :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis uji pendahuluan **“schotel makaroni dengan formulasi penambahan labu kuning dan wortel sebagai upaya peningkatan konsumsi sayuran pada balita”**. Yang dilakukan oleh Naswa Putri Miharsa dari Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan.

Lubuk Pakam, April 2026

Mengetahui

Peneliti

Panelis

(Naswa Putri Miharsa)

()

Lampiran 4. Hasil Rekapitulasi Uji Organoleptik

a. Warna

RATA - RATA REKAPITULASI BERDASARKAN WARNA									
PANELIS	A1	A2	Rata - Rata	B1	B2	Rata - Rata	C1	C2	Rata - Rata
WS	5	4	4.5	4	4	4	4	5	4.5
ST	4	5	4.5	4	4	4	4	5	4.5
NM	5	2	3.5	3	3	3	3	5	4
DI	3	5	4	3	4	3.5	5	5	5
MS	3	5	4	3	4	3.5	4	3	3.5
HS	4	3	3.5	4	3	3.5	4	4	4
ML	4	3	3.5	5	4	4.5	4	3	3.5
DG	3	4	3.5	3	4	3.5	4	3	3.5
TE	4	4	4	4	4	4	4	5	4.5
AP	4	3	3.5	4	4	4	4	4	4
AM	4	5	4.5	5	5	5	5	3	4
MO	3	3	3	4	3	3.5	5	5	5
AP	3	3	3	3	3	3	4	5	4.5
AD	4	4	4	4	3	3.5	4	5	4.5
HR	3	5	4	3	4	3.5	5	4	4.5
CT	3	5	4	3	3	3	4	4	4
RH	4	4	4	4	3	3.5	5	5	5
PS	5	3	4	3	3	3	4	5	4.5
FT	5	5	5	5	5	5	5	5	5
RS	3	3	3	3	3	3	4	4	4
FL	4	3	3.5	3	3	3	5	5	5
DS	3	5	4	3	3	3	4	5	4.5
NA	3	3	3	3	3	3	5	5	5
MF	3	3	3	3	3	3	3	4	3.5
RN	5	4	4.5	5	5	5	5	4	4.5
NF	4	4	4	3	5	4	5	5	5
AB	3	3	3	4	3	3.5	5	5	5
YK	3	4	3.5	4	3	3.5	5	4	4.5
RR	4	5	4.5	5	4	4.5	5	5	5
ES	3	3	3	3	3	3	4	5	4.5
TOTAL	111	115	113	110	108	109	131	134	132.5
RATA-RATA			3.76			3.63			4.41

ANOVA

		SUM OF SQUARES	DF	MEAN SQUARE	F	SIG.
WARNA	BETWEEN GROUPS	10.539	2	5.269	15.877	.000
	WITHIN GROUPS	28.875	87	.332		
	TOTAL	39.414	89			

Berdasarkan tabel hasil uji anova pada gambar di atas, diperoleh nilai signifikansi (Sig.) untuk masing-masing parameter organoleptik yaitu warna sebesar 0,000, sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada setiap perlakuan terhadap parameter warna.

DUNCAN

Organoleptik Warna

Duncan^a

PERLAKUAN	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
B	30	3.633	
A	30	3.767	
C	30		4.417
Sig.		.373	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

Berdasarkan hasil uji lanjut Duncan dapat dijelaskan bahwa:

Perlakuan B terhadap perlakuan A menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang signifikan ($p > 0,05$) karena kedua perlakuan berada pada subset yang sama, yaitu subset 1. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat penilaian antara perlakuan B dan perlakuan A relatif sama.

Perlakuan B terhadap perlakuan C menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) karena perlakuan B berada pada subset 1, sedangkan perlakuan

C berada pada subset 2. Hal ini menunjukkan bahwa perlakuan C memberikan hasil penilaian yang lebih baik dibandingkan perlakuan B.

Perlakuan A terhadap perlakuan C menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) karena perlakuan A berada pada subset 1, sedangkan perlakuan C berada pada subset 2. Dengan demikian, perlakuan C memiliki tingkat penilaian yang lebih baik dibandingkan perlakuan A.

Berdasarkan nilai rata-rata, perlakuan C memiliki nilai tertinggi yaitu 4,417, diikuti perlakuan A sebesar 3,767 dan perlakuan B sebesar 3,633. Hal ini menunjukkan bahwa perlakuan C merupakan perlakuan yang paling disukai dibandingkan perlakuan lainnya.

b. Tekstur

RATA-RATA REKAPITULASI BERDASARKAN TEKSTUR									
PANELIS	A1	A2	Rata - Rata	B1	B2	Rata - Rata	C1	C2	Rata - Rata
WS	4	5	4.5	5	4	4.5	4	5	4.5
ST	5	3	4	5	5	5	5	5	5
NM	3	4	3.5	5	2	3.5	3	5	4
DI	4	3	3.5	3	5	4	3	4	3.5
MS	4	3	3.5	3	5	4	5	4	4.5
HS	4	3	3.5	3	3	3	3	4	3.5
ML	4	5	4.5	4	3	3.5	4	5	4.5
DG	3	4	3.5	3	4	3.5	3	3	3
TE	3	3	3	4	3	3.5	5	5	5
AP	4	3	3.5	4	3	3.5	4	5	4.5
AM	4	4	4	3	5	4	5	4	4.5
MO	3	4	3.5	3	3	3	5	5	5
AP	3	3	3	3	3	3	5	5	5
AD	4	4	4	4	3	3.5	5	5	5
HR	3	3	3	4	5	4.5	5	3	4
CT	3	4	3.5	3	5	4	4	4	4
RH	3	4	3.5	4	4	4	5	5	5
PS	3	4	3.5	4	3	3.5	5	4	4.5
FT	3	3	3	4	4	4	5	5	5
RS	3	4	3.5	4	3	3.5	3	4	3.5
FL	3	3	3	5	3	4	4	4	4
DS	4	3	3.5	4	4	4	5	4	4.5
NA	3	3	3	3	3	3	5	5	5
MF	3	3	3	3	3	3	4	4	4
RN	5	4	4.5	4	5	4.5	4	5	4.5
NF	4	3	3.5	4	5	4.5	5	4	4.5
AB	4	3	3.5	3	3	3	4	5	4.5
YK	3	4	3.5	3	3	3	5	4	4.5
RR	4	4	4	4	5	4.5	5	5	5
ES	3	4	3.5	3	3	3	4	4	4
TOTAL	106	107	106.5	111	112	111.5	131	133	132
RATA-RATA			3.55			3.71			4.40

ANOVA

		SUM OF SQUARES	DF	MEAN SQUARE	F	SIG.
TEKSTUR	BETWEEN GROUPS	12.172	2	6.086	21.865	.000
	WITHIN GROUPS	24.217	87	.278		
	TOTAL	36.389	89			

Berdasarkan tabel hasil uji anova pada gambar di atas, diperoleh nilai signifikansi (Sig.) untuk masing-masing parameter organoleptik yaitu tekstur sebesar 0,000, sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada setiap perlakuan terhadap parameter tekstur.

DUNCAN

Organoleptik Tekstur

Duncan^a

PERLAKUAN	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
B	30	3.550	4.400
A	30	3.717	
C	30		
Sig.		.224	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

Berdasarkan hasil uji lanjut Duncan dapat dijelaskan bahwa:

Perlakuan B terhadap perlakuan A menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang signifikan ($p > 0,05$) karena kedua perlakuan berada pada subset yang sama, yaitu subset 1. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat penilaian antara perlakuan B dan perlakuan A relatif sama.

Perlakuan B terhadap perlakuan C menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) karena perlakuan B berada pada subset 1, sedangkan perlakuan C berada pada subset 2. Dengan demikian, perlakuan C memberikan hasil penilaian yang lebih baik dibandingkan perlakuan B.

Perlakuan A terhadap perlakuan C menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) karena perlakuan A berada pada subset 1, sedangkan perlakuan C berada pada subset 2. Hal ini menunjukkan bahwa perlakuan C memiliki tingkat penilaian yang lebih baik dibandingkan perlakuan A.

Berdasarkan nilai rata-rata, perlakuan C memiliki nilai tertinggi yaitu sebesar 4,400, diikuti perlakuan A sebesar 3,717 dan perlakuan B sebesar 3,550. Hal ini menunjukkan bahwa perlakuan C merupakan perlakuan yang paling disukai dibandingkan perlakuan lainnya.

c. Rasa

RATA -RATA REKAPITULASI BERDASARKAN RASA									
PANELIS	A1	A2	Rata - Rata	B1	B2	Rata - Rata	C1	C2	Rata - Rata
WS	5	4	4.5	4	4	4	4	5	4.5
ST	5	5	5	4	5	4.5	4	5	4.5
NM	5	2	3.5	4	4	4	3	4	3.5
DI	4	4	4	4	3	3.5	4	4	4
MS	4	4	4	3	3	3	5	4	4.5
HS	4	4	4	3	4	3.5	4	4	4
ML	4	3	3.5	4	5	4.5	3	4	3.5
DG	4	4	4	4	5	4.5	4	3	3.5
TE	4	4	4	4	4	4	4	4	4
AP	4	3	3.5	4	5	4.5	5	5	5
AM	4	5	4.5	4	4	4	5	4	4.5
MO	4	3	3.5	3	4	3.5	5	5	5
AP	3	3	3	3	3	3	5	4	4.5
AD	3	4	3.5	3	4	3.5	5	5	5
HR	4	5	4.5	4	4	4	5	5	5
CT	3	5	4	3	3	3	5	3	4
RH	4	4	4	4	3	3.5	5	5	5
PS	3	4	3.5	3	3	3	5	5	5
FT	4	4	4	3	3	3	5	5	5
RS	4	3	3.5	3	3	3	4	4	4
FL	4	4	4	3	3	3	5	5	5
DS	4	5	4.5	5	4	4.5	5	5	5
NA	4	3	3.5	4	4	4	5	5	5
MF	3	3	3	3	4	3.5	5	3	4
RN	5	5	5	5	4	4.5	4	5	4.5
NF	4	4	4	3	4	3.5	5	4	4.5
AB	4	3	3.5	3	3	3	5	4	4.5
YK	3	4	3.5	4	3	3.5	5	5	5
RR	5	4	4.5	4	4	4	5	5	5
ES	3	3	3	3	3	3	5	4	4.5
TOTAL	118	115	116.5	108	112	110	138	132	135
RATA-RATA			3.88			3.66			4.50

ANOVA

		SUM OF SQUARES	DF	MEAN SQUARE	F	SIG.
RASA	BETWEEN GROUPS	11.217	2	5.608	19.510	.000
	WITHIN GROUPS	25.008	87	.287		
	TOTAL	36.225	89			

Berdasarkan tabel hasil uji anova pada gambar di atas, diperoleh nilai signifikansi (Sig.) untuk masing-masing parameter organoleptik yaitu rasa sebesar 0,000, sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada setiap perlakuan terhadap parameter rasa.

DUNCAN

Organoleptik Rasa

Duncan^a

PERLAKUAN	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
B	30	3.667	4.500
A	30	3.883	
C	30		
Sig.		.121	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

Berdasarkan hasil uji lanjut Duncan dapat dijelaskan bahwa:

Perlakuan B terhadap perlakuan A menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang signifikan ($p > 0,05$) karena kedua perlakuan berada pada subset yang sama, yaitu subset 1. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat penilaian antara perlakuan B dan perlakuan A relatif sama.

Perlakuan B terhadap perlakuan C menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) karena perlakuan B berada pada subset 1, sedangkan perlakuan

C berada pada subset 2. Dengan demikian, perlakuan C memberikan hasil penilaian yang lebih baik dibandingkan perlakuan B.

Perlakuan A terhadap perlakuan C menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) karena perlakuan A berada pada subset 1, sedangkan perlakuan C berada pada subset 2. Hal ini menunjukkan bahwa perlakuan C memiliki tingkat penilaian yang lebih baik dibandingkan perlakuan A.

Berdasarkan nilai rata-rata, perlakuan C memiliki nilai tertinggi yaitu sebesar 4,500, diikuti perlakuan A sebesar 3,883 dan perlakuan B sebesar 3,667. Hal ini menunjukkan bahwa perlakuan C merupakan perlakuan yang paling disukai dibandingkan perlakuan lainnya.

d. Aroma

RATA -RATA REKAPITULASI BERDASARKAN AROMA									
PANELIS	A1	A2	Rata - Rata	B1	B2	Rata - Rata	C1	C2	Rata - Rata
WS	5	5	5	4	5	4.5	5	5	5
ST	5	5	5	4	4	4	5	5	5
NM	5	3	4	4	4	4	3	5	4
DI	4	3	3.5	3	4	3.5	5	5	5
MS	4	4	4	3	3	3	4	3	3.5
HS	3	4	3.5	3	4	3.5	4	4	4
ML	3	3	3	5	4	4.5	3	4	3.5
DG	4	3	3.5	4	3	3.5	4	4	4
TE	4	4	4	4	4	4	5	5	5
AP	4	4	4	4	3	3.5	5	5	5
AM	3	5	4	4	3	3.5	5	4	4.5
MO	4	4	4	4	3	3.5	5	5	5
AP	3	3	3	3	3	3	4	5	4.5
AD	4	4	4	3	4	3.5	5	4	4.5
HR	4	5	4.5	5	4	4.5	4	5	4.5
CT	4	5	4.5	3	4	3.5	5	3	4
RH	4	4	4	3	4	3.5	5	5	5
PS	4	4	4	3	3	3	5	4	4.5
FT	4	5	4.5	3	3	3	5	5	5
RS	4	4	4	3	4	3.5	4	4	4
FL	4	5	4.5	3	4	3.5	5	4	4.5
DS	3	4	3.5	3	3	3	5	4	4.5
NA	3	3	3	3	3	3	5	5	5
MF	4	3	3.5	3	4	3.5	4	4	4
RN	4	5	4.5	5	5	5	5	4	4.5
NF	3	3	3	3	3	3	4	5	4.5
AB	3	3	3	3	4	3.5	5	5	5
YK	3	3	3	4	3	3.5	5	5	5
RR	5	5	5	4	4	4	5	5	5
ES	3	3	3	3	3	3	5	4	4.5
TOTAL	114	118	116	106	109	107.5	138	134	136
RATA-RATA			3.86			3.58			4.53

ANOVA

		SUM OF SQUARES	DF	MEAN SQUARE	F	SIG.
AROMA	BETWEEN GROUPS	14.272	2	7.136	23.450	.000
	WITHIN GROUPS	26.475	87	.304		
	TOTAL	40.747	89			

Berdasarkan tabel hasil uji anova pada gambar di atas, diperoleh nilai signifikansi (Sig.) untuk masing-masing parameter organoleptik yaitu aroma sebesar 0,000, sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada setiap perlakuan terhadap parameter aroma.

DUNCAN

Organoleptik Aroma

Duncan^a

PERLAKUAN	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
B	30	3.583		
A	30		3.867	
C	30			4.533
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

Berdasarkan hasil uji lanjut Duncan dapat dijelaskan bahwa:

Perlakuan B terhadap perlakuan A menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) karena perlakuan B dan perlakuan A berada pada subset yang berbeda, yaitu perlakuan B berada pada subset 1 sedangkan perlakuan A berada pada subset 2. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat penilaian perlakuan A lebih baik dibandingkan perlakuan B.

Perlakuan B terhadap perlakuan C menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) karena perlakuan B berada pada subset 1 sedangkan perlakuan C berada pada subset 3. Dengan demikian, perlakuan C memiliki tingkat penilaian yang lebih baik dibandingkan perlakuan B.

Perlakuan A terhadap perlakuan C menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) karena perlakuan A berada pada subset 2 sedangkan perlakuan C berada pada subset 3. Hal ini menunjukkan bahwa perlakuan C memberikan hasil penilaian yang lebih baik dibandingkan perlakuan A.

Berdasarkan nilai rata-rata, perlakuan C memiliki nilai tertinggi yaitu sebesar 4,533, diikuti perlakuan A sebesar 3,867 dan perlakuan B sebesar 3,583. Hasil tersebut menunjukkan bahwa perlakuan C merupakan perlakuan yang paling disukai dibandingkan perlakuan lainnya.

Lampiran 5. Dokumentasi Pembuatan schotel makaroni dengan formulasi penambahan labu kuning dan wortel



Perlakuan Schotel	Labu Kuning	Wortel	Makaroni	Daging ayam	Bawang bombay	Margarin
A1						
A2						
B1						
B2						
C1						
C2						

Lampiran 6. Gambar Produk schotel makaroni dengan formulasi penambahan labu kuning dan wortel.

PERLAKUAN		
Perlakuan A	Perlakuan B	Perlakuan C
		

Lampiran 7. Dokumentasi Uji Organoleptik schotel makaroni dengan formulasi penambahan labu kuning dan wortel.



Lampiran 8.Nilai Gizi Schotel Makaroni Labwort

Perlakuan	Bahan	Berat	Satuan	Energi	Kh	Protein	Lemak	Serat	Vit A	Kalsium	Natrium	Magnesium	Fosfor	Zat Besi	Air
Perlakuan A (20 gr labu kuning + 20 gr wortel)	Labu kuning	20	Gr	7.8	1.8	0.2	0.1	0.6	80.2	2.8	0.2	1.6	4.0	0.1	19.0
	Wortel	20	Gr	5.2	1.0	0.2	0.0	0.7	314.8	8.2	12.0	3.6	7.0	0.4	17.9
	Telur ayam	50	Gr	77.6	0.6	6.3	5.3	0.0	95.0	25.0	62.0	5.0	86.0	0.6	
	Makaroni	250	Gr	882.5	177.0	30.0	4.5	10.8	0.0	45.0	7.5	112.5	337.5	3.3	
	Daging ayam	200	Gr	569.8	0.0	53.8	37.8	0.0	78.0	26.0	146.0	40.0	360.0	2.8	
	Susu sapi	125	Ml	82.5	6.0	4.0	4.9	0.0	68.8	143.8	68.8	13.8	115.0	0.1	
	Keju	65	Gr	231.8	0.0	25.0	14.6	0.0	177.4	910.0	650.0	28.6	617.5	0.5	
	Margarin	10	Gr	63.6	0.0	0.0	7.2	0.0	25.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	21.2
	Bawang putih	15	Gr	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Bawang bombay	120	Gr	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total				1920.7	186.3	119.5	74.5	12.0	839.2	1160.8	946.5	205.1	1527.0	7.8	58.1

Jumlah Produk		10 porsi / 85gr													
Jumlah Energi Per Buah				192.1	18.6	12.0	7.4	1.2	83.9	116.1	94.6	20.5	152.7	0.8	5.8
Jumlah Vit A Per Buah									83.9						
Jumlah Persaji		1 porsi/saji													
Jumlah Energi Per Saji				192.1					83.9						
Perlakuan	Bahan	Berat	Satuan	Energi	Kh	Protein	Lemak	Serat	Vit A	Kalsium	Natrium	Magnesium	Fosfor	Zat Besi	Air
Perlakuan B (25 gr labu kuning + 25 gr wortel)	Labu kuning	25	Gr	9.7	2.2	0.2	0.2	0.7	100.3	3.5	0.3	2.0	5.0	0.1	23.8
	Wortel	25	Gr	6.5	1.2	0.2	0.1	0.9	393.5	10.3	15.0	4.5	8.8	0.5	22.3
	Telur ayam	50	Gr	77.6	0.6	6.3	5.3	0.0	95.0	25.0	62.0	5.0	86.0	0.6	
	Makaroni	250	Gr	882.5	177.0	30.0	4.5	10.8	0.0	45.0	7.5	112.5	337.5	3.3	
	Daging ayam	200	Gr	569.8	0.0	53.8	37.8	0.0	78.0	26.0	146.0	40.0	360.0	2.8	
	Susu sapi	125	Ml	82.5	6.0	4.0	4.9	0.0	68.8	143.8	68.8	13.8	115.0	0.1	
	Keju	65	Gr	231.8	0.0	25.0	14.6	0.0	177.4	910.0	650.0	28.6	617.5	0.5	
	Margarin	10	Gr	63.6	0.0	0.0	7.2	0.0	25.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	21.2

	Bawang putih	15	Gr	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Bawang bombay	120	Gr	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total				1923.9	187.0	119.6	74.5	12.4	938.0	1163.5	949.5	206.4	1529.8	7.9	67,3
Jumlah Produk		10 porsi / 85gr													
Jumlah Energi Per Buah				192.4	18.7	12.0	7.4	1.2	93.8	116.3	94.9	20.6	153.0	0.8	6.7
Jumlah Vit A Per Buah									93.8						
Jumlah Persaji		1 porsi/saji													
Jumlah Energi Per Saji				192.4					93.8						

Perlakuan	Bahan	Berat	Satuan	Energi	Kh	Protein	Lemak	Serat	Vit A	Kalsium	Natrium	Magnesium	Fosfor	Zat Besi	Air
Perlakuan C (30 gr labu kuning + 30 gr wortel)	Labu kuning	30	Gr	11.7	2.6	0.3	0.2	0.8	120.3	4.2	0.3	2.4	6.0	0.1	28.5
	Wortel	30	Gr	7.7	1.4	0.3	0.1	1.1	472.2	12.3	18.0	5.4	10.5	0.6	26.8
	Telur ayam	50	Gr	77.6	0.6	6.3	5.3	0.0	95.0	25.0	62.0	5.0	86.0	0.6	
	Makaroni	250	Gr	882.5	177.0	30.0	4.5	10.8	0.0	45.0	7.5	112.5	337.5	3.3	

	Daging ayam	200	Gr	569.8	0.0	53.8	37.8	0.0	78.0	26.0	146.0	40.0	360.0	2.8	
	Susu sapi	125	ml	82.5	6.0	4.0	4.9	0.0	68.8	143.8	68.8	13.8	115.0	0.1	
	Keju	65	Gr	231.8	0.0	25.0	14.6	0.0	177.4	910.0	650.0	28.6	617.5	0.5	
	Margarin	10	Gr	63.6	0.0	0.0	7.2	0.0	25.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	21.2
	Bawang putih	15	Gr	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Bawang bombay	120	Gr	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total				1927.2	187.6	119.7	74.5	12.7	1036.7	1166.3	952.5	207.7	1532.5	8.0	76.5
Jumlah Produk		10 porsi / 85gr													
Jumlah Energi Per Buah				192.7	18.8	12.0	7.5	1.3	103.7	116.6	95.3	20.8	153.3	0.8	7.6
Jumlah Vit A Per Buah									103.7						
Jumlah Persaji		1 porsi/saji													
Jumlah Energi Per Saji				192.7					103.7						

Lampiran 9.Harga Setiap Perlakuan

Harga Perlakuan A

1 Resep : 875 gram
 1 Takaran Saji : 1Porsi
 1 Resep : 10 takaran saji
 1 Buah : 85 gr

No	Nama Bahan	Total Kebutuhan (gr)	Harga Satuan	Jumlah
1	Labu kuning	20 gr	Rp 30.000	Rp 600
2	Wortel	20 gr	Rp 36.000	Rp 720
3	Telur ayam	50 gr	Rp 30.000	Rp 1.500
4	Makaroni kering	250 gr	Rp 20.000	Rp 5.000
5	Daging ayam giling	200 gr	Rp30.000	Rp 6.000
6	Susu cair	125 ml	Rp32.000	Rp 4.000
7	Keju parut	65 gr	Rp24.000	Rp 1.560
8	Margarin	10 gr	Rp12.000	Rp 120
9	Bawang bombay	120 gr	Rp10.000	Rp 1.200
10	Bawang putih	15 gr	Rp10.000	Rp 150
TOTAL				Rp 20.850,-

Biaya Unit Cost makanan perlakuan 3 = Food cost + upah + overhead
 = 20.850 + 5.000 + 8.000
 = Rp 33.850

Biaya Tarif Makanan pelayanan = unit cost + laba + jasa
 = 33.850 + (5% × 33.850) + 1.000
 = 33.850 + 1.692 + 1.000
 = Rp 36.542

Harga Jual per Sajian = 36.542 ÷ 10
 = Rp 3.654,-

Harga perlakuan B

1 Resep : 885 gram
 1 Takaran Saji : 1Porsi
 1 Resep : 10 takaran saji
 1 Buah : 85 gr

No	Nama Bahan	Total Kebutuhan (gr)	Harga Satuan	Jumlah
1	Labu kuning	25 gr	Rp 30.000	Rp 750
2	Wortel	25 gr	Rp 36.000	Rp 900
3	Telur ayam	50 gr	Rp 30.000	Rp 1.500
4	Makaroni kering	250 gr	Rp 20.000	Rp 5.000
5	Daging ayam giling	200 gr	Rp30.000	Rp 6.000
6	Susu cair	125 ml	Rp32.000	Rp 4.000
7	Keju parut	65 gr	Rp24.000	Rp 1.560
8	Margarin	10 gr	Rp12.000	Rp 120
9	Bawang bombay	120 gr	Rp10.000	Rp 1.200
10	Bawang putih	15 gr	Rp10.000	Rp 150
TOTAL				Rp 21.180,-

Biaya Unit Cost makanan perlakuan 4 = Food cost + upah + overhead
 = 21.180 + 5.000 + 8.000
 = Rp 34.180

Biaya Tarif Makanan pelayanan = unit cost + laba + jasa
 = 34.180 + (5% × 34.180) + 1.000
 = 34.180 + 1.709 + 1.000
 = Rp 36.889

Harga Jual per Sajian = 36.889 ÷ 10
 = Rp 3.688,-

Harga perlakuan C

1 Resep : 895 gram
 1 Takaran Saji : 1Porsi
 1 Resep : 10 takaran saji
 1 Buah : 85 gr

No	Nama Bahan	Total Kebutuhan (gr)	Harga Satuan	Jumlah
1	Labu kuning	30 gr	Rp 30.000	Rp 900
2	Wortel	30 gr	Rp 36.000	Rp 1.080
3	Telur ayam	50 gr	Rp 30.000	Rp 1.500
4	Makaroni kering	250 gr	Rp 20.000	Rp 5.000
5	Daging ayam giling	200 gr	Rp30.000	Rp 6.000
6	Susu cair	125 ml	Rp32.000	Rp 4.000
7	Keju parut	65 gr	Rp24.000	Rp 1.560
8	Margarin	10 gr	Rp12.000	Rp 120
9	Bawang bombay	120 gr	Rp10.000	Rp 1.200
10	Bawang putih	15 gr	Rp10.000	Rp 150
TOTAL				Rp 21.510,-

Biaya Unit Cost makanan perlakuan 5 = 21.510 + 5.000 + 8.000
 = Rp 34.510

Biaya Tarif Makanan = 34.510 + (5% × 34.510) +
 1.000
 = 34.510 + 1.725 + 1.000
 = Rp 37.235

Harga Jual per Sajian = 37.235 ÷ 10
 = Rp 3.723,-