

DAFTAR PUSTAKA

- Abulais, Diana M, Yuliana R Yabansabra, and Oktafani R Patiung. 2022. "Jurnal Kimia, 1,2, 3." 6(November): 69–74.
- Akbar, Cindy Edyningrum, Lilis Sulandari, Ila Huda, and Puspita Dewi. 2023. "Proporsi Tepung Komposit Kacang Hijau (*Vigna Ridiata*) Dan Sagu (*Metroxylon Sagu*) Pada Pembuatan Cookies." *Journal of Creative Student Research*(JCSR)1(4):368–84 <https://doi.org/10.55606/jcsrpolitama.v1i4.2323>.
- Annisa, Sinta Nur, and Inne Indraaryani Suryaalamshah. 2023. "Formulasi Cookies Dari Tepung Hati Ayam Dan Tepung Kedelai Sebagai Makanan Sumber Zat Besi Pencegah Anemia Pada Remaja Putri." *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science*, 4(1): 14–27. doi:10.24853/mjnf.4.1.14-27.
- Azka, Nafila Alifia. 2021. "Pengembangan Metode Uji Saring Lima Varietas Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Tahan Kering." *Agrotechnology Innovation* (Agrinova) 4(1): 1. doi:10.22146/a.74380.
- Dan, Organoleptik, Kandungan Gizi, and Susu Sari. 2025. "Pengaruh Penambahan Sari Kurma Terhadap Mutu." *Jurnal Pangan dan Gizi*, 15(2): 73–84.
- Fatamorgana, Pijar Beyna, Salsa Nabila, Edri Indah, Yuliza Nur, Progam Studi, Gizi Tasikmalaya, Jurusan Gizi, and Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya. 2024. "Sifat Organoleptik Dan Kandungan Gizi Pada Cookies Mocaf Substitusi Tepung Kacang Hijau Dan Bayam Sebagai Camilan Pencegahan Anemia Gizi Besi Pada Remaja." *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 5(3): 6010–19.
- Fitri, Ardhista Shabrina, and Yolla Arinda Nur Fitriana. 2020. "Analisis Senyawa Kimia Pada Karbohidrat." *Sainteks* 17(1): 45. doi:10.30595/sainteks.v17i1.8536.
- Hulu, Alwi Rahmat. 2024. "Uji Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan

- Nugget Daging Domba Dengan Penambahan Daun Kelor." *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 4(2): 967–74.
- Indahsari, Fitriyah Nur, Fadinia Hariati Nasrullah, Tarisya Rhahmah Wibowo, Azam Alhaqani Achmad, Rahmah Utami Budiandari, Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, and Kabupaten Sidoarjo. 2025. "Journal of Food Safety and Processing Technology (JFSPT)." 2(2).
- Izzara, Widi Aliffa, Asmar Yulastri, Zulfa Erianti, Meri Yulianti Putri, and Yuliana Yuliana. 2023. "Penyebab, Pencegahan Dan Penanggulangan Anemia Pada Remaja Putri (Studi Literatur)." *Jurnal Multidisiplin West Science* 2(12): 1051–64. doi:10.58812/jmws.v2i12.817.
- Janna, Miftahul, St Aisyah Sijid, and Naomi S Pasau. 2022. "Analisis Proksimat Pakan Ikan Di Balai Budidaya Air Payau Takalar." *Jurnal Mahasiswa Biologi*, 2(3): 86–90. | <https://doi.org/10.24252/filogeni.v2i3.29547>
- Kacang, Tepung, and Hijau Vigna. 2025. "Media Gizi Ilmiah Indonesia." 2(26): 53–66.
- Kesehatan, Pengembangan, S T Austa Nusra, Anik Lestari, and Nur Hafidha Hikmayani. 2025. "Efektivitas Cookies Ubi Jalar Ungu Dalam Pada Remaja Putri Anemia Effectiveness of Purple Sweet Potato Cookies in Increasing Hemoglobin and Hematocrit Levels in Teenage Girls with Mild Anemia." *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*. 35(1): 56–67. doi.org/10.34011/jmp2k.v35i1.2335 56
- Kholidah, Siti Nur, and Yunika Purwanti. 2023. "Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Ungu (Ipomoea Batatas L .) Dengan Variasi Suhu Pengeringan Cabinet Dryer." *Journal of Food and Agricultural Product* 3(2): 82–92.
- Kholif. 2025. Analisis Struktur Konvarians terhadap Indikator Terkait Kesehatan pada Lansia yang Tinggal di Rumah dengan Berfokus pada Persepsi Kesehatan Subjektif.

<https://www.city.kawasaki.jp/500/page/0000174493.html>.

- Linangsari, Titis, Dwi Sandri, and Ema Lestari. 2022. "Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Forma Typica). 2022. *Jurnal Agroindustri Halal* ISSN 2442-3548.
- Luh, Ni, Gede Nuryanti, Denok Lestari, and Kata Kunci. 2023. "Kualitas Cookies Kastengel Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau Kastengel Quality with Green Bean Flour Substitution Articleinfo." *Jurnal Pariwisata dan Bisnis* 02(10): 2340-45. <https://dx.doi.org/10.22334/paris.v2i10>.
- Muda, Septi, Cahyaning Tyas, Lilia Faridatul Fauziah, Program Studi, Sarjana Gizi, and Fakultas Kesehatan. 2025. "Analisis Zat Gizi Dan Mutu Oranoleptik Subsitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoe Batatas) Pada Cookies Sebagai Selingan Tinggi Serat Untuk Penderita Diabetes Melitus." 4(1): 65-74. <https://doi:10.55123/insologi.v4i1.4838>.
- Muhammad Ghafur, Eka Afrida Ermawati, Rudi Tri Handoko, Aditya Wiralatief Sanjaya, Nurhalimah. 2024. "Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Menu Tenderloin Steak." *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 4(1): 21-32.
- Musniati, Nia, and Fitria Fitria. 2022. "EEdukasi Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri." *Media Karya Kesehatan* 5(2): 224-32. <https://doi:10.24198/mkk.v5i2.38303>.
- Nisa, Juhrotun, Adevia Maulidya Chikmah, Kharisma Anggra Lorenza, Kiki Rizki Amalia, and Tri Agustin. 2020. "Pemanfaatan Kacang Hijau Sebagai Sumber Zat Besi Dalam Upaya Pencegahan Anemia Prakonsepsi." *Jurnal Surya Masyarakat* 3(1): 42. <https://doi:10.26714/jsm.3.1.2020.42-47>.
- 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. <https://doi:10.26714/jg.11.1.2022.32-44>.

- Nugroho, Arie. 2024. "Identifikasi Kadar Air Pada Keripik Talas." *Journal of Food Security and Agroindustry (JFSA)*, 2(3): 74–79.
<https://pakisjournal.com/index.php/jfsa>
- Pitaloka, Diah Ayu. 2023. "Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Organoleptik Sari Kacang Merah Dengan Penambahan Kurma Dan Almond Sebagai Alternatif Minuman Fungsional Penderita Hiperkolesterolemia." *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7: 10205–16.
- Putri, Aida, Junendri Ardian, and M. Thonthowi Jauhari. 2022. "Studi Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dan Tepung Biji Kacang Hijau (Vigna Radiata)." *Nutriology : Jurnal Pangan,Gizi,Kesehatan* 3(1): 1–7.
<https://doi:10.30812/nutriology.v3i1.1929>.
- Rakhmayati, Oktavianisa, Khusnul Khotimah, Rizka Mulyani, and Indrati Kusumaningrum. 2023. "Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Dan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Var Ayamurasaki) Terhadap Sifat Fisik, Sensoris Serta Kimia Chewy Cookies." *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology* 2(1): 54–62. <https://doi:10.20961/jaht.v2i1.712>.
- Ramadhan, Tri Wahyu, Lilis Sulandari, Nugrahani Astuti, Ila Huda, Alamat Jl Ketintang, Kec Gayungan, and Jawa Timur. 2024. "Proporsi Gluten Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L) Pada Pembuatan Daging Tiruan (Meat Analog) Ditinjau Dari Sifat Organoleptik Tata Boga , Fakultas Vokasi Universitas Negeri Surabaya , Indonesia." (4).
<https://journal-stiayappimakassar.ac.id/index.php/srj>
- Proporsi Gluten Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L) Pada Pembuatan Daging Tiruan (Meat Analog) Ditinjau Dari Sifat Organoleptik. 2024. <https://journal-stiayappimakassar.ac.id/index.php/srj>.
- Tri Wahyu Ramadhan 1, Lilis Sulandari 2, Nugrahani Astuti 3, Ila Huda 4 1-4 Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia. 2024. <https://doi.org/10.55606/srjyappi.v2i4.1392>.

- Rumenser, Deisy Christy, Tineke M. Langi, and Teltje Koapaha. 2021. "Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*)." Sam Ratulangi *Journal of Food Research* 1(1): 27–34. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/srjfr/index>.
- Sari, Kartika. 2023. "Skrining Fitokimia Serta Analisis Mikroskopik Dan Makroskopik Ekstrak Etanol Daun Seledri (*Apium Graveolens* L .)." *Health Information : Jurnal Penelitian*, 15(2): 1–9.
- Subaktilah, Yani, Mulia A Winirsya, Irene A Ratri Sasmita, Aulia Brilliantina, Wardatul Islamiyah, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, and Jl PO Mastrip Box. 2021. "Open Access Karakteristik Kimia Cookies Tepung Tape." *Jurnal Ilmiah Inovasi* 21(3): 178–82.
- Sulistyarini, A. E, and P Ekawatiningsih. 2021. "Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Blackie) Pada Pembuatan Thumbprint Cookies." *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY* 16(1): 1–7.
- Utami, Suci, Rosmalia Kamil, and Ziyadatul Chusna. 2022. "Peningkatan Pengetahuan Tentang Anemia Pada Remaja Putri Untuk Mencegah Terjadinya Stunting." *Jurnal Pengabdian Masyarakat Putri Hijau* 2(2): 30–33. <https://doi:10.36656/jpmpm.v2i2.818>.
- Wahyani, Anggray Duvita, and Yuniarti Dewi Rahmawati. 2021. "Analisis Kandungan Serat Pangan Dan Zat Besi Pada Cookies Substitusi Tepung Sorghum Sebagai Makanan Alternatif Bagi Remaja Putri Anemia." *JKM (Jurnal Kesehatan Masyarakat)* Cendekia Utama 8(2): 227. <https://doi:10.31596/jkm.v8i2.685>.
- Wijaya, Andi, and Noviana. 2022. "Penetapan Kadar Air Simplisia Daun Kemangi (*Ocimum Basilicum* L .) Berdasarkan Perbedaan Metode Determination Of The Water Content Of Basil Leaves Simplicia (*Ocimum Basilicum* L .) Based On Different Drying Methods." *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia* 4(2): 185–99.
- Yana, Rose. 2022. "Pukis Made from Spinach (*Amaranthus Hybridus* L.)

- and Kepok Banana (*Musa Paradisiaca* L.) to Prevent Anemia: Iron Test and Hedonic Scaling." *Jgk* 14(2): 245–60.
- Yusuf, Mukhtar. 2021. "Respon Pertumbuhan Dan Produksi Beberapa Varietas Kacang Hijau (*Phaseolus Aureus*) Akibat Perlakuan Pemupukan." *AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian* 21(1): 68–77. <https://doi:10.30596/agrium.v21i1.1489>.
- Yusuf, Yusriah Nasrah, Fitri Wahyuni, and Musdalifah Syamsul. 2023. "Uji Daya Terima, Analisis Kadar Protein Dan Zat Besi Nugget Sayur Bayam Dengan Substitusi Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*)."
Jurnal Ilmiah Kesehatan Diagnosis 18(1): 8–16.
- Zaifi, Halima, Asmar Yulastri, Lucy Fridayati, and Cici Andriani. 2025. "Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian Karakteristik Sensori Dan Penerimaan Panelis Terhadap Keripik Berbahan Dasar Kulit Singkong Info Artikel Abstrak." *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 20(1): 43–53. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v20i1.12083>.
- Ziraluo, Yan Piter B. 2021. "Metode Perbanyak Tanaman Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* Poiret) Dengan Teknik Kultur Jaringan Atau Stek Planlet." *Jurnal Inovasi Penelitian* 2(3): 1037–46.

LAMPIRAN

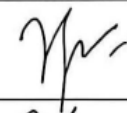
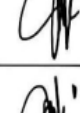
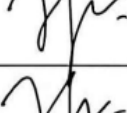
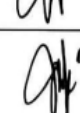
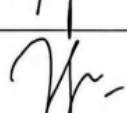
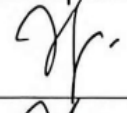
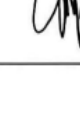
Lampiran 1 Bukti Bimbingan Skripsi

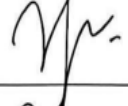
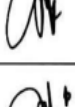
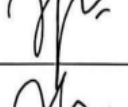
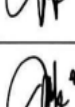
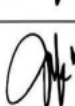
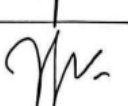
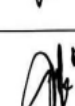
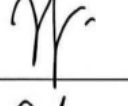
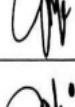
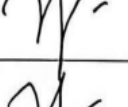
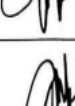
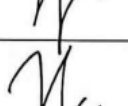
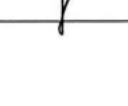
Nama : Adhelia Theofany

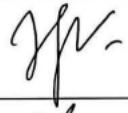
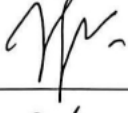
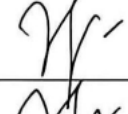
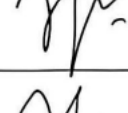
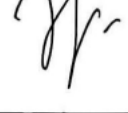
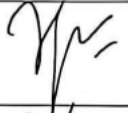
NIM : P01031222124

Judul : Uji Organoleptik Dan Mutu Kimia Cookies Ubika Dengan Variasi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Camilan Remaja Putri Anemia

Dosen pembimbing : Prof. Dr. Ir. Zuraidah Nasution, M.Kes

No	Tanggal Bimbingan	Topik Bimbingan	TTD Mahasiswa	TTD Pembimbing
1.	Jumat, 28 Februari 2025	Memberikan surat permintaan sebagai dosen Pembimbing		
2.	Jumat, 07 Maret 2025	Mengajukan judul		
3.	Senin, 10 Maret 2025	Acc Judul		
4.	Senin, 24 Maret 2025	Penyerahan Bab I - III		
5.	Rabu, 16 April 2025	Membahas perkembangan penulisan proposal		
6.	Selasa, 22 April 2025	ACC produk		
7.	Selasa, 29 April 2025	Uji pendahuluan		

8.	Jumat, 09 Mei 2025	Revisi Bab I - III		
9.	Rabu, 14 Mei 2025	Revisi Bab I - III		
9.	Selasa, 27 Mei 2025	Seminar Proposal		
11.	Kamis, 19 Juni 2025	Revisi Perbaikan Proposal Skripsi dengan Pembimbing		
12.	Senin, 23 Juni 2025	Revisi Perbaikan Proposal Skripsi dengan Pembimbing		
13.	Selasa, 24 Juni 2025	Revisi Perbaikan Proposal Skripsi dengan Penguji I		
14.	Rabu, 25 Juni 2025	Revisi Perbaikan Proposal Skripsi dengan Penguji I		
15.	Kamis, 18 September 2025	Revisi Perbaikan Proposal Skripsi dengan Penguji II		
16.	Senin 12 Januari 2026	ACC Proposal Skripsi bersama Dosen Pembimbing		
17.	Rabu, 28 Januari 2026	Mengajukan Skripsi BAB IV dan BAB V		
18.	Jumat, 30 Januari 2026	Revisi Skripsi BAB IV dan BAB V		
19.	Senin, 02 Februari 2026	ACC Skripsi		
20.	Kamis, 19 Februari 2026	Seminar Hasil Skripsi		
21.	Jumat, 08 Mei 2026	Revisi Skripsi bersama Dosen Pembimbing		
22.	Senin, 11 Mei 2026	Revisi Skripsi bersama Dosen Pembimbing		

23.	Rabu, 20 Mei 2026	Revisi Skripsi bersama Dosen Penguji II		
24.	Kamis, 21 Mei 2026	Revisi Skripsi bersama Dosen Penguji II		
25.	Rabu, 03 Juni 2026	Revisi Skripsi bersama Dosen Penguji I		
26.	Senin, 08 Juni 2026	Revisi Skripsi bersama Dosen penguji I		
27.	Rabu, 17 Juni 2026	Bimbingan Abstrak dan Artikel bersama Dosen Pembimbing		
28.	Kamis, 18 Juni 2026	Revisi Abstrak bersama Dosen Pembimbing		
29.	Kamis, 27 Agustus 2026	Paraf Tumitin bersama Dosen Pembimbing		

Lampiran 2 Surat Pernyataan Menjadi Panelis

SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS (INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Umur :

Kelas/prodi :

Telp/Hp :

Menyatakan bersedia menjadi panelis uji organoleptik dalam penelitian dari Adhelia Theofany dengan judul "Uji Organoleptik Dan Mutu Kimia Cookies UBIKA Dengan Variasi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang hijau Sebagai Camilan Remaja Putri Anemia", telah memenuhi kriteria sebagai panelis, yaitu sebagai berikut:

1. Sehat jasmani, rohani dan tidak merokok
2. Menyatakan ketersediaan menjadi panelis uji organoleptik
3. Sudah mendapatkan penjelasan dari peneliti mengenai tujuan penelitian

Demikian surat pernyataan ini saya tanda tangani dengan sadar dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Lubuk Pakam,

Panelis

Lampiran 3 Formulir Uji Organoleptik

FORM UJI ORGANOLEPTIK

Nama :

Tanggal pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, aroma, dan rasa Uji Organoleptik Dan Mutu Kimia Cookies UBIKA Dengan Variasi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang hijau Sebagai Camilan Remaja Putri Anemia. 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	Warna	Tekstur	Rasa	Aroma
1	0,077				
2	0,255				
3	0,303				
4	0,446				
5	0,538				
6	0,556				

Lampiran 4 *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 EXEMPTION
 "ETHICAL EXEMPTION"

No.01.26.3018/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2026

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

Peneliti utama : Adhelia Theofany
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Medan
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Uji Organoleptik Dan Mutu Kimia Cookies Ubika Dengan Variasi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Camilan Remaja Putri Anemia"

"Organoleptic Test and Chemical Quality of Ubika Cookies with Variations of Purple Sweet Potato Flour and Green Bean Flour as Snacks for Anemic Teenage Girls"

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 02 Juli 2026 sampai dengan tanggal 02 Juli 2027.

This declaration of ethics applies during the period July 02, 2026 until July 02, 2027.

July 02, 2026
 Chairperson,



Dr. Lestari Rahmah, MKT

Anggota Peneliti : Adhelia Theofany

Lampiran 5 Data Hasil Penelitian Uji Organoleptik

Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik

1. Warna

No	A1	A2	Mean	B1	B2	Mean	C1	C2	Mean
1	3	3	3	3	3	3	5	4	4.5
2	4	3	3.5	3	3	3	5	3	4
3	5	5	5	4	4	4	4	4	4
4	4	4	4	4	3	3.5	4	4	4
5	4	3	3.5	3	3	3	4	4	4
6	4	3	3.5	3	3	3	4	3	3.5
7	4	5	4.5	3	3	3	3	3	3
8	4	4	4	4	3	3.5	3	4	3.5
9	4	4	4	3	3	3	3	4	3.5
10	4	5	4.5	3	3	3	3	3	3
11	4	5	4.5	3	3	3	3	3	3
12	4	4	4	3	3	3	4	3	3.5
13	4	4	4	5	3	4	4	3	3.5
14	4	4	4	5	4	4.5	3	3	3
15	4	5	4.5	5	3	4	4	4	4
16	5	5	5	5	3	4	3	3	3
17	4	4	4	5	3	4	3	3	3
18	5	4	4.5	4	3	3.5	3	4	3.5
19	3	5	4	4	3	3.5	3	5	4
20	5	5	5	4	3	3.5	4	3	3.5
21	4	4	4	4	3	3.5	3	3	3
22	5	3	4	4	3	3.5	3	3	3
23	5	4	4.5	3	3	3	4	4	4

24	4	5	4.5	3	3	3	3	3	3
25	5	4	4.5	3	3	3	3	3	3
26	5	3	4	3	4	3.5	3	5	4
27	4	3	3.5	4	4	4	4	3	3.5
28	4	4	4	4	4	4	4	3	3.5
29	4	4	4	5	4	4.5	4	3	3.5
30	4	4	4	5	4	4.5	4	3	3.5
31	4	3	3.5	5	3	4	3	4	3.5
32	3	3	3	2	3	2.5	4	3	3.5
33	4	4	4	3	3	3	3	3	3
34	4	4	4	3	3	3	4	3	3.5
35	4	5	4.5	4	4	4	4	3	3.5
36	3	5	4	4	4	4	4	3	3.5
37	3	5	4	4	4	4	3	4	3.5
38	4	4	4	3	3	3	3	3	3
39	4	4	4	3	3	3	3	4	3.5
40	4	4	4	3	4	3.5	4	4	4
41	4	4	4	4	3	3.5	4	4	4
42	5	4	4.5	4	4	4	4	4	4
43	4	5	4.5	4	3	3.5	4	4	4
44	5	3	4	3	3	3	3	4	3.5
45	5	4	4.5	3	3	3	3	3	3
46	4	3	3.5	3	4	3.5	3	3	3
47	4	3	3.5	3	3	3	3	3	3
48	3	4	3.5	3	3	3	3	3	3
49	3	4	3.5	3	3	3	3	3	3
50	5	4	4.5	3	3	3	3	3	3
		Total	203			172			173
		Rata-rata	4,06			3,44			3,46

2. Tekstur

No	A1	A2	Mean	B1	B2	Mean	C1	C2	Mean
1	4	5	4.5	3	3	3	3	4	3.5
2	4	5	4.5	3	3	3	3	3	3
3	4	5	4.5	3	5	4	3	3	3
4	4	5	4.5	3	5	4	3	3	3
5	5	4	4.5	3	5	4	3	4	3.5
6	3	3	3	3	4	3.5	3	3	3
7	3	3	3	3	4	3.5	4	3	3.5
8	5	3	4	4	4	4	4	3	3.5
9	4	4	4	3	3	3	3	3	3
10	4	3	3.5	3	3	3	3	4	3.5
11	4	4	4	3	3	3	3	3	3
12	4	5	4.5	4	3	3.5	3	3	3
13	3	5	4	4	3	3.5	3	4	3.5
14	4	5	4.5	4	3	3.5	3	3	3
15	5	3	4	4	3	3.5	3	3	3
16	5	4	4.5	4	3	3.5	3	3	3
17	3	4	3.5	3	3	3	3	3	3
18	4	4	4	3	3	3	3	4	3.5
19	4	3	3.5	4	4	4	4	3	3.5
20	4	4	4	4	4	4	4	3	3.5
21	4	5	4.5	5	3	4	3	3	3
22	3	4	3.5	5	3	4	3	3	3
23	5	3	4	4	4	4	3	3	3
24	5	3	4	4	3	3.5	3	3	3
25	5	3	4	4	3	3.5	3	3	3
26	5	4	4.5	3	3	3	3	3	3
27	5	4	4.5	3	3	3	4	3	3.5

28	4	4	4	3	4	3.5	4	3	3.5
29	5	3	4	4	4	4	3	3	3
30	5	3	4	3	4	3.5	3	3	3
31	4	4	4	4	3	3.5	3	3	3
32	4	4	4	3	4	3.5	3	3	3
33	3	3	3	4	5	4.5	3	3	3
34	4	3	3.5	3	3	3	3	3	3
35	5	5	5	5	4	4.5	3	4	3.5
36	5	4	4.5	3	3	3	3	3	3
37	5	4	4.5	4	4	4	3	4	3.5
38	3	4	3.5	5	4	4.5	3	3	3
39	5	3	4	5	3	4	3	3	3
40	5	3	4	3	3	3	3	3	3
41	4	3	3.5	3	3	3	3	3	3
42	4	4	4	4	3	3.5	4	3	3.5
43	4	5	4.5	4	3	3.5	4	3	3.5
44	5	4	4.5	4	3	3.5	4	3	3.5
45	5	3	4	5	3	4	4	3	3.5
46	4	3	3.5	5	3	4	4	3	3.5
47	4	3	3.5	5	3	4	3	3	3
48	4	4	4	4	3	3.5	3	3	3
49	4	4	4	4	3	3.5	3	3	3
50	5	5	5	4	3	3.5	3	3	3
		Total	202			179			159
		Rata-rata	4,04			3,58			3,18

4. Rasa

No	A1	A2	Mean	B1	B2	Mean	C1	C2	Mean
1	5	4	4.5	3	3	3	3	3	3
2	4	4	4	3	3	3	3	3	3
3	4	3	3.5	3	3	3	3	3	3
4	4	5	4.5	3	3	3	3	3	3
5	4	5	4.5	4	3	3.5	3	3	3
6	4	4	4	3	3	3	4	3	3.5
7	5	3	4	4	3	3.5	3	3	3
8	5	4	4.5	4	3	3.5	3	3	3
9	5	4	4.5	4	3	3.5	3	3	3
10	4	4	4	3	4	3.5	3	3	3
11	4	4	4	3	3	3	4	3	3.5
12	4	4	4	3	2	2.5	3	4	3.5
13	5	4	4.5	4	3	3.5	3	4	3.5
14	5	4	4.5	4	3	3.5	3	4	3.5
15	5	5	5	4	3	3.5	3	3	3
16	5	5	5	3	3	3	3	3	3
17	5	5	5	4	3	3.5	4	3	3.5
18	5	5	5	3	3	3	4	3	3.5
19	5	5	5	4	3	3.5	4	3	3.5
20	4	5	4.5	4	3	3.5	3	3	3
21	4	5	4.5	3	4	3.5	3	3	3
22	4	5	4.5	3	4	3.5	4	3	3.5
23	4	5	4.5	4	4	4	3	3	3
24	4	5	4.5	3	3	3	3	3	3
25	4	5	4.5	4	3	3.5	3	3	3

26	4	5	4.5	3	3	3	3	3	3
27	5	5	5	4	3	3.5	3	3	3
28	5	5	5	4	2	3	3	3	3
29	5	5	5	3	3	3	4	3	3.5
30	4	5	4.5	3	3	3	3	3	3
31	4	5	4.5	3	3	3	3	3	3
32	4	5	4.5	3	3	3	3	3	3
33	5	5	5	3	3	3	3	3	3
34	4	5	4.5	3	3	3	3	3	3
35	4	5	4.5	3	3	3	3	3	3
36	5	5	5	3	3	3	3	3	3
37	4	5	4.5	3	3	3	3	3	3
38	5	5	5	3	3	3	4	3	3.5
39	5	5	5	3	3	3	4	3	3.5
40	5	5	5	3	3	3	4	3	3.5
41	5	5	5	3	3	3	4	3	3.5
42	5	5	5	3	3	3	3	3	3
43	5	5	5	3	3	3	3	3	3
44	5	4	4.5	3	3	3	3	3	3
45	5	4	4.5	3	3	3	3	3	3
46	5	4	4.5	3	3	3	3	3	3
47	5	5	5	3	3	3	3	3	3
48	4	5	4.5	3	3	3	3	3	3
49	4	4	4	3	3	3	3	3	3
50	4	5	4.5	3	3	3	3	3	3
		Total	229			158			157
		Rata-rata	4,58			3,16			3,14

5. Aroma

No	A1	A2	Mean	B1	B2	Mean	C1	C2	Mean
1	4	5	4.5	3	4	3.5	3	3	3
2	4	5	4.5	3	4	3.5	3	3	3
3	3	5	4	3	3	3	3	3	3
4	3	5	4	3	3	3	3	3	3
5	4	4	4	3	3	3	3	3	3
6	4	4	4	3	3	3	3	3	3
7	4	4	4	4	3	3.5	3	3	3
8	4	5	4.5	3	3	3	3	4	3.5
9	4	5	4.5	3	3	3	3	4	3.5
10	4	4	4	3	3	3	3	4	3.5
11	3	4	3.5	4	4	4	3	4	3.5
12	3	4	3.5	4	4	4	4	3	3.5
13	3	4	3.5	4	4	4	4	3	3.5
14	3	5	4	4	4	4	4	3	3.5
15	3	5	4	4	3	3.5	3	3	3
16	3	5	4	3	3	3	3	4	3.5
17	3	5	4	3	3	3	3	3	3
18	5	4	4.5	3	3	3	3	3	3
19	5	4	4.5	3	3	3	3	3	3
20	5	4	4.5	3	3	3	3	4	3.5
21	5	4	4.5	3	4	3.5	3	3	3
22	5	4	4.5	3	4	3.5	3	3	3
23	5	4	4.5	3	4	3.5	3	3	3
24	3	4	3.5	3	3	3	3	3	3

25	4	5	4.5	4	3	3.5	3	3	3
26	4	5	4.5	4	3	3.5	4	3	3.5
27	4	5	4.5	4	3	3.5	4	3	3.5
28	4	5	4.5	4	3	3.5	3	3	3
29	4	4	4	3	3	3	3	3	3
30	4	5	4.5	3	3	3	3	3	3
31	4	5	4.5	3	3	3	3	3	3
32	4	5	4.5	3	3	3	3	3	3
33	5	4	4.5	3	3	3	3	3	3
34	5	5	5	3	3	3	4	3	3.5
35	4	4	4	3	3	3	4	3	3.5
36	4	4	4	3	3	3	4	3	3.5
37	3	4	3.5	3	3	3	4	3	3.5
38	3	4	3.5	3	3	3	4	3	3.5
39	4	5	4.5	3	3	3	4	4	4
40	4	5	4.5	3	3	3	4	4	4
41	4	5	4.5	3	3	3	4	3	3.5
42	4	5	4.5	4	3	3.5	4	3	3.5
43	5	5	5	4	3	3.5	4	3	3.5
44	4	3	3.5	4	3	3.5	3	3	3
45	5	5	5	4	3	3.5	3	3	3
46	5	5	5	4	3	3.5	3	3	3
47	5	5	5	3	3	3	3	3	3
48	5	5	5	3	3	3	3	3	3
49	5	5	5	3	3	3	3	3	3
50	4	5	4.5	3	3	3	3	3	3
		Total	215			162			161,5
		Rata-rata	4,3			3,24			3,23

Lampiran 6 Hasil Uji Duncan dan Anova

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Warna Between Groups	12.413	2	6.207	29.375	.000
Within Groups	31.060	147	.211		
Total	43.473	149			
Tekstur Between Groups	18.520	2	9.260	57.974	.000
Within Groups	23.480	147	.160		
Total	42.000	149			
Rasa Between Groups	68.173	2	34.087	387.828	.000
Within Groups	12.920	147	.088		
Total	81.093	149			
Aroma Between Groups	37.810	2	18.905	144.553	.000
Within Groups	19.225	147	.131		
Total	57.035	149			

Berdasarkan tabel hasil uji anova diatas, diketahui p dihitung

warna yaitu $\alpha = 0,001$, nilai p hitung aroma yaitu $\alpha = 0,001$, nilai p hitung rasa yaitu $\alpha = 0,001$ dan nilai p hitung tekstur yaitu $\alpha = 0,001$. Nilai p hitung masing-masing uji organoleptik menunjukkan nilai $\alpha < 0,05$, artinya hasil uji bernilai signifikan.

DUNCAN

Warna

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
B	50	3.44	
C	50	3.46	
A	50		4.06
Sig.		.828	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50.000.

Tekstur

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
C	50	3.18		
B	50		3.58	
A	50			4.04
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50.000.

Rasa

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	50	3.14	4.58
B	50	3.16	
A	50		
Sig.		.736	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50.000.

Aroma

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	50	3.23	4.30
B	50	3.24	
A	50		
Sig.		.890	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50.000.

Lampiran 7 Dokumentasi Pembuatan Cookies

Dokumentasi Pembuatan Cookies

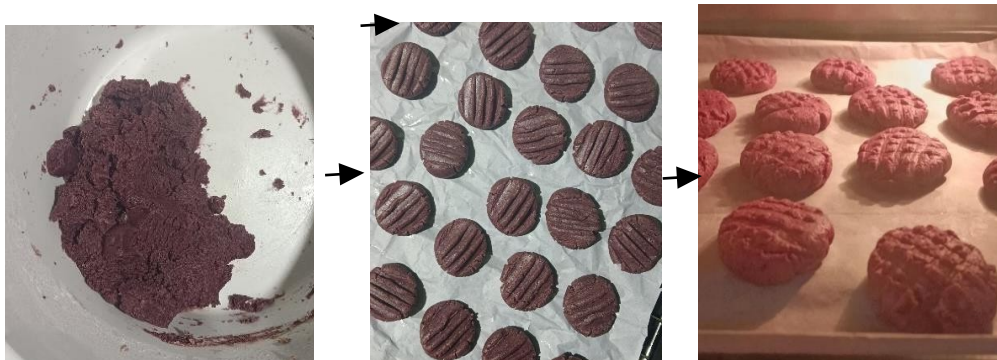
1. Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu



2. Pembuatan Tepung Kacang Hijau



3. Pembuatan cookies ubika



Lampiran 8 Data Hasil Penelitian Mutu Kimia



No : SIG.CL.X.2025.10141541
Lamp : 1 Halaman
Perihal : Laporan Hasil Uji Laboratorium

Bogor, 10 Oktober 2025

Kepada Yth.
Adhelia Theofany
Jl. Nibung No. 3, Jati Makmur, Binjai Utara, Kota Binjai, Sumatera Utara 20748

Dengan hormat,
Berdasarkan surat order marketing nomor : SIG.MARK.R.X.2025.001827, 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

Surat pengantar ini bukan merupakan bagian dari laporan hasil uji (LHU)

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



RESULT OF ANALYSIS / LAPORAN HASIL UJI

I. Number / Nomor	
1.1. Order No. / No. Order	: SIG.MARK.R.X.2025.001827
1.2. Certificate No. / No. sertifikat	: SIG.LHP.X.2025.101415411
II. Principal / Pelanggan	
2.1. Name / Nama	: Adhelia Theofany
2.2. Address / Alamat	: Jl. Nibung No. 3, Jati Makmur, Binjai Utara, Kota Binjai, Sumatera Utara 20748
2.3. Phone / Telepon	: +6281269087449
2.4. Contact Person / Personil Penghubung	: Adhelia Theofany
III. Sample / Contoh Uji	
3.1. Sample Code / Kode Sampel	: -
3.2. Batch Number / No Batch	: -
3.3. Lot Number / No Lot	: -
3.4. Packaging / Kemasan	: -
3.5. Production Date / Tanggal Produksi	: -
3.6. Expire Date / Tanggal Kadaluausa	: -
3.7. Factory Name / Nama Pabrik	: -
3.8. Factory Address / Alamat Pabrik	: -
3.9. Trade Mark / Nama Dagang	: -
3.10. Sample Name / Nama Sample	: Cookies variasi tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau
3.11. Other Information / Keterangan Lain	: -
3.12. Date of Sampling / Tanggal Sampling	: -
3.13. Sampling Location / Lokasi Sampling	: -
3.14. Method Sampling / Metode Sampling	: -
3.15. Personnel Sampling / Personil Sampling	: -
3.16. Environmental Conditions / Kondisi Lingkungan	: -
3.17. Date of Acceptance / Diterima	: 01 Oktober 2025
3.18. Date of Analysis / Tanggal Uji	: 01 Oktober 2025 - 10 Oktober 2025
3.19. Type of Analysis / Jenis Uji	: Terlampir
3.20. Laboratorium location / Lokasi laboratorium	: Lokasi (Location) 1

SIG Laboratory (1st Location)
Graha SIG Jl. Rasamala No. 20 Taman
Yasmin Bogor 16113
Phone. +62 251 7532 348

SIG Laboratory (2nd Location)
Jl. Semeru B Ruko No.21
Menteng Bogor 16111

Result Of Analysis | Page 1 of 2

SIG Laboratory (3rd Location)
Jl. Raya Cifor RT 03 RW 08
Bubulak Bogor 16115

SIG Laboratory (4th Location)
Jl. Kanfer Raya Blok R No. 4 Pedalangan, Kec.
Banyumanik, Semarang, Jawa Tengah 50268,
Phone : +62 24 70040541

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

IV. Result / Hasil Uji

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Kadar Abu	%	1.50	1.55	-	SNI 01-2891-1992 butir 6.1
2	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	184.14	181.80	-	18-8-9/MU (perhitungan)
3	Kadar Lemak Total	%	20.46	20.20	-	18-8-5/MU (Gravimetri)
4	Kadar Air	%	2.51	2.55	-	SNI ISO 712:2015
5	Energi Total	Kcal/100 g	486.26	484.60	-	18-8-9/MU (perhitungan)
6	Karbohidrat (By Difference)	%	68.20	68.08	-	18-8-9/MU (perhitungan)
7	Kadar Protein	%	7.33	7.62	-	18-8-31/MU (Titrimetri)
8	Besi (Fe)	mg / 100 g	2.98	2.99	-	18-13-1/MU (ICP-OES)

Bogor, 10 Oktober 2025
PT. Saraswanti Indo Genetech



Dwi Yulianto Laksono, S.Si
General Laboratory Manager



scan for original

SIG Laboratory (1st Location)
Graha SIG Jl. Rasamala No. 20 Taman
Yasmin Bogor 16113
Phone. +62 251 7532 348

SIG Laboratory (3rd Location)
Jl. Raya Cifor RT 03 RW 08
Bubulak Bogor 16115

SIG Laboratory (2nd Location)
Jl. Semeru B Ruko No.21
Menteng Bogor 16111

SIG Laboratory (4th Location)
Jl. Kanfer Raya Blok R No. 4 Pedalangan, Kec.
Banyumanik, Semarang, Jawa Tengah 50268,
Phone : +62 24 70040541

Result Of Analysis | Page 2 of 2

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 9 Analisis Nutrisurvey

No	Zat Gizi	Perlakuan		
		A	B	C
1	Energi (kkal)	2.523,1	2.571,1	2.570,1
2	Protein (gr)	2606	25,72	25,55
3	Lemak (gr)	140,32	140,24	140,2
4	Karbohidrat (gr)	305,9	306,16	306,25
5	Vit.A (mg)	923,5	923,5	923,5
6	Zat Besi (Fe)	5,1	4,8	4,6

Lampiran 10 Rendem Tepung Ubi Jalar Ungu, Tepung Kacang Hijau dan Daftar Harga Cookies

**Rendemen Tepung Ubi Jalar Ungu, Tepung Kacang Hijau
dan Daftar Harga Cookies**

No.	Bahan	Berat Kotor (gr)	Berat Bersih (gr)	Berat Kering (gr)	Berat Tepung (gr)
1.	Ubi Jalar Ungu	4000	3800	1200	1000
2.	Kacang Hijau	3000	3000	2145	2.045

No.	Nama Bahan	Berat (gr)	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Tepung Ubi Jalar Ungu	110	25.000/250 gr	11.000
2.	Tepung Kacang Hijau	190	22.000/250 gr	16.720
3.	Tepung Terigu	300	12.000/kg	3.600
4.	Tepung Maizena	75	6.000//150 gr	3.000
5.	Margarin	525	8.000/200 gr	21.000
6.	Telur	120	2.000/butir	6.000
7.	Tepung Gula	360	15.000/500 gr	10.800

8.	Baking Powder	15	9.000/45 gr	3.000
----	---------------	----	-------------	-------

Total Harga Produksi (3 perlakuan)

= **Rp 75.120**

Total Berat Adonan

= **1.500 gram**

Perhitungan harga per 100 gram

Harga Per 100 gram

= **Rp 5.008**

Berdasarkan total biaya produksi sebesar RP 75.120 dengan berat adonan 1.500 gram, diperoleh harga sebesar Rp 5.008 per 100 gram cookies yang selanjutnya digunakan sebagai acuan dalam setiap perlakuan penelitian.