

DAFTAR PUSTAKA

- Eko Permatasari, H., Widanti, Y.A. and Karyantina, M. (2023) 'Karakteristik Fisikokimia Pukis Bebas gluten dari Tepung Tiwul dan Tepung kacang Hijau dengan Penambahan Puree Wortel (*Daucus carota*)', *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 8(1), pp. 75–84. Available at: <https://doi.org/10.33061/jitipari.v8i1.7239>.
- Gusnadi, D.G., Taufiq, R.T. and Baharta, E.B. (2021) 'UJI ORANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA PADA PRODUK MOUSSE BERBASIS TAPAI SINGKONG SEBEGAI KOMODITI UMKM DI KABUPATEN BANDUNG', 1(12).
- Hakiki Nur, N. (2022) 'Penganekaragaman Kue Basah Tradisional Berbasis Tepung Premix Novi Nur Hakiki Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga 2014 , Fakultas Teknik , Universitas Negeri Surabaya Choirul Anna Nur Afifah , S . Pd ., M . Si Dosen Program Studi Tata Boga Fakultas Tekn', 8(1), pp. 99–109.
- Handayani, S.A. and Ekayani, H. (2022) 'Pemanfaatan Tepung Daun Katuk (*Sautopus Androgynus* L. Merr) Menjadi Produk Cendol', (1), pp. 1–8.
- Heryani, A., Catur, F. and Fajri, R. (2024) 'HUBUNGAN POLA KONSUMSI MAKANAN CEPAT SAJI DENGAN STATUS GIZI PADA REMAJA DI SMP N 1 NGAWEN'.
- Ikhrum, A., Chotimah, I. and Pangan, I. (2022) 'PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DIVERSIFIKASI PANGAN MASYARAKAT MELALUI INOVASI PANGAN LOKAL DARI SINGKONG', 6(1).
- Larasati, K.A. (2025) 'Evaluasi Industri Kue Lapis “ Cokro Tela Cake ” terhadap SNI 01-4309-1996 dalam Aspek Technoware & Humanware', 8(1).
- Lestari, S. and Wibinso, Y. (2023) 'Pengaruh Konsentrasi Tepung Sorgum dan Tepung Daun Katuk Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Hedonik Cookies'.
- Mahdiah, Zahara, R. and Oppusunggu, R. (2023) 'Efforts Of Providing Balanced Nutrition Counseling for Pregnant Women and Giving Sukahitu Cookies in Increasing Knowledge , Attitude and Blood Haemoglobin Levels of Pregnant Women in Percut Sei Tuan District , Deli Serdang Regency', 10(3), pp. 2334–2339.
- Minantyo, H.M., Suryaputra, F. and Yuwono, V.Y. (2021) 'Komposisi Tahu Rasa Berbahan Dasar Kacang Tunggak Merah Ditinjau dari Uji Organoleptik', 7, pp. 241–248.
- Pereira, M. *et al.* (2025) 'Pengaruh Substitusi Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr) terhadap Konsumsi Ransum', 9(4), pp. 781–789.

- Pratiwi, D. and Ramadhani, P. (2023) 'PENERAPAN DAN IDENTIFIKASI KANDUNGAN ALKALOID PADA DAUN KATUK (*Sauropus Androgynus* (L .) Merr) SEBAGAI PELANCAR ASI DI DESA Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Medan , Medan , Indonesia , dianpratiwitlm@gmail.com', 11(2), pp. 102–108. Available at: <https://doi.org/10.54867/jkm.v11i2.226>.
- Ramadhan, D., Imansari, A. and Nurdiana (2025) 'Hubungan Kebiasaan Konsumsi Jajanan dan Aktivitas Fisik dengan Status Gizi pada Remaja Usia 13-18 Tahun di Kelurahan Nunu'.
- Salsafia, A. *et al.* (2023) 'Pemanfaatan Tempe Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Brownies (Brotela) di Dusun Bromo, Desa Kalinegoro, Magelang', *Bangun Desa: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), p. 69. Available at: [https://doi.org/10.21927/jbd.2023.2\(2\).69-76](https://doi.org/10.21927/jbd.2023.2(2).69-76).
- Santoso, M.B., Supriadi, D. and Puspitasari, D. (2024) 'Pemberian sari kacang hijau (*vigna radiata*) terhadap kadar hemoglobin dalam upaya pencegahan anemia pada remaja putri', 17(10), pp. 931–938.
- Setyawan, R.A. and Purwani, E. (2024) 'Pengaruh substitusi tepung jewawut terhadap nilai warna dan daya terima roti tawar', 8, pp. 5542–5557.
- Sihombing, Y.T.L. *et al.* (2023) 'Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Remaja Putri Tentang Pemenuhan Gizi Terhadap Pencegahan Anemia Pada Siswi SMA Negeri 1 Sijamapolang Kabupaten Humbang Hasundutan The Relationship between Knowledge and Attitudes of Young Women About Nutrition Fulfillment Against Anemia Prevention in Sijamapolang 1 Public High School Students , Humbang Hasundutan Regency', 1(1), pp. 1–6.
- Soelo Aprilia, M. *et al.* (2025) 'Kreasi Kue Lapis Kacang Hijau dan Jagung Manis : Paduan Rasa dan Gizi Pada Pangan Tradisional warna yang berbeda dan di susun secara berlapis-lapis . Biasanya kue lapis terbuat dari kacang-kacangan setelah kedelai dan kacang tanah (Trustinah et al ., 201', 3(1), pp. 10–17.
- Sukmadewi, M. and Adi, A.C. (2024) 'KANDUNGAN ZAT BESI DAN DAYA TERIMA BROWNIES PANGGANG TEPUNG HATI AYAM DAN TEPUNG KACANG HIJAU', 5(September), pp. 7527–7534.
- Tsani, A.F.A. (2023) 'Konsumsi jajanan kaitannya dengan asupan gula, garam, lemak pada remaja jepara selama pandemi covid-19.', 12(2), pp. 17–19. Available at: <https://doi.org/10.14710/jnc.v12i2.35679>.
- Turisna, Y. *et al.* (2023) 'Jajanan Sehat Untuk Pencegahan Anemia Dan Stunting Pada Remaja'.
- Utari, A.A.C., Yenny, M. and Judiono (2023) 'ANALISIS KUALITAS BOBA (TAPIOCA PEARL) DAUN KATUK (*Sauropus Androgynus*) DAN KACANG HIJAU (*Vigna Radiata* l .)', 2(1), pp. 38–45.
- Wulandari, C.W., Muzayana, E. and Khusna, K. (2022) 'Kecambah kacang hijau

juga mempunyai sumber nutrisi selain protein yaitu karbohidrat , lemak , dan air (Astawan , 2005 dalam Hermila , Tepung kacang hijau menurut SNI 01-3728- 1995 adalah bahan makanan yang diperoleh dari biji tanaman kacang hijau (Pha'.

- Yanti, S., Wahyuni, N. and Hastuti, H.P. (2022) 'Science and Technology PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP KARAKTERISTIK BOLU KUKUS BERBAHAN DASAR TEPUNG UBI KAYU (Manihot esculenta)', 3(3), pp. 1–10.
- Yunita, R. and Nur'aini, H. (2022) 'IDENTIFIKASI PANGAN TRADISIONAL DI KABUPATEN KEPAHANG PROVINSI BENGKULU', IV(2), pp. 123–133.
- Zaen, N., Handito, D.H. and Nofrida, R. (2024) '[THE EFFECT OF KATUK LEAF FLOUR ADDING ON ANTIOXIDANT ACTIVITY AND ORGANOLEPTIC', 2(4).

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian

**Kemenkes**

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:

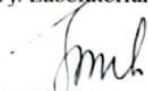
Nama : Enjel P.F Sibagariang
Nim : P01031123105

Benar telah mengadakan penelitian dalam rangka menyusun KTI/Tugas Akhir dengan judul Formulasi Daya Terima Kue Lapis Dengan Substitusi Variasi Tepung Daun Katuk Dan Kacang Hijau Sebagai Camilan Alternatif Ibu Menyusui di Laboratorium Teknologi Pangan Jurusan Gizi pada tanggal 21 April 2026.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Lubuk Pakam, 21 April 2026

Pj. Laboratorium



Sri Heriyanto, SST, MKM, RD
NIP. 197507252006041007

Lampiran 2. SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS
SURAT PERNYATAAN BERSEDIA 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 uji pendahuluan **“DAYA TERIMA FORMULASI KUE LAPIS DENGAN VARIASI SUBSTITUSI TEPUNG DAUN KATUK DAN KACANG HIJAU SEBAGAI CAMILAN ALTERNATIF REMAJA ANEMIA”**. Yang dilakukan oleh Enjel P.F Sibagariang dari Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan.

Lubuk Pakam, Februari 2026

Mengetahui

Peneliti

anelis

(Enjel P.F Sibagariang)

(... ..)

Lampiran 3. FORM UJI ORGANOLEPTIK

FORM UJI ORGANOLEPTIK

Nama panelis :

Tanggal pengujian :

Instruksi :

Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma Kue lapis dengan substitusi tepung daun katuk dan Tepung Kacang hijau 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:

Amat suka 5
Sangat suka 4
Suka 3
Kurang suka 2
Tidak suka 1

No	Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
		Warna	Tekstur	Rasa	Aroma
1	0,712				
2	0,354				
3	0,899				
4	0,988				
5	0,603				
6	0,857				

Saran :

Daftar Hadir Panelis

DAFTAR HADIR PANELIS

Hari/Tanggal : Sabtu, 21 April 2020

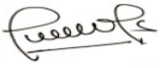
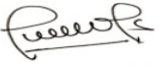
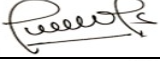
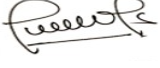
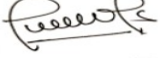
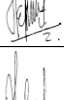
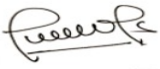
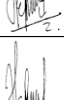
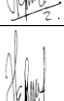
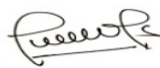
NO	NAMA	NIM	TID
1.	Haqqi Rosa Esmara	P0103123110	Haqqi
2.	Veronika Ginting	P01031123138	Veronika
3.	Muthrah Al-Fah	P01031123122	Muthrah
4.	Devi Sioban	P01031123103	Devi
5.	Maryuk Wp	P01031123107	Maryuk
6.	Fahmi Rizqin	P01031123107	Fahmi
7.	Andri Ramudja	P01031123096	Andri
8.	Arisa Mawardi Sari	P01031123097	Arisa
9.	Elisa Latu	P01031123050	Elisa
10.	Nur Majidah	P01031123075	Nur
11.	Annisa Rani Nova	P01031123140	Annisa
12.	Murkha	P01031123035	Murkha
13.	ASSAIDA NABILA	P01031123058	ASSAIDA
14.	Yoy Melkano	P01031123066	Yoy
15.	MAY LATHEFESIA	P01031123070	MAY
16.	Fika Situmorang	P01031123017	Fika
17.	Laura Hefari	P01031123027	Laura
18.	Moya Lena Asima	P01031123035	Moya
19.	GEORGE HAJWAN LUIS	P00731124014	GEORGE
20.	EYENITA PIJEM	P00731124012	EYENITA
21.	Alisa Manau	P00731124091	Alisa
22.	Rizma	P00731124122	Rizma
23.	Selvinia	P00731124174	Selvinia
24.	Ledis T. Hutauruk	P00731124111	Ledis
25.	Lola Letari Hutapea	P00731124022	Lola
26.	Winda Simamora	P01031123046	Winda
27.	Elizabeth Soriman	P01031123012	Elizabeth
28.	Era Wendenia Br. Pansun	P01031123015	Era
29.	Melani Petojo	P01031123027	Melani
30.	Nurh Apriah Idris	P01031123163	Nurh
31.	Akara Nitche	P01031123145	Akara
32.	Kaseni Maswani	P01031123114	Kaseni
33.	Natira Akhyani Pata	P01031123033	Natira
34.	Bunga Elexy Situmorang	P01031123051	Bunga
35.	Kelvin Sahiduna	P01031123119	Kelvin
36.	Rajindauli	P01031123039	Rajindauli
37.	Riana Elisabeth Purba	P01031123094	Riana
38.	Nur Safti Br. Situmorang	P01031123089	Nur
39.	Siska Silvia M. T. Siregar	P01031123100	Siska
40.	Shinta G. Sitohang	P01031123011	Shinta

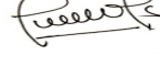
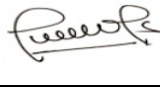
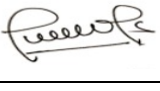
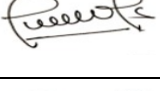
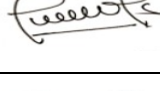
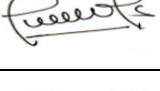
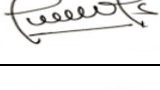
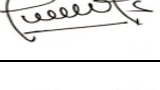
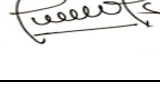
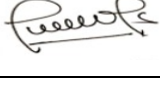
41	Twi putri S-Sinaga	P01031123137	
42	Monica Siagian	P00731124024	
43	Enny Firdaus	P01031223070	
44	Indrawati Susanti	P00731124106	
45	Kasih Rumiati Panggabean	P00731124019	
46	Grace Kaptupulu	P00731124015	
47	Mawida Fitri R.	P0103103005	
48	Yulietta Margaretha	P01031123093	
49	Nyza Florentia Sibuanan	P01031123117	
50	Sulthani Tare	P01031125002	

Lampiran 4. Bukti Bimbingan

Bukti Bimbingan Karya Tulis Ilmiah

Nama : ENJEL P.F.SIBAGARIANG
 Nim : P01031123105
 Program Studi : DIII Gizi
 Judul : Daya Terima Formulasi Kue Lapis dengan Substitusi Variasi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Daun Katuk Sebagai Camilan Alternatif Ibu Menyusui.
 Pembimbing : Dr. Mahdiah, DCN, M.Kes

No	Tanggal	Topik Bimbingan	T. Tangan Mahasiswa	T. Tangan Pembimbing
1	19/01/2026	Penyerahan surat permintaan sebagai dosen pembimbing		
2	20/01/2026	Mendiskusikan jurnal yang sudah dicari dengan topik yang akan dilakukan Penelitian		
3	22/01/2026	Mengajukan judul dan Bab 1		
4	26/01/2026	Revisi Bab 1		
5	03/02/2026	Revisi Bab 1 dan 2		
6	09/02/2026	Mengajukan Bab 3		
7	23/02/2026	Persiapan uji pendahuluan		
8	24/02/2026	Melakukan uji pendahuluan		
9	02/03/2026	Revisi Bab 3		
10	03/03/2026	Pembuatan PPT dan Pemeriksaan PPT oleh pembimbing		

11	03/03/2026	Penandatanganan surat pernyataan persetujuan usulan KTI oleh Pembimbing		
12	10/03/2026	Seminar Proposal KTI		
13	29/03/2026	Revisi Bab I, II, III oleh pembimbing		
14	10/04/2026	Revisi Bab I, II, III oleh penguji 1		
15	17/04/2026	Revisi Bab I, II, III oleh penguji 2		
16	21/04/2026	Melaksanakan Penelitian		
17	27/04/2026	Mengajukan Bab IV dan V		
18	25/05/2026	Revisi Bab IV dan V		
19	03/06/2026	Seminar Hasil Tugas Akhir		
20	14/07/2026	Revisi Bab I,II,III,IV dan V oleh Penguji 1		
21	31/07/2026	Revisi Bab I,II,III,IV dan V oleh Penguji 2		
22	03/08/2026	Revisi Abstrak oleh Pembimbing		
23	13/08/2026	Stempel Abstrak		
24	8/09/2026	Turnitin		

Lampiran 5. Etical 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.01.26.3702/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2026

Protokol penelitian versi 2 yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : Enjel P.F. Sibagariang
Principal In Investigator

Nama Institusi : POLTEKKES KEMENKES MEDAN
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"DAYA TERIMA FORMULASI KUE LAPIS DENGAN SUBSTITUSI VARIASA TEPUNG KACANG HIJAU DAN TEPUNG DAUN KATUK SEBAGAI CAMILAN ALTERNATIF REMAJA ANEMIA"

"ACCEPTABILITY OF LAYER CAKE FORMULATION WITH VARIOUS SUBSTITUTIONS OF MUNG BEAN FLOUR AND SATURATED LEAF FLOUR AS AN ALTERNATIVE SNACK FOR ANEMIA TEENS"

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 27 Agustus 2026 sampai dengan tanggal 27 Agustus 2027.

This declaration of ethics applies during the period August 27, 2026 until August 27, 2027.

August 27, 2026
 Chairperson,



Dr. Lestari Rahmah, MKT

Lampiran 6. Rata rata Skor Kesukaan Panelis

a. Warna

PANELIS	A1 (0,712)	A2 (0,354)	RATA- RATA	B1 (0,899)	B2 (0,988)	RATA- RATA	C1 (0,603)	C2 (0,857)	RATA- RATA
1	4	5	4,5	5	5	5	4	4	4
2	3	4	3,5	5	4	4,5	4	5	4,5
3	3	4	3,5	4	5	4,5	3	4	3,5
4	3	4	3,5	5	5	5	4	4	4
5	3	2	2,5	4	3	3,5	2	4	3
6	3	4	3,5	4	3	3,5	4	4	4
7	4	4	4	4	4	4	4	4	4
8	3	4	3,5	5	5	5	3	3	3
9	3	4	3,5	5	5	5	3	4	3,5
10	4	4	4	5	5	5	4	3	3,5
11	3	4	3,5	5	4	4,5	4	4	4
12	3	3	3	4	4	4	3	3	3
13	3	4	3,5	4	5	4,5	3	3	3
14	3	4	3,5	3	4	3,5	3	2	2,5
15	3	5	4	5	5	5	3	3	3
16	3	4	3,5	5	5	5	3	3	3
17	3	2	2,5	4	4	4	3	2	2,5
18	3	4	3,5	5	5	5	1	2	1,5
19	4	5	4,5	5	5	5	4	4	4
20	3	3	3	4	5	4,5	3	3	3
21	3	3	3	4	4	4	3	3	3
22	4	4	4	5	5	5	5	4	4,5
23	3	4	3,5	5	5	5	4	4	4
24	3	3	3	4	3	3,5	4	3	3,5
25	5	4	4,5	3	4	3,5	5	5	5
26	3	3	3	4	5	4,5	2	3	2,5
27	4	3	3,5	5	3	4	3	3	3
28	4	3	3,5	5	4	4,5	4	3	3,5
29	4	3	3,5	5	5	5	5	3	4
30	5	5	5	5	5	5	5	5	5
31	4	4	4	5	5	5	4	4	4
32	3	4	3,5	4	3	3,5	3	4	3,5
33	4	4	4	3	3	3	3	3	3
34	5	5	5	5	5	5	5	5	5
35	3	4	3,5	5	4	4,5	4	3	3,5
36	4	4	4	5	5	5	4	4	4
37	3	4	3,5	5	4	4,5	4	3	3,5

38	3	3	3	5	5	5	3	2	2,5
39	3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
40	3	3	3	5	5	5	3	3	3
41	4	3	3,5	4	5	4,5	3	3	3
42	3	4	3,5	5	4	4,5	3	3	3
43	5	5	5	5	5	5	5	4	4,5
44	3	2	2,5	5	5	5	2	3	2,5
45	4	4	4	4	4	4	2	3	2,5
46	3	3	3	5	5	5	3	4	3,5
47	3	3	3	5	4	4,5	3	3	3
48	4	4	4	5	5	5	4	4	4
49	3	4	3,5	3	4	3	3	4	3,5
50	3	3	3	4	5	4,5	3	3	3
JUMLAH	172	186	179	226	222	223,5	173	173	173
RATARATA	3,44	3,72	3,58	4,52	4,44	4,47	3,46	3,46	3,46

b. Tekstur

PANELIS	A1 (0,712)	A2 (0,354)	RATA- RATA	B1 (0,899)	B2 (0,988)	RATA- RATA	C1 (0,603)	C2 (0,857)	RATA- RATA
1	4	5	4,5	5	5	5	4	4	4
2	4	3	3,5	4	5	4,5	3	3	3
3	4	3	3,5	5	4	4,5	3	3	3
4	3	5	4	4	4	4	5	4	4,5
5	2	3	2,5	3	4	3,5	4	2	3
6	3	4	3,5	3	4	3,5	4	4	4
7	4	4	4	4	4	4	4	4	4
8	2	3	2,5	4	5	4,5	2	2	2
9	4	3	3,5	5	4	4,5	4	3	3,5
10	3	4	3,5	4	5	4,5	3	3	3
11	4	4	4	4	5	4,5	5	4	4,5
12	2	4	3	5	4	4,5	4	3	3,5
13	3	3	3	5	4	4,5	4	5	4,5
14	3	2	2,5	3	3	3	3	2	2,5
15	5	4	4,5	5	5	5	4	4	4
16	3	3	3	4	5	4,5	3	4	3,5
17	3	3	3	4	4	4	3	2	2,5
18	3	3	3	5	5	5	1	1	1
19	5	4	4,5	4	5	4,5	5	4	4,5
20	4	4	4	4	4	4	3	3	3
21	2	3	2,5	4	4	4	3	3	3
22	5	4	4,5	5	5	5	4	4	4
23	4	3	3,5	5	4	4,5	4	5	4,5
24	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
25	5	4	4,5	4	4	4	5	4	4,5
26	4	2	3	5	5	5	3	3	3

27	4	4	4	5	4	4,5	3	3	3
28	4	3	3,5	5	5	5	4	4	4
29	3	4	3,5	5	5	5	4	4	4
30	4	4	4	5	5	5	5	4	4,5
31	4	4	4	5	5	5	4	4	4
32	4	4	4	3	4	3,5	4	3	3,5
33	4	3	3,5	5	4	4	4	4	4
34	4	3	3,5	5	5	5	3	4	3,5
35	3	3	3	5	5	5	3	3	3
36	5	3	4	4	4	4	3	4	3,5
37	4	3	3,5	5	5	5	4	3	3,5
38	3	3	3	5	5	5	3	2	2,5
39	4	4	4	3	3	3	3	3	3
40	3	3	3	5	5	5	3	3	3
41	3	4	3,5	5	4	4,5	3	4	3,5
42	3	3	3	5	5	5	3	4	3,5
43	4	4	4	5	4	4,5	5	4	4,5
44	1	2	1,5	5	5	5	2	3	2,5
45	3	4	3,5	4	4	4	3	4	3,5
46	4	3	3,5	5	5	5	3	3	3
47	2	2	2	4	4	4	3	2	2,5
48	5	4	4,5	4	4	4	5	3	4
49	3	3	3	4	4	4	4	3	3,5
50	3	3	3	5	5	5	3	3	3
JUMLAH	176	170	173	221	221	220,5	177	167	172
RATA RATA	3,52	3,4	3,46	4,42	4,42	4,41	3,54	3,34	3,44

c. Rasa

PANELIS	A1 (0,712)	A2 (0,354)	RATA- RATA	B1 (0,899)	B2 (0,988)	RATA- RATA	C1 (0,603)	C2 (0,857)	RATA- RATA
1	5	4	4,5	5	5	5	4	4	4
2	3	3	3	3	5	4	5	3	4
3	3	3	3	4	5	4,5	3	3	3
4	3	4	3,5	5	4	4,5	3	3	3
5	2	4	3	4	4	4	3	2	2,5
6	4	4	4	4	3	3,5	3	3	3
7	4	5	4,5	4	4	4	4	4	4
8	3	2	2,5	5	4	4,5	3	3	3
9	3	4	3,5	4	5	4,5	4	3	3,5
10	4	3	3,5	5	4	4,5	4	4	4
11	4	3	3,5	5	5	5	4	3	3,5
12	1	3	2	4	4	4	3	3	3
13	3	1	2	5	4	4,5	3	4	3,5
14	3	3	3	3	3	3	3	3	3
15	4	3	3,5	4	5	4,5	5	4	4,5
16	4	3	3,5	4	4	4	4	3	3,5
17	3	3	3	4	4	4	2	3	2,5
18	2	2	2	5	5	5	2	1	1,5
19	4	4	4	5	4	4,5	4	5	4,5
20	3	4	3,5	5	4	4,5	3	3	3
21	3	3	3	3	4	3,5	3	4	3,5
22	4	5	4,5	5	5	5	4	5	4,5
23	3	3	3	4	4	4	5	3	4
24	4	4	4	3	3	3	4	3	3,5
25	3	4	3,5	3	4	3,5	5	3	4
26	3	2	2,5	4	4	4	3	3	3
27	4	5	4,5	4	4	4	4	4	4
28	3	4	3,5	5	5	5	4	4	4
29	4	3	3,5	5	5	5	3	5	4
30	4	5	4,5	5	5	5	4	4	4
31	4	4	4	5	5	5	5	4	4,5
32	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
33	4	4	4	5	5	5	3	4	3,5
34	3	3	3	5	5	5	3	3	3
35	4	3	3,5	5	5	5	3	3	3
36	5	4	4,5	4	4	4	4	3	3,5
37	4	4	4	5	5	5	4	4	4
38	3	3	3	4	4	4	2	2	2
39	3	3	3	4	4	4	3	3	3
40	3	3	3	5	5	5	3	3	3
41	4	3	3,5	4	4	4	3	3	3
42	3	3	3	4	5	4,5	3	3	3
43	5	5	5	5	4	4,5	5	5	5

44	1	2	1,5	5	5	5	3	3	3
45	4	3	3,5	5	5	5	2	3	2,5
46	4	4	4	5	5	5	4	3	3,5
47	1	2	1,5	5	5	5	2	2	2
48	5	4	4,5	5	5	5	5	4	4,5
49	3	3	3	4	4	4	3	3	3
50	2	4	3	5	4	4,5	2	3	2,5
JUMLAH	168	170	169	221	219	220	173	166	169,5
RATA RATA	3,36	3,4	3,38	4,42	4,38	4,40	3,46	3,32	3,39

d. Rasa

PANELIS	A1 (0,712)	A2 (0,354)	RATA- RATA	B1 (0,899)	B2 (0,988)	RATA- RATA	C1 (0,603)	C2 (0,857)	RATA- RATA
1	4	4	4	5	5	5	4	4	4
2	4	4	4	4	4	4	4	5	4,5
3	3	3	3	5	5	5	3	3	3
4	3	3	3	4	4	4	5	4	4,5
5	4	2	3	3	4	3,5	2	3	2,5
6	3	5	4	4	3	3,5	4	4	4
7	4	4	4	4	4	4	4	4	4
8	3	3	3	5	4	4,5	2	2	2
9	4	3	3,5	4	4	4	3	3	3
10	4	3	3,5	4	4	4	3	3	3
11	3	4	3,5	5	5	5	4	4	4
12	2	3	2,5	4	5	4,5	3	3	3
13	2	2	2	4	5	4,5	4	3	3,5
14	2	2	2	3	3	3	3	3	3
15	3	3	3	5	4	4,5	3	3	3
16	3	3	3	5	5	5	3	3	3
17	3	3	3	4	4	4	3	3	3
18	1	1	1	5	5	5	2	2	2
19	4	5	4,5	5	5	5	4	5	4,5
20	3	3	3	4	5	4,5	3	3	3
21	3	4	3,5	5	5	5	3	3	3
22	5	4	4,5	5	5	3	5	5	5
23	5	5	5	4	3	3,5	5	5	5
24	3	3	3	3	3	3	3	4	3,5
25	3	4	3,5	3	5	4	5	3	4
26	3	3	3	4	4	4	3	2	2,5
27	5	4	4,5	5	5	5	4	3	3,5
28	4	4	4	4	4	4	3	3	3
29	3	4	3,5	5	5	5	4	4	4
30	5	5	5	5	5	5	5	4	4,5
31	3	5	4	5	5	5	4	4	4

32	4	3	3,5	5	5	5	4	3	3,5
33	3	4	3,5	4	5	4,5	3	3	3
34	4	3	3,5	5	5	5	3	4	3,5
35	3	4	3,5	4	5	4,5	3	4	3,5
36	3	3	3	4	4	4	4	4	4
37	3	4	3,5	5	5	5	4	3	3,5
38	3	3	3	4	4	4	2	2	2
39	3	3	3	4	4	4	3	3	3
40	3	3	3	5	5	5	3	3	3
41	4	3	3,5	4	5	4,5	4	3	3,5
42	3	3	3	5	5	5	3	3	3
43	5	5	5	5	4	4,5	5	4	4,5
44	1	2	1,5	5	5	5	4	4	4
45	3	4	3,5	4	5	4,5	3	4	3,5
46	4	3	3,5	5	5	5	3	3	3
47	2	2	2	4	4	4	3	3	3
48	4	4	4	4	4	4	5	5	5
49	3	4	3,5	3	4	3,5	4	4	4
50	1	3	2	4	5	4,5	3	3	3
JUMLAH	163	171	167	217	224	218,5	176	172	174
RATA RATA	3,26	3,42	3,34	4,34	4,48	4,37	3,52	3,44	3,48

Lampiran 7. Hasil Analisis Kesukaan Panelis

Hasil Uji Anova dan Duncan

ANOVA

		Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Warna	Between Groups	30.443	2	15.222	36.499	.000
	Within Groups	61.305	147	.417		
	Total	91.748	149			
Tekstur	Between Groups	30.730	2	15.365	34.178	.000
	Within Groups	66.085	147	.450		
	Total	96.815	149			
Rasa	Between Groups	34.343	2	17.172	34.614	.000
	Within Groups	72.925	147	.496		
	Total	107.268	149			
Aroma	Between Groups	31.210	2	15.605	28.816	.000
	Within Groups	79.605	147	.542		
	Total	110.815	149			

Berdasarkan tabel hasil uji anova pada gambar di atas, diperoleh nilai signifikansi (Sig.) untuk masing-masing parameter organoleptik yaitu warna sebesar 0,000, tekstur sebesar 0,000, rasa sebesar 0,000, dan aroma sebesar 0,000. Seluruh nilai signifikansi menunjukkan bahwa $\alpha < 0,05$, sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada setiap perlakuan terhadap parameter warna, tekstur, rasa, dan aroma.

DUNCAN

Warna

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	50	3.460	
A	50	3.580	
B	50		4.470
Sig.		.354	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
C	50	3.440	
A	50	3.460	
B	50		4.410
Sig.		.882	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50.000.

Rasa

Duncana

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	50	3.380	
C	50	3.390	
B	50		4.400
Sig.		.944	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50.000.

Aroma

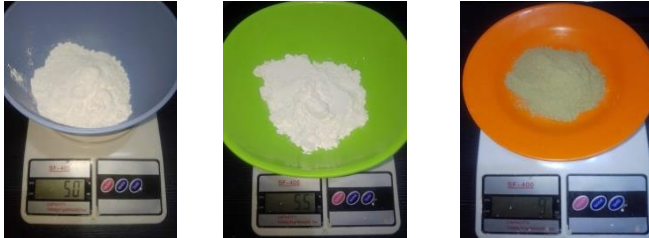
Duncana

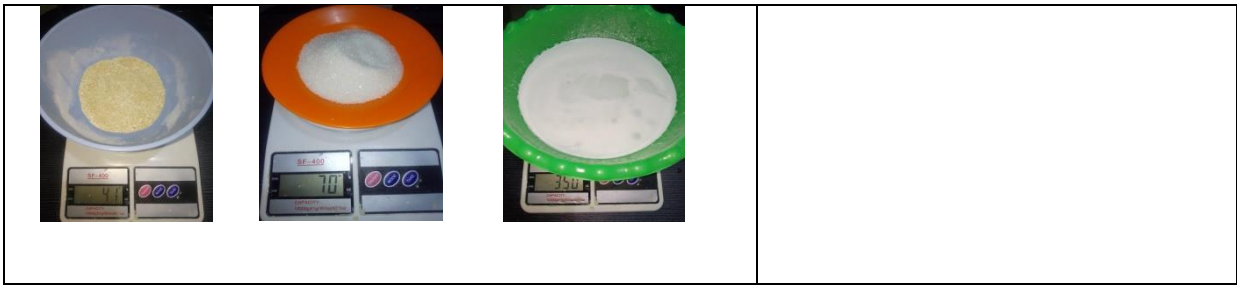
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	50	3.340	
C	50	3.480	
B	50		4.370
Sig.		.343	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50.000.

Lampiran 8. Dokumentasi Pembuatan Kue Lapis

	Perlakuan A yaitu, Tepung Beras 50 gr + Tepung Tapioka 55 gr + Gula 70gr + Santan 350gr + Tepung Daun Katuk 5 gr + Tepung Kacang Hijau 45 gr.
	Perlakuan B yaitu, Tepung Beras 50 gr + Tepung Tapioka 55 gr + Gula 70gr + Santan 350gr + Tepung Daun Katuk 5 gr + Tepung Kacang Hijau 45 gr.
	Perlakuan C yaitu Tepung Beras 50 gr + Tepung Tapioka 55 gr + Gula 70gr + Santan 350gr + Tepung Daun Katuk 5 gr + Tepung Kacang Hijau 45 gr.



Lampiran 9. Dokumentasi Uji Organoleptik



Perlakuan A (45gr kacang hijau
+ 5gr daun katuk)



Perlakuan B (43gr kacang hijau
+ 7gr daun katuk)



Perlakuan C (41gr kacang hijau + 9gr daun katuk)

DOKUMENTASI PANELIS



Lampiran 10. NILAI GIZI KUE LAPIS

=====

===

HASIL PERHITUNGAN RESEP AWAL KUE LAPIS

=====

===

Nama Makanan	Jumlah	energy	carbohydr.
tepung beras	185 g	667,7 kcal	147,1 g
tepung tapioka	100 g	381,0 kcal	91,3 g
gula pasir	150 g	580,4 kcal	149,9 g
santan	1250 g	887,3 kcal	37,5 g
garam	10 g	0,0 kcal	0,0 g

Meal analysis: energy 2516,4 kcal (100 %), carbohydrate 425,7 g (100 %)

=====

===

HASIL PERHITUNGAN

=====

===

Zat Gizi	hasil analisis nilai	rekomendasi nilai/hari	persentase pemenuhan
energy	2516,4 kcal	1900,0 kcal	132 %
water	0,0 g	2700,0 g	0 %
protein	21,4 g(3%)	48,0 g(12 %)	45 %
fat	85,0 g(29%)	77,0 g(< 30 %)	110 %
carbohydr.	425,7 g(67%)	351,0 g(> 55 %)	121 %
dietary fiber	24,9 g	30,0 g	83 %
alcohol	0,0 g	-	-
PUFA	1,8 g	10,0 g	18 %
cholesterol	0,0 mg	-	-
Vit. A	0,0 µg	800,0 µg	0 %
carotene	0,0 mg	-	-
Vit. E	0,0 mg	-	-
Vit. B1	0,2 mg	1,0 mg	24 %
Vit. B2	0,1 mg	1,2 mg	12 %

Vit. B6	0,4 mg	1,2 mg	32 %
folic acid eq.	0,0 µg	-	-
Vit. C	12,5 mg	100,0 mg	13 %
sodium	3932,9 mg	2000,0 mg	197 %
potassium	1044,2 mg	3500,0 mg	30 %
calcium	60,3 mg	1000,0 mg	6 %
magnesium	144,8 mg	310,0 mg	47 %
phosphorus	494,0 mg	700,0 mg	71 %
iron	8,0 mg	15,0 mg	53 %
zinc	4,6 mg	7,0 mg	66 %

=====

===

HASIL PERHITUNGAN KUE LAPIS PERLUKUAN A

=====

===

Nama Makanan	Jumlah	energy	carbohydr.
—			
tepung beras	50 g	180,4 kcal	39,8 g
tepung tapioka	55 g	209,5 kcal	50,2 g
Tepung Kacang Hijau	45 g	155,2 kcal	28,3 g
Tepung Daun Katuk	5 g	6,7 kcal	1,5 g
gula pasir	70 g	270,9 kcal	69,9 g
santan	350 g	248,4 kcal	10,5 g

Meal analysis: energy 1071,2 kcal (100 %), carbohydrate 200,2 g (100 %)

=====

===

HASIL PERHITUNGAN

=====

===

Zat Gizi	hasil analisis nilai	rekomendasi nilai/hari	persentase pemuenuhan
—			
energy	1071,2 kcal	1900,0 kcal	56 %
water	0,0 g	2700,0 g	0 %
protein	17,1 g(6%)	48,0 g(12 %)	36 %
fat	25,7 g(20%)	77,0 g(< 30 %)	33 %
carbohydr.	200,2 g(73%)	351,0 g(> 55 %)	57 %
dietary fiber	7,2 g	30,0 g	24 %
alcohol	0,0 g	-	-
PUFA	0,5 g	10,0 g	5 %
cholesterol	0,0 mg	-	-
Vit. A	70,7 µg	800,0 µg	9 %

carotene	0,3 mg	-	-
Vit. E	0,0 mg	-	-
Vit. B1	0,1 mg	1,0 mg	6 %
Vit. B2	0,0 mg	1,2 mg	4 %
Vit. B6	0,1 mg	1,2 mg	9 %
folic acid eq.	0,0 µg	-	-
Vit. C	3,5 mg	100,0 mg	4 %
sodium	19,6 mg	2000,0 mg	1 %
potassium	292,0 mg	3500,0 mg	8 %
calcium	72,6 mg	1000,0 mg	7 %
magnesium	40,7 mg	310,0 mg	13 %
phosphorus	284,5 mg	700,0 mg	41 %
iron	5,4 mg	15,0 mg	36 %
zinc	1,3 mg	7,0 mg	19 %
7,0 mg	19 %		

=====

===

HASIL PERHITUNGAN KUE LAPIS PERLAKUAN B

=====

===

Nama Makanan	Jumlah	energy	carbohydr.
tepung beras	50 g	180,4 kcal	39,8 g
tepung tapioka	55 g	209,5 kcal	50,2 g
Tepung Kacang Hijau	43 g	148,3 kcal	27,0 g
Tepung Daun Katuk	7 g	9,4 kcal	2,1 g
gula pasir	70 g	270,9 kcal	69,9 g
santan	350 g	248,4 kcal	10,5 g

Meal analysis: energy 1067,0 kcal (100 %), carbohydrate 199,5 g (100 %)

=====

===

HASIL PERHITUNGAN

=====

===

Zat Gizi	hasil analisis nilai	rekomendasi nilai/hari	persentase pemuhan
energy	1067,0 kcal	1900,0 kcal	56 %
water	0,0 g	2700,0 g	0 %
protein	17,1 g(6%)	48,0 g(12 %)	36 %
fat	26,2 g(21%)	77,0 g(< 30 %)	34 %

carbohydr.	199,5 g(73%)	351,0 g(> 55 %)	57 %
dietary fiber	7,2 g	30,0 g	24 %
alcohol	0,0 g	-	-
PUFA	0,5 g	10,0 g	5 %
cholesterol	0,0 mg	-	-
Vit. A	67,5 µg	800,0 µg	8 %
carotene	0,3 mg	-	-
Vit. E	0,0 mg	-	-
Vit. B1	0,1 mg	1,0 mg	6 %
Vit. B2	0,0 mg	1,2 mg	4 %
Vit. B6	0,1 mg	1,2 mg	9 %
folic acid eq.	0,0 µg	-	-
Vit. C	3,5 mg	100,0 mg	4 %
sodium	19,6 mg	2000,0 mg	1 %
potassium	292,0 mg	3500,0 mg	8 %
calcium	70,1 mg	1000,0 mg	7 %
magnesium	40,7 mg	310,0 mg	13 %
phosphorus	278,1 mg	700,0 mg	40 %
iron	5,3 mg	15,0 mg	35 %
zinc	1,3 mg	7,0 mg	19 %

=====

===

HASIL PERHITUNGAN KUE LAPIS PERLAKUAN C

=====

===

Nama Makanan	Jumlah	energy	carbohydr.
—			
tepung beras	50 g	180,4 kcal	39,8 g
tepung tapioka	55 g	209,5 kcal	50,2 g
Tepung Kacang Hijau	41 g	141,4 kcal	25,8 g
Tepung Daun Katuk	9 g	12,1 kcal	2,7 g
gula pasir	70 g	270,9 kcal	69,9 g
santan	350 g	248,4 kcal	10,5 g

Meal analysis: energy 1062,8 kcal (100 %), carbohydrate 198,9 g (100 %)

=====

===

HASIL PERHITUNGAN

=====

===

Zat Gizi	hasil analisis nilai	rekomendasi nilai/hari	persentase pemenuhan
----------	-------------------------	---------------------------	-------------------------

energy	1062,8 kcal	1900,0 kcal	56 %
water	0,0 g	2700,0 g	0 %
protein	17,1 g(6%)	48,0 g(12 %)	36 %
fat	26,7 g(21%)	77,0 g(< 30 %)	35 %
carbohydr.	198,9 g(73%)	351,0 g(> 55 %)	57 %
dietary fiber	7,2 g	30,0 g	24 %
alcohol	0,0 g	-	-
PUFA	0,5 g	10,0 g	5 %
cholesterol	0,0 mg	-	-
Vit. A	64,4 µg	800,0 µg	8 %
carotene	0,3 mg	-	-
Vit. E	0,0 mg	-	-
Vit. B1	0,1 mg	1,0 mg	6 %
Vit. B2	0,0 mg	1,2 mg	4 %
Vit. B6	0,1 mg	1,2 mg	9 %
folic acid eq.	0,0 µg	-	-
Vit. C	3,5 mg	100,0 mg	4 %
sodium	19,6 mg	2000,0 mg	1 %
potassium	292,0 mg	3500,0 mg	8 %
calcium	67,6 mg	1000,0 mg	7 %
magnesium	40,7 mg	310,0 mg	13 %
phosphorus	271,8 mg	700,0 mg	39 %
iron	5,1 mg	15,0 mg	34 %
zinc	1,3 mg	7,0 mg	19 %

1 Resep 1030 gr

1 Resep → 20 Porsi

1 Porsi → 50 gr

Zat Gizi Kue Lapis Perlakuan A

(Tepung Beras 50 g + Tepung Tapioka 55 g + Gula 70 g + Santan 350 g + Tepung Daun Katuk 5 g + Tepung Kacang Hijau 45 g)

No	Zat Gizi	Satuan	Total Resep (1030 g)	Per Porsi (50 g)
1	Energi	kcal	1.071,2	52,00
2	Protein	G	17,1	0,83
3	Lemak	G	25,7	1,25
4	Karbohidrat	G	200,2	9,72
5	Serat Pangan	G	7,2	0,35
6	Vitamin A	µg	70,7	3,43
7	Vitamin C	Mg	3,5	0,17
8	Natrium	Mg	19,6	0,95
9	Kalium	Mg	292,0	14,17
10	Kalsium	Mg	72,6	3,52
11	Magnesium	Mg	40,7	1,98
12	Fosfor	Mg	284,5	13,81
13	Zat Besi (Fe)	Mg	5,4	0,26
14	Zinc	Mg	1,3	0,06

Zat Gizi Kue Lapis Perlakuan B

(Tepung Beras 50 g + Tepung Tapioka 55 g + Gula 70 g + Santan 350 g + Tepung Daun Katuk 7 g + Tepung Kacang Hijau 43 g)

No	Zat Gizi	Satuan	Total Resep (1030 g)	Per Porsi (50 g)
1	Energi	kcal	1.067,0	51,80
2	Protein	g	17,1	0,83
3	Lemak	g	26,2	1,27
4	Karbohidrat	g	199,5	9,68
5	Serat Pangan	g	7,2	0,35
6	Vitamin A	µg	67,5	3,28
7	Vitamin C	mg	3,5	0,17
8	Natrium	mg	19,6	0,95
9	Kalium	mg	292,0	14,17
10	Kalsium	mg	70,1	3,40
11	Magnesium	mg	40,7	1,98
12	Fosfor	mg	278,1	13,50
13	Zat Besi (Fe)	mg	5,3	0,26
14	Zinc	mg	1,3	0,06

Zat Gizi Kue Lapis Perlakuan C

(Tepung Beras 50 g + Tepung Tapioka 55 g + Gula 70 g + Santan 350 g + Tepung Daun Katuk 9 g + Tepung Kacang Hijau 41 g)

No	Zat Gizi	Satuan	Total Resep (1030 g)	Per Porsi (50 g)
1	Energi	kcal	1.062,8	51,59
2	Protein	g	17,1	0,83
3	Lemak	g	26,7	1,30
4	Karbohidrat	g	198,9	9,66
5	Serat Pangan	g	7,2	0,35
6	Vitamin A	µg	64,4	3,13
7	Vitamin C	mg	3,5	0,17
8	Natrium	mg	19,6	0,95
9	Kalium	mg	292,0	14,17
10	Kalsium	mg	67,6	3,28
11	Magnesium	mg	40,7	1,98
12	Fosfor	mg	271,8	13,19
13	Zat Besi (Fe)	mg	5,1	0,25
14	Zinc	mg	1,3	0,06

Lampiran 11. Harga Perlakuan Kue Lapis

Harga Perlakuan A (Tepung Daun Katuk 5 g + Tepung Kacang Hijau 45 g)

1 resep : 1030 gram

1 takaran saji : 50 g

1 resep : 20 takaran saji

No	Nama Bahan	Berat Bersih (g)	Berat Kotor	Harga Satuan	Jumlah
1	Tepung Beras	50	50	Rp 10.000/bungkus	Rp 1.000
2	Tepung Tapioka	55	55	Rp 12.000/bungkus	Rp 1.320
3	Tepung Daun Katuk	5	5	Rp 50.000/kg	Rp 250
4	Tepung Kacang Hijau	45	45	Rp 50.000/kg	Rp 2.250
5	Gula Pasir	70	70	Rp 18.000/kg	Rp 1.260
6	Santan/Kelapa	350	350	Rp 3.000/500 g	Rp 2.100
7	Garam	10	10	Rp 2.000/bungkus	Rp 80
8	Air	1000 ml	-	-	-

Total 1 Resep = Rp 8.260

Total 1 Porsi = Rp 413

Total biaya produksi = Food cost + Labour cost + Overhead cost + Profit

= 40% + 20% + 20% + 20%

= Rp 8.260 + Rp 4.130 + Rp 4.130 + Rp 4.130

= Rp 20.650

Harga jual = Total biaya produksi ÷ jumlah produk

= Rp 20.650 ÷ 20

= Rp 1.032

≈ **Rp 1.500 (dibulatkan)**

Harga Perlakuan B (Tepung Daun Katuk 7 g + Tepung Kacang Hijau 43 g)

1 resep : 1030 gram

1 takaran saji : 50 g

1 resep : 20 takaran saji

No	Nama Bahan	Berat Bersih (g)	Berat Kotor	Harga Satuan	Jumlah
1	Tepung Beras	50	50	Rp 10.000/bungkus	Rp 1.000
2	Tepung Tapioka	55	55	Rp 12.000/bungkus	Rp 1.320
3	Tepung Daun Katuk	7	7	Rp 50.000/kg	Rp 350
4	Tepung Kacang Hijau	43	43	Rp 50.000/kg	Rp 2.150
5	Gula Pasir	70	70	Rp 18.000/kg	Rp 1.260
6	Santan/Kelapa	350	350	Rp 3.000/500 g	Rp 2.100
7	Garam	10	10	Rp 2.000/bungkus	Rp 80
8	Air	1000 ml	-	-	-

Total 1 Resep = Rp 8.260

Total 1 Porsi = Rp 413

Total biaya produksi = Food cost + Labour cost + Overhead cost + Profit

= 40% + 20% + 20% + 20%

= Rp 8.260 + Rp 4.130 + Rp 4.130 + Rp 4.130

= Rp 20.650

Harga jual = Total biaya produksi ÷ jumlah produk

= Rp 20.650 ÷ 20

= Rp 1.032

≈ Rp 1.500 (dibulatkan)

Harga Perlakuan C (Tepung Daun Katuk 9 g + Tepung Kacang Hijau 41 g)

1 resep : 1030 gram

1 takaran saji : 50 g

1 resep : 20 takaran saji

No	Nama Bahan	Berat Bersih (g)	Berat Kotor	Harga Satuan	Jumlah
1	Tepung Beras	50	50	Rp 10.000/bungkus	Rp 1.000
2	Tepung Tapioka	55	55	Rp 12.000/bungkus	Rp 1.320
3	Tepung Daun Katuk	9	9	Rp 50.000/kg	Rp 450
4	Tepung Kacang Hijau	41	41	Rp 50.000/kg	Rp 2.050
5	Gula Pasir	70	70	Rp 18.000/kg	Rp 1.260
6	Santan/Kelapa	350	350	Rp 3.000/500 g	Rp 2.100
7	Garam	10	10	Rp 2.000/bungkus	Rp 80
8	Air	1000 ml	-	-	-

Total 1 Resep = Rp 8.260

Total 1 Porsi = Rp 413

Total biaya produksi = Food cost + Labour cost + Overhead cost + Profit

= 40% + 20% + 20% + 20%

= Rp 8.260 + Rp 4.130 + Rp 4.130 + Rp 4.130

= Rp 20.650

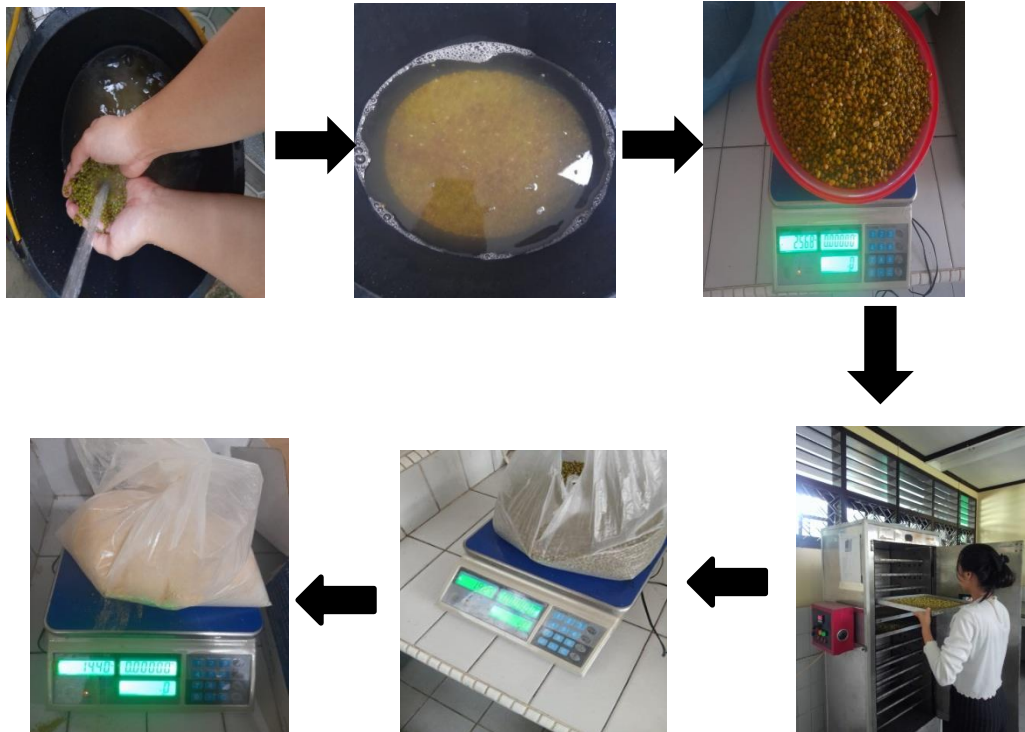
Harga jual = Total biaya produksi ÷ jumlah produk

= Rp 20.650 ÷ 20

= Rp 1.032

≈ Rp 1.500 (dibulatkan)

Lampiran 12. DOKUMENTASI PEMBUATAN TEPUNG DAUN KATUK

Lampiran 13. DOKUMENTASI PEMBUATAN TEPUNG KACANG HIJAU

Lampiran 14. DOKUMENTASI PEMBUATAN KUE LAPIS

Hasil Perlakuan A



Hasil Perlakuan B



Hasil Perlakuan C

Lampiran 15. Rendemen

RENDEMEN TEPUNG DAUN KATUK				
Berat Bahan (gr)	Setelah Disortir (gr)	Berat setelah kering	Berat setelah menjadi tepung(gr)	%
3620	357,6	42	39,9	11,15 %

$$\text{Rendeman\%} = \frac{\text{Berat Akhir}}{\text{berat awal}} \times 100$$

$$\text{Rendeman\%} = \frac{39,9}{357,6} \times 100$$

$$\text{Rendeman\%} = 11,15$$

Rendemen tepung daun katuk sebesar 11,6% menunjukkan bahwa setiap 1 gram tepung daun katuk diperoleh dari sekitar 8,62 gram daun katuk segar.

RENDEMEN TEPUNG KACANG HIJAU				
Berat Bahan (gr)	Setelah Disortir (gr)	Berat setelah kering	Berat setelah menjadi tepung(gr)	%
2000	2568	1842	1440	72 %

$$\text{Rendeman\%} = \frac{\text{berat akhir}}{\text{berat awal}} \times 100$$

$$\text{Rendeman\%} = \frac{1440}{2000} \times 100$$

$$\text{Rendeman\%} = 72$$

Rendemen tepung kacang hijau sebesar 72% menunjukkan bahwa setiap 1 gram tepung kacang hijau berasal dari sekitar 1,39 gram kacang hijau mentah.

Lampiran 16. Anggaran Penelitian

No	Kegiatan	Volume	Satuan	Harga	Jumlah Harga
A. Bahan Pendahuluan					
1	Tepung Tapioka	3	Bungkus	12,000	36,000
2	Tepung Daun Katuk	2	Kg	50,000	100,000
3	Tepung Kacang Hijau	3	Kg	50,000	150,000
4	Santan/kelapa	6	Butir	12,000	72,000
5	Gula	3	kg	18,000	54,000
6	Garam	1	bungkus	2,000	2,000
7	Sari Pandan	3	Ikat	2,000	6,000
Jumlah Biaya A					420,000
B. Bahan Penelitian					
1	Tepung Tapioka	3	Bungkus	12,000	36,000
2	Tepung Daun Katuk	2	Kg	50,000	100,000
3	Tepung Kacang Hijau	3	Kg	50,000	150,000
4	Santan/kelapa	6	Butir	12,000	72,000
5	Gula	3	kg	18,000	54,000
6	Garam	1	bungkus	2,000	2,000
7	Sari Pandan	3	Ikat	2,000	6,000
Jumlah Biaya B					420,000
C.(ATK)					
1	Print Bukti bimbingan	4	lembar	600	2,400
2	Fotocopy	1	Rangkap	40,000	40,000
3	Prinf form uji organoleptik	5	Rangkap	2,000	10,000
4	Print proposal	3	Rangkap	50,000	150,000
Jumlah Biaya C					202,400
D.Bahan Lainnya					
1	Sewa alat laboratorium (Cabinet dryer)	2	kali	40,000	80,000
2	Sewa alat laboratorium (Timbangan Digital)	2	kali	20,000	40,000
3	Sewa Lab selama penelitian	1	kali	200,000	200,000
Jumlah Biaya D					320,000
Total					1,362,400