

DAFTAR PUSTAKA

- 2023, K. et al (2021) 'Tepung biji durian', 32(3), pp. 167–186.
- Akbar, B.W., Amelia, A. and Salsabila, H.S. (2024) 'Inovasi Karak Daun Kelor sebagai Camilan Sehat dan Bergizi', *Jurnal Inovasi Daerah*, 2(1), pp. 154–165. Available at: <https://doi.org/10.53697/jid.v2i1.20>.
- Antosias, Wadli, Yunika Purwanti and Daryono (2023) 'Pengaruh Penambahan Udang Rebon Kering terhadap Peningkatan Kandungan Protein dan Uji Organoleptik Pada Sate Aci', *Gema Agro*, 28(2), pp. 147–154. Available at: <https://doi.org/10.22225/ga.28.2.8203.147-154>.
- Dahlia, U. (2023) 'Bimbingan Teknis (Bimtek) Pengolahan Udang Rebon Sebagai Makanan Tambahan Pencegah Stunting Di Desa Lhok Bubon Ulpa', 3(November), pp. 12–17.
- Fajar Ramadianto *et al.* (2022) 'Pemamfaatan Biji Durian Menjadi Cemilan Desa Bajak 1 Kecamatan Taba Penanjung Kabupaten Bengkulu Tengah', *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata*, 2(3), pp. 524–531. Available at: <https://doi.org/10.36085/jimakukerta.v2i3.4239>.
- Fitriana, N.H.I., Setiawan, R.F. and Prayitno, S.A. (2025) 'Perbedaan Perlakuan Pembuatan Tepung Biji Durian Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang', *Sewagati*, 9(5), pp. 1241–1250. Available at: <https://doi.org/10.12962/j26139960.v9i5.8204>.
- Hapsari, M.W. *et al.* (2022) 'Pelatihan Pembuatan Snack Bar dari Tepung Ubi Ungu sebagai Alternatif Camilan SSehat', 5636(3), pp. 241–247.
- Herniati, N. and Idawati (2025) 'Efektivitas Program Pemerintah MBG (Makan Bergizi Gratis) Terhadap Minat Belajar Anak Usia Dini', *Juni*, 6(1), pp. 88–98. Available at: <https://doi.org/10.37216/aura.v6i1.2484>.
- Irferamuna, A., Yulastri, A. and Yuliana (2021) 'Alternatif Camilan Bergizi', *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 8(2), pp. 221–226.
- Irni Dwi Astiti Irianto *et al.* (2025) 'Edukasi pola hidup sehat dengan cerdas pilih makanan pada Masyarakat di Car free Day Udayana Mataram', *Jurnal Masyarakat*, 2(1), pp. 20–26. Available at: <https://doi.org/10.63425/ljm.v2i1.115>.

- Jhonprimen, H., Turnip, A. and Dahlan, M.H. (2020) 'Pengaruh Massa Ragi, Jenis Ragi dan Waktu Fermentasi pada Bioetanol dari Biji Durian', *Jurnal Teknik Kimia Universitas Sriwijaya*, 18(2), pp. 43–51.
- Khodijah, N. (2020) 'Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Udang Rebon (*Acetes erythraeus*) Pada Stick Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Protein.', *Repos. Poltekkes kemenkes Yogyakarta*, pp. 1–62.
- Khulaida, A. *et al.* (2021) 'Uji Kesukaan Dan Kandungan Gizi Donat Substitusi Puree', *Jurnal Tata Boga*, 10(1), pp. 204–212. Available at: <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/38416>.
- Lamona, A. and Si, M. (2023) 'Tepung biji durian dan pengayaan ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*)', *Karakteristik kerupuk sehat dengan substitusi tepung biji durian dan pengayaan ikan lele dumbo (Clarias gariepinus) Asmeri*, 6(1), pp. 738–745.
- Mandati, S.A., Poniman and Rohman, A. (2022) 'Desain Eksperimen Untuk Pengendalian Kadar Air Udang Rebon', *Journal of Manufacturing in Industrial Engineering & Technology*, 1(2), pp. 20–27. Available at: <https://doi.org/10.30651/mine-tech.v1i2.16923>.
- Masitho Mega, D. (2020) 'Pengaruh jenis ragi, massa ragi dan waktu fermentasi pada pembuatan bioetanol dari limbah biji durian', 6, pp. 57–65.
- Nabilla, D.D. *et al.* (2021) 'Pengaruh Substitusi Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*) Terhadap Sifat Organoleptik Puff Pastry', *Jurnal Tata Boga*, 10(1), pp. 99–109.
- Pulsation, H. and Technology, F. (2020) 'Kandungan zat gizi udang rebon', 4(12), pp. 10–14. Available at: <https://doi.org/10.3969/j.issn.1008-0813.2015.03.002>.
- Purwaningsih, A., Wdjningsih and Sekar Sari, A. (2022) 'Pengaruh Substitusi Tepung Biji Durian Terhadap Kualitas Pie Susu', *Seminar Nasional Kependidikan FKIP UST*, 1(1), pp. 55–66. Available at: https://jurnal.ustjogja.ac.id/index.php/semnas_pst.
- Rafika, N. *et al.* (2023) 'Pengolahan Udang Rebon Bagi Masyarakat Desa Pernajuh Kabupaten Bangkalan', *Jurnal Solutif: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), pp. 35–46. Available at: <https://doi.org/10.61692/solutif.v1i1.67>.

- Rahmah, H.A. *et al.* (2025) ‘Analisis Efektivitas Program Makan Bergizi Gratis Di Sekolah Dasar Indonesia Tahun 2025’, *Integrative Perspectives of Social and Science Journal*, 2(2), pp. 2855–2866. Available at: <https://ipssj.com/index.php/ojs/article/download/380/349/1216>.
- Rosiani, N. (2022) ‘Kajian karakteristik sensoris fisik dan kimia kerupuk’, VIII(2), pp. 84–98.
- Rustamaji, G.A.S. (2020) ‘Daya terima dan kandungan gizi’.
- Salsabila, A. (2020) ‘Abstrak’, *Kerupuk Singkong Aneka Rasa* [Preprint].
- Setiyorini, E.I. (2025) ‘No Title’, *Pengaruh Penambahan Udang Rebon Dan Jamur Tiram Terhadap Hasil Jadi Kerupuk Udang Rebon*, 2.
- Syaiful Asmir, D. (2021) ‘Pemanfaatan pati sagu dan tepung udang rebon sebagai bahan baku pembuatan kerupuk’.
- Thomas, J.R., Tjandra, M. and Aryani, D.I. (2024) ‘Perancangan Gim Digital tentang Camilan Tradisional Khas Sulawesi sebagai Media Edukasi untuk Remaja’, *Divagatra - Jurnal Penelitian Mahasiswa Desain*, 4(1), pp. 33–46. Available at: <https://doi.org/10.34010/divagatra.v4i1.12306>.

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 : Cecilia Fransiska Tumangger
Nim : P01031123099

Benar telah mengadakan penelitian dalam rangka menyusun KTI/Tugas Akhir dengan judul **DAYA TERIMA KERUPUK DUREBON DENGAN VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG BIJI DURIAN (*Durio zibethinus Murr*) DAN TEPUNG UDANG REBON (Acetes) SEBAGAI CAMILAN SEHAT** di Laboratorium Teknologi Pangan Jurusan Gizi pada tanggal 16 April 2026.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Lubuk Pakam, 17 April 2026
Pj. Laboratorium

Sri Heriyanto, SST, MKM, RD
NIP. 197507252006041007

Lampiran 2. 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.01.26.3108/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2026

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

Peneliti utama : Cecilia Fransiska Tumangger
Principal In Investigator

Nama Institusi : Jurusan Gizi
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Daya Terima Kerupuk Durebon dengan Variasi Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) dan Tepung Udang Rebon (*Acetes*) sebagai Camilan Sehat"

*"Acceptability of Durebon Crackers with Variations of the Addition of Durian Seed Flour (*Durio zibethinus* Murr) and Rebon Shrimp Flour (*Acetes*) as a Healthy Snack"*

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 08 Juli 2026 sampai dengan tanggal 08 Juli 2027.

This declaration of ethics applies during the period July 08, 2026 until July 08, 2027.



July 08, 2026
 Chairperson,

Dr. Lestari Rahmah, MKT

Lampiran 3. Bukti Bimbingan

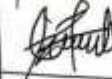
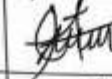
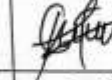
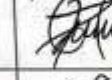
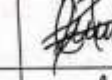
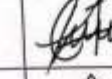
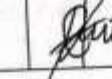
Nama : Cecilia Fransiska Tumangger

Nim : P01031123099

Judul : Daya Terima Kerupuk Durebon Dengan Variasi Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus murr*) dan Tepung Udang Rebon (*Acetes*) Sebagai Camilan Sehat

Dosen Pembimbing : Dini Lestrina DCN, M.Kes.RD

No	Tanggal Bimbingan	Topik Bimbingan	TTD Mahasiswa	TTD Dosen Pembimbing
1.	19 Januari 2026	Penyerahan surat permintaan sebagai dosen pembimbing		
2.	20 Januari 2026	Pengenalan dan persiapan materi/judul penelitian		
3.	23 Januari 2026	Mendiskusikan judul dan menetapkan judul		
4.	02 Februari 2026	Mencari sumber-sumber jurnal penelitian yang berhubungan dengan judul dan mendiskusikan jurnal yang sudah dicari dengan topik yang ingin diteliti		
5.	23 Februari 2026	Uji Pendahuluan		
6.	18 Februari 2026	Pengerjaan Bab 1-3		
7.	26 Februari 2026	Revisi BAB 1-3		
8.	04 Maret 2026	Revisi BAB 1-3		
9.	10 Maret 2026	Revisi BAB 1-3 & Acc proposal		
10.	12 Maret 2026	Seminar Proposal		
11.	06 April 2026	Revisi proposal penelitian bersama dosen pembimbing		
12.	08 April 2026	Revisi proposal penelitian bersama dosen penguji 1		
14.	13 April 2026	Revisi proposal penelitian bersama dosen penguji 2		

15.	14 April 2026	ACC Proposal penelitian Bersama dosen pembimbing		
16.	16 April 2026	Penelitian		
17.	28 April 2026	Revisi BAB IV dan BAB V		
18.	05 Mei 2026	ACC Karya Tulis Ilmiah		
19.	13 Mei 2026	Seminar Hasil		
20.	23 Juni 2026	ACC Karya Tulis Ilmiah dengan dosen pembimbing		
21.	03 Juni 2026	ACC Karya Tulis Ilmiah dengan dosen penguji 1		
22.	03 Juli 2026	ACC Karya Tulis Ilmiah dengan dosen penguji 2		
23.	13 Juli 2026	Abstrak		
24.	23 Agustus 2026	Turnitin		
25.	September 2026	Jilid Lux		

Lubuk Pakam, 14 September 2026



Dini Lestrina DCN, M.Kes
NIP 197005221992032001

Lampiran 3. Informed Consent

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 Kerupuk Durebon Dengan Variasi Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) Dan Tepung Udang Rebon (*Acetes*) Sebagai Snack Camilan Sehat**”. Yang dilakukan oleh Cecilia Fransiska Tumangger dari Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan.

Lubuk Pakam, April 2026

Mengetahui

Peneliti

Panelis

(Cecilia Fransiska Tumangger)

()

Lampiran 4. Formulir Uji organoleptik

Nama Panelis	:
Tanggal pengujian	:
Instruksi	: Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma “Daya Terima Kerupuk Durebon Dengan Variasi Penambahan Tepung Biji Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr) Dan Tepung Udang Rebon (<i>Acetes</i>) Sebagai Camilan Sehat”. 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 Jika pada tekstur kerupuk penilaian anda dengan skala sebagai berikut: Amat renyah : 5 Sangat Renyah : 4 Renyah : 3 Kurang renyah : 2 Tidak renyah : 1

No	Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
		Warna	Tekstur	Rasa	Aroma
1	0,761				
2	0,254				
3	0,805				
4	0,813				
5	0,168				
6	0,522				

Saran:

.....

.....

Lampiran 5. Rekapitulasi Rata-Rata Kesukaan Panelis Dari Segi Warna

Rekapitulasi rata-rata kesukaan panelis dari segi warna terhadap daya terima kerupuk durebon dengan variasi penambahan tepung biji durian dan udang rebon.

Panelis	Jenis Perlakuan								
	A1	A2	X	B1	B2	X	C1	C2	X
1	4	4	4	3	3	3	3	4	3,5
2	4	5	4,5	4	4	4	5	4	4,5
3	5	4	4,5	3	3	3	3	3	3
4	4	5	4,5	4	3	3,5	4	3	3,5
5	4	3	3,5	3	3	3	4	4	4
6	4	5	4,5	3	4	3,5	4	4	4
7	4	5	4,5	3	4	3,5	3	3	3
8	5	5	5	3	4	3,5	4	4	4
9	4	5	4,5	4	4	4	4	4	4
10	5	4	4,5	4	3	3,5	4	4	4
11	4	5	4,5	3	3	3	3	3	3
12	5	5	5	3	4	3,5	4	4	4
13	5	5	5	4	4	4	4	4	4
14	4	5	4,5	4	3	3,5	3	3	3
15	4	4	4	3	4	3,5	4	4	4
16	4	4	4	3	4	3,5	4	3	3,5
17	5	4	4,5	4	3	3,5	4	3	3,5
18	4	4	4	4	3	3,5	4	4	4
19	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
20	4	4	4	4	4	4	4	3	3,5
21	5	5	5	3	3	3	3	3	3
22	5	5	5	4	4	4	3	4	3,5
23	5	4	4,5	4	3	3,5	5	4	4,5
24	5	5	5	4	4	4	3	3	3
25	5	5	5	3	3	3	3	4	3,5
26	4	4	4	3	3	3	4	3	3,5
27	5	4	4,5	3	4	3,5	4	3	3,5
28	5	5	5	3	4	3,5	3	4	3,5
29	5	5	5	3	4	3,5	4	4	4
30	4	4	4	3	3	3	3	3	3
31	4	4	4	3	3	3	4	3	3,5
32	4	5	4,5	4	4	4	3	4	3,5
33	3	3	3	3	4	3,5	3	4	3,5
34	3	4	3,5	4	3	3,5	3	4	3,5
35	4	4	4	4	3	3,5	3	3	3
36	4	5	4,5	3	3	3	4	3	3,5
37	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
38	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
39	5	5	5	5	5	5	4	4	4
40	5	5	5	4	4	4	4	4	4

41	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
42	5	5	5	3	4	3,5	4	3	3,5
43	5	5	5	5	3	4	4	4	4
44	5	5	5	5	3	4	5	4	4,5
45	4	4	4	3	3	3	3	3	3
46	4	4	4	4	3	3,5	3	4	3,5
47	5	4	4,5	4	3	3,5	4	5	4,5
48	4	5	4,5	3	4	3,5	4	3	3,5
49	3	4	3,5	3	4	3,5	4	5	4,5
50	5	5	5	3	3	3	3	3	3
Rata-rata	4,41			3,53			3,61		

ANOVA
RATA-RATA WARNA

Kesukaan Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	23.680	2	11.840	55.794	.000
Within Groups	31.195	147	.212		
Total	54.875	149			

Homogeneous Subsets
RATA-RATA WARNA

Kesukaan Warna

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Perlakuan A	50		4.410
Perlakuan C	50	3.610	
Perlakuan B	50		3.530
Sig.		.387	1.000

Lampiran 6. Rekapitulasi Rata-Rata Kesukaan Panelis Dari Segi Tekstur

Rekapitulasi rata-rata kesukaan panelis dari segi warna terhadap daya terima kerupuk durebon dengan variasi penambahan tepung biji durian dan udang rebon.

Panelis	Jenis Perlakuan								
	A1	A2	X	B1	B2	X	C1	C2	X
1	3	3	3	5	5	5	4	3	3,5
2	4	3	3,5	4	4	4	4	3	3,5
3	3	3	3	4	4	4	3	4	3,5
4	4	4	4	5	5	5	4	4	4
5	4	3	3,5	3	4	3,5	3	3	3,5
6	3	4	3,5	5	5	5	3	3	3
7	3	3	3	4	4	4	3	4	3,5
8	4	4	4	5	5	5	5	4	4,5
9	3	4	3,5	5	5	5	3	3	3
10	3	4	3,5	4	4	4	3	3	3
11	3	3	3	5	4	4,5	3	3	3
12	4	4	4	5	5	5	4	3	3,5
13	4	3	3,5	5	5	5	3	3	3
14	3	4	3,5	4	4	4	5	3	4
15	4	3	3,5	5	5	5	5	3	4
16	4	4	4	5	4	4,5	4	3	3,5
17	3	4	3,5	4	4	4	3	4	3,5
18	4	4	4	5	4	4,5	3	4	3,5
19	3	4	3,5	4	5	4,5	4	4	4
20	3	3	3	4	5	4,5	3	4	3,5
21	3	3	3	5	5	5	3	3	3
22	3	4	3,5	4	5	4,5	4	4	4
23	4	5	4,5	5	5	5	3	4	3,5
24	4	3	3,5	5	5	5	4	4	4
25	3	3	3	4	5	4,5	3	3	3
26	4	4	4	4	5	4,5	4	4	4
27	4	3	3,5	4	5	4,5	4	4	4
28	4	4	4	5	5	5	4	4	4
29	4	4	4	5	5	5	3	4	3,5
30	3	4	3,5	5	4	4,5	4	4	4
31	3	4	3,5	5	5	5	3	4	3,5
32	4	3	3,5	5	5	5	4	3	3,5
33	4	3	3,5	3	4	3,5	3	3	3
34	3	4	3,5	4	4	4	4	3	3,5
35	4	3	3,5	4	4	4	3	3	3
36	3	3	3	4	5	4,5	3	4	3,5
37	3	3	3	5	5	5	4	3	3,5
38	3	3	3	4	4	4	4	3	3,5
39	3	4	3,5	5	5	5	4	4	4
40	4	4	4	5	5	5	4	5	4,5

41	3	3	3	4	4	4	4	3	3,5
42	4	3	3,5	5	5	5	4	4	4
43	4	4	4	4	4	4	5	5	5
44	3	3	3	5	5	5	5	5	5
45	3	3	3	5	5	5	3	3	3
46	4	3	3,5	4	5	4,5	3	3	3
47	3	4	3,5	5	4	4,5	4	4	4
48	3	3	3	3	4	3,5	3	3	3
49	3	3	3	4	4	4	4	3	3,5
50	3	3	3	4	5	4,5	3	3	3
Rata-rata	3,46			4,53			3,60		

ANOVA
RATA-RATA TEKSTUR

Kesukaan Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	33.823	2	16.912	79.872	.000
Within Groups	31.125	147	.212		
Total	64.948	149			

Homogeneous Subsets
RATA-RATA TEKSTUR

Kesukaan Tekstur

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Perlakuan A	50	3.460	4.530
Perlakuan C	50	3.600	
Perlakuan B	50		
Sig.		.130	1.000

Lampiran 7. Rekapitulasi Rata-Rata Kesukaan Panelis Dari Segi Aroma

Rekapitulasi rata-rata kesukaan panelis dari segi warna terhadap daya terima kerupuk durebon dengan variasi penambahan tepung biji durian dan udang rebon.

Panelis	Jenis Perlakuan								
	A1	A2	X	B1	B2	X	C1	C2	X
1	3	3	3	4	5	4,5	3	3	3
2	3	4	3,5	4	5	4,5	4	3	3,5
3	3	3	3	3	4	3,5	3	3	3
4	4	3	3,5	5	4	4,5	4	3	3,5
5	4	4	4	4	3	3,5	3	4	3,5
6	3	3	3	5	4	4,5	4	4	4
7	3	4	3,5	4	5	4,5	3	3	3
8	4	4	4	5	5	5	4	4	4
9	3	4	3,5	5	5	5	4	3	3,5
10	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
11	3	3	3	4	5	4,5	3	3	3
12	3	3	3	5	5	5	3	3	3
13	4	3	3,5	5	5	5	3	4	3,5
14	4	3	3,5	5	5	5	3	5	4
15	3	4	3,5	4	4	4	4	3	3,5
16	4	3	3,5	4	4	4	4	4	4
17	4	3	3,5	4	4	4	4	4	4
18	3	4	3,5	5	4	4,5	3	4	3,5
19	4	3	3,5	4	4	4	4	4	4
20	4	3	3,5	4	5	4,5	4	4	4
21	3	3	3	4	5	4,5	3	3	3
22	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
23	5	3	4	4	4	4	4	3	3,5
24	3	3	3	5	5	5	3	4	3,5
25	3	3	3	4	4	4	3	3	3
26	4	5	4,5	5	5	5	4	3	3,5
27	3	4	3,5	4	4	4	3	3	3
28	4	3	3,5	5	5	5	3	4	3,5
29	4	4	4	5	5	5	4	4	4
30	4	3	3,5	5	5	5	4	3	3,5
31	3	3	3	4	4	4	3	3	3
32	4	3	3,5	5	5	5	3	4	3,5
33	4	4	4	3	3	3	3	4	3,5
34	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
35	3	3	3	5	5	5	3	3	3
36	4	4	4	5	4	4,5	4	4	4
37	3	4	3,5	4	4	4	5	4	4,5
38	3	3	3	4	4	4	3	3	3
39	5	4	4,5	5	5	5	4	3	3,5
40	4	4	4	4	5	4,5	3	4	3,5

41	3	4	3,5	4	4	4	4	3	3,5
42	3	4	3,5	5	5	5	3	3	3
43	4	3	3,5	5	5	5	4	3	3,5
44	4	4	4	4	5	4,5	4	5	4,5
45	3	3	3	5	5	5	3	3	3
46	3	4	3,5	4	4	4	3	4	3,5
47	4	4	4	5	4	4,5	4	5	4,5
48	3	4	3,5	4	3	3,5	3	4	3,5
49	3	4	3,5	3	4	3,5	3	4	3,5
50	3	3	3	5	4	4,5	3	3	3
Rata-rata	3,51			4,39			3,50		

ANOVA
RATA-RATA AROMA

Kesukaan Aroma

	Sum of Square s	df	Mean Square	F	Sig.
Between	26.110	2	13.055	61.137	.000
Groups	31.390	147	.214		
Within	57.500	149			
Groups					
Total					

Homogeneous Subsets
RATA-RATA Aroma

Kesukaan Aroma

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Perlakuan C	50	3.500	4.390
Perlakuan A	50	3.510	
Perlakuan B	50		
Sig.		.914	1.000

Lampiran 8. Rekapitulasi Rata-Rata Kesukaan Panelis Dari Segi Rasa

Rekapitulasi rata-rata kesukaan panelis dari segi warna terhadap daya terima kerupuk durebon dengan variasi penambahan tepung biji durian dan udang rebon.

Panelis	Jenis Perlakuan								
	A1	A2	X	B1	B2	X	C1	C2	X
1	4	3	3,5	5	5	5	3	3	3
2	4	3	3,5	4	5	4,5	4	3	3,5
3	3	3	3	4	5	4,5	3	3	3
4	3	4	3,5	5	3	4	4	3	3,5
5	3	4	3,5	4	4	4	3	3	3
6	3	3	3	5	5	5	3	4	3,5
7	3	3	3	5	5	5	3	3	3
8	4	4	4	5	5	5	4	4	4
9	4	3	3,5	4	5	4,5	3	4	3,5
10	4	3	3,5	5	5	5	3	4	3,5
11	3	3	3	4	4	4	3	3	3
12	3	3	3	5	5	5	3	3	3
13	4	4	4	5	5	5	4	4	4
14	3	4	3,5	5	4	4,5	4	3	3,5
15	3	4	3,5	4	4	4	4	3	3,5
16	3	3	3	4	4	4	4	4	4
17	3	4	3,5	4	4	4	3	4	3,5
18	3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
19	4	5	4,5	5	5	5	4	4	4
20	4	4	4	5	5	5	4	4	4
21	3	3	3	4	4	4	3	3	3
22	3	4	3,5	5	5	5	4	4	4
23	3	4	3,5	5	5	5	5	4	4,5
24	4	3	3,5	5	5	5	4	3	3,5
25	3	3	3	5	4	4,5	3	4	3,5
26	4	3	3,5	4	4	4	3	3	3
27	3	4	3,5	5	3	4	3	3	3
28	3	3	3	5	5	5	4	4	4
29	4	4	4	5	5	5	4	4	4
30	4	3	3,5	4	4	4	4	3	3,5
31	4	3	3,5	5	5	5	3	4	3,5
32	3	3	3	5	4	4,5	4	3	3,5
33	4	4	4	4	3	3,5	3	4	3,5
34	3	3	3	4	4	4	3	4	3,5
35	3	4	3,5	5	5	5	4	3	3,5
36	4	3	3,5	5	4	4,5	4	4	4
37	4	3	3,5	5	5	5	4	3	3,5
38	3	4	3,5	4	4	4	3	3	3
39	4	5	4,5	5	5	5	3	3	3
40	3	4	3,5	5	5	5	4	3	3,5

41	4	4	4	5	4	4,5	4	4	4
42	3	4	3,5	5	5	5	4	4	4
43	3	3	3	5	5	5	4	3	3,5
44	3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
45	3	3	3	5	5	5	3	3	3
46	4	4	4	5	4	4,5	4	3	3,5
47	5	5	5	5	4	4,5	5	4	4,5
48	4	4	4	3	4	3,5	4	4	4
49	4	3	3,5	4	4	4	3	4	3,5
50	3	4	3,5	5	4	4,5	4	3	3,5
Rata-rata	3,52			4,53			3,56		

ANOVA
RATA-RATA RASA

Kesukaan Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	32.710	2	16.355	82.88	.010
Within Groups	29.005	147	.197	9	
Total	61.715	149			

Homogeneous Subsets
RATA-RATA RASA

Kesukaan Rasa

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Perlakuan A	50	3.520	4.530
Perlakuan C	50	3.560	
Perlakuan B	50		
Sig.		.653	1.000

Lampiran 9. Hasil Nilai Zat Gizi

TABEL ANALISIS NUTRISURVEY

1. Nilai Gizi Kerupuk Durebon Perlakuan A

No	Bahan	Berat	E	P	L	KH	Serat	Kalsium	Mg
1.	Tepung tapioka	375	1428,7	1,1	0,4	342,4	3,4	7,5	11,3
2.	Tepung biji durian	87,5	15,5	4,0	0,4	11,2	0,0	85,5	0,0
3.	Tepung udang rebon	37,5	0,0	22,3	1,3	1,2	0,0	0,9	0,0
4.	Ketumbar halus	7	43,3	1,8	2,9	4,4	2,7	38,1	30,0
5.	Bawang putih	10	8,8	0,3	0,0	2,0	0,3	4,4	2,2
Total			1496,3	29,5	5,1	361,2	6,3	140,2	43,6

2. Nilai Gizi Kerupuk Durebon Perlakuan B

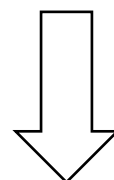
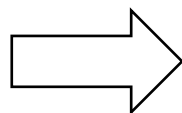
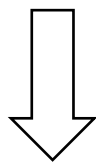
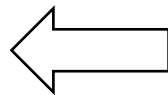
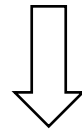
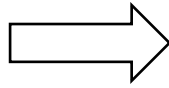
No	Bahan	Berat	E	P	L	KH	Serat	Kalsium	Mg
1.	Tepung tapioka	375	1428,7	1,1	0,4	342,4	3,4	7,5	11,3
2.	Tepung biji durian	75	13,3	3,4	0,4	9,6	0,0	73,5	0,0
3.	Tepung udang rebon	50	0,0	29,7	1,8	1,6	0,0	1,2	0,0
4.	Ketumbar halus	7	7	43,3	1,8	2,9	4,4	2,7	38,1
5.	Bawang putih	10	10	8,8	0,3	0,0	2,0	0,3	4,4
Total			1494,0	36,3	5,5	360,0	6,3	128,2	43,6

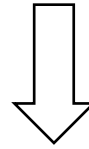
3. Nilai Gizi Kerupuk Durebon Perlakuan C

No	Bahan	Berat	E	P	L	KH	Serat	Kalsium	Mg
1.	Tepung tapioka	375	1428,7	1,1	0,4	342,4	3,4	7,5	11,3
2.	Tepung biji durian	62,5	11,1	2,9	0,3	8,0	0,0	61,3	0,0
3.	Tepung udang rebon	62,5	0,0	37,1	2,3	2,0	0,0	1,4	0,0
4.	Ketumbar halus	7	7	43,3	1,8	2,9	4,4	2,7	38,1
5.	Bawang putih	10	10	8,8	0,3	0,0	2,0	0,3	4,4
Total			1491,8	43,2	5,8	358,8	6,3	116,3	43,6

Lampiran 10. Dokumentasi Pembuatan Tepung Biji Durian

Dokumentasi Pembuatan Tepung Biji Durian





Lampiran 11. Dokumentasi Pembuatan Tepung Udang Rebon

Dokumentasi Pembuatan Tepung Udang Rebon



Lampiran 12. Dokumentasi Pembuatan Kerupuk

Dokumentasi pembuatan kerupuk

		
Tepung Tapioka 375 gr	Tepung Biji Durian 87,5 gr	Tepung Udang Rebon 37,5 gr
Perlakuan A		
		
Tepung Tapioka 375 gr	Tepung Biji Durian 75 gr	Tepung Udang Rebon 50 gr
Perlakuan B		

		
Tepung Tapioka 375 gr	Tepung Biji Durian 62,5 gr	Tepung Udang Rebon 62,5 gr
Perlakuan C		



Lampiran 13. Dokumentasi Uji Organoleptik



Lampiran 14. Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Cecilia Fransiska Tumangger
 Tempat/Tgl Lahir : Biskang, 16 Agustus 2005
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Agama : Kristen Protestan
 Alamat Rumah : Biskang
 Nomor HP : 082252600930

Riwayat Pendidikan :

1. SD : SD N 1 Danau Paris
2. SMP : SMP N 1 Danau Paris
3. SMA : SMA N 1 Danau Paris

MOTTO :

"Dan selama ia mencari TUHAN, Allah membuat segala usahanya berhasil"
(2 Tawarikh 26:5b)

"Karna masa depan sungguh ada dan harapanmu tidak akan hilang"
(Amsal 23:18)