

DAFTAR PUSTAKA

- abdullah, Fatima, S., & Suriani. (2021). Uji Organoleptik Minyak Kelapa Dalam Dengan Pemberian Ekstrak Serai (*Cymbopogo Citratus L.*) Pada Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 15–19.
- Adolph, R. (2024). *Formulasi Buah Pepaya (Carica Papaya L.) Dan Pisang (Musa Paradisiaca Var. Sapientum L Kunt.) Sebagai Bahan Utama Dalam Pengembangan Produk Sinbiotik. 1*, 1–23.
- Al Falah, S. A. N. W., & Maharani, S. (2020). Perkembangan Yoghurt Susu Kedelai. *Journal Of Food And Culinary*, 3(2), 84. <https://doi.org/10.12928/Jfc.V3i2.4031>
- Andriani, D., Iting, I., & Damayanti, Y. (2023). Pengaruh Pemberian Jus Wortel (*Daucus Carota L.*) Terhadap Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi. *Maheesa : Malahayati Health Student Journal*, 3(1), 225–233. <https://doi.org/10.33024/Maheesa.V3i1.9196>
- Angeline, L., Putra, G., Krisbianto, O., Hardo, T., & Brotosudarmo, P. (2024). *Review Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Terhadap Kualitas Mutu Dan Aktivitas Antioksidan Yogurt A Review Of The Effects Of Fruit Extracts Fortification On The Quality Characteristics And Antioxidant Activities Of Yogurt. 17*(2), 147–159.
- Ardi Ningsih Eka Putri, N. P., Nocianitri, K. A., & Wisaniyasa, N. W. (2022). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L.*) Dengan Isolat *Weissella Confusa* F213. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 11(3), 542. <https://doi.org/10.24843/Itepa.2022.V11.I03.P14>
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/Jppie.V1i2.602>
- Aufa, M. R., Putranto, W. S., & Balia, R. L. (2020). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Jus Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L.*) Terhadap Kadar Asam Laktat, Vitamin C, Dan Akseptabilitas Set Yogurt. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 1(1), 8. <https://doi.org/10.24198/Jthp.V1i1.23859>
- Azara, R., Saidi, I. A., & Amarullo, R. (2023). *Pengaruh Variasi Starter Dan Konsentrasi Ekstrak Buah Melon (Cucumis Melo L .) Terhadap Sifat Fisikokimia Yogurt. 14*(36), 228–235.
- Ballo, A., Nge, S. T., Rafael, A., & Bullu, N. I. (2022). Analisis Kadar Air, Kadar Protein Dan Kadar Kalium Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*). *Bioedukasi (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 13(1), 127. <https://doi.org/10.24127/Bioedukasi.V13i1.5314>
- Cahyaningtyas, F. D., & Wikandari, P. R. (2022). Review Artikel : Potensi Fruktooligosakarida Dan Inulin Bahan Pangan Lokal Sebagai Sumber Prebiotik. *Unesa Journal Of Chemistry*, 11(2), 97–107.

- Dewi, A. Sinta, Atifah, Y., Farma, S. A., Yuniarti, E., & Fadhillah, R. (2021). Pentingnya Konsumsi Probiotik Untuk Saluran Pencernaan Dan Kaitannya Dengan Sistem Kekebalan Tubuh Manusia. *Universitas Negeri Padang*, 01(2021), 149–156. <https://doi.org/10.24036/Proseminasbio/Vol1/23>
- Enjang Rohman, S. M. (2020). *Peranan Warna, Viskositas, Dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt*. 5(2).
- Febrianti, P., Mutmainah, A., Yeriska, F., & Advinda, L. (2022). Uji Organoleptik Yoghurt Yang Ditambahkan Ekstrak Mangga (*Mangifera Indica*). *Prosiding Seminar Nasional Biologi 2022*, 797–803.
- Gembong, M., & Barat, B. J. (2022). *Pelatihan Pembuatan Minuman Kesehatan Berbasis Untuk Menambah Penghasilan Keluarga Di Kecamatan*. 2022(9), 1–12.
- Hadi, A. S. (2023). Potensi Buah Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L.*) Dalam Meningkatkan Kadar Hemoglobin. *Proceeding Biology Education Conference*, 20(1), 1–6.
- Harlina, P. W. (2022). Peran Probiotik Untuk Kesehatan. *Jurnal Kesehatan*, 7(1), 1918–1922.
- Hidayati, H., Afifi, Z., Triandini, H. R., Sari, I. P., Ahda, Y., & Fevria, R. (2021). Pembuatan Yogurt Sebagai Minuman Probiotik Untuk Menjaga Kesehatan Usus. *Prosiding Semnas Bio*, 1265–1270.
- Indonesia, S. N., & Nasional, B. S. (2009). *Sni 2981:2009*.
- Irfan Fadhlurrohman, Cahya Wulandari, & Muhammad Razan Assaqthi Al-Ryadhi. (2023). Diversifikasi Produk Susu Fermentasi Dengan Pemanfaatan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Sebagai Inovasi Pangan Fungsional: Review. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 4(1), 363–374. <https://doi.org/10.47687/Snppvp.V4i1.659>
- Ishak, P., & Buang, A. (2024). *Analisis Kandungan Kalium Pada Kulit Dan Daging Buah Pisang Muli (Musa Acuminata) Matang Dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom Pendahuluan Metode*. 3(2), 63–67.
- Kirana, Sella Jamatul., Dkk. (2022). Perbandingan Uji Organoleptik Dan Hedonik Yoghurt Original Dengan Yoghurt Bubuk Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) Comparison Of Organoleptic And Hedonic Tests Of Original Yoghurt And Yoghurt Powdered Mangosteen Skin (*Garcinia Mangostana L.*). *Prosiding Semnas Bio*, 516–526.
- Mawarni, R., Nuryanto, N., Chandra, A., & Afifah, D. N. (2023). Pengaruh Pemberian Susu Rendah Lemak Terhadap Tekanan Darah Pada Wanita Postmenopause. *Jurnal Nutrisia*, 25(2), 89–96. <https://doi.org/10.29238/Jnutri.V25i2.325>
- Nisah, K., Afkar, M., & Sa'diah, H. (2021). Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu Dan Tepung Labu Kuning Dengan Metode Kjeldhal. *Amina*, 1(3), 108–113. <https://doi.org/10.22373/Amina.V1i3.46>
- Nusantri Rusdi, P. H. (2020). Pengaruh Pemberian Jus Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava.L*) Terhadap Kadar Hemoglobin Penderita Anemia Remaja Putri.

- Human Care Journal*, 5(3), 603. <https://doi.org/10.32883/Hcj.V5i3.806>
- Nyoman Satria Bismantara, Ida Ayu Putu Widiati, & I Wayan Arthanaya. (2022). Kajian Yuridis Terhadap Produksi Minuman Fermentasi Khas Bali Yang Tidak Memiliki Izin Edar. *Jurnal Preferensi Hukum*, 3(2), 347–351. <https://doi.org/10.55637/Jph.3.2.4942.347-351>
- Pingkan, A., Program, A., Pangan, S. T., & Pertanian, T. (2023). Peningkatan Viabilitas Probiotik Dengan Penambahan Prebiotik Pada Yogurt Sinbiotik Increasing Probiotic Viability With The Addition Of Prebiotics In Synbiotic Yogurt. *Zigma*, 38(2), 29–40.
- Pratama, R. C., & Farahdiansari, A. P. (2023). Peningkatan Perekonomian Dengan Potensi Lokal Desa Glagahsari Melalui Produk Olahan Jambu Biji. *Almujtamae: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 112–118. <https://doi.org/10.30997/Almujtamae.V3i2.8671>
- Pritriyanti Baruadi, D., Lasim, F., Isima, S., Yusup, H. S., & Moonti, A. (2023). Pemanfaatan Pengolahan Wortel Menjadi Vegetable Chocolate. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian*, 2(2), 2964–173.
- Purba, D. A. T. P., Mega, O., & Musnandar, E. (2023). Karakteristik Kimia Yoghurt Dengan Penambahan Sari Wortel (*Daucus Carota L.*). *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 26(1), 60–67. <https://doi.org/10.22437/Jiip.V26i1.25374>
- Purwati, H., Istiawaty, H., Ayliaawati, ., & Soetaredjo, F. E. (2017). Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Kualitas Soyghurt Dengan Penambahan Susu Bubuk. *Widya Teknik*, 7(2), 134–143. <http://journal.wima.ac.id/index.php/Teknik/Article/View/1268>
- Putri, S. A., Nurlaela, R. S., Mandira, M. T., Azmi, F. N., & Wahyuni, A. D. (2024). Susu Sebagai Pilihan Utama: Manfaat Kesehatan Dan Tips Konsumsi Yang Bijak. *Karimah Tauhid*, 3(3), 3025–3031. <https://doi.org/10.30997/Karimahtauhid.V3i3.12349>
- Septiani, & Yulia, K. S. F. (2023). Pengaruh Sinbiotik Terhadap Mikrobiota Saluran Cerna Pada Anak Stunting. *Jurnal Medika Indonesia*, 4(2), 23–29.
- Streptococcus, D. A. N., Yoghurt, P., Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A. (2019). *Mekanisme Biokimiawi Dan Optimalisasi Lactobacillus Bulgaricus Berkualitas Biochemistry Mechanism And Optimization Lactobacillus Bulgaricus And Streptococcus Thermophilus In Processing Quality Yoghurt*. 8(1), 13–19.
- Suleman, N. A. A., Antuli, Z., & Maspeke, P. N. (2021). Uji Karakteristik Sensori Dan Kimia Emping Jagung Dengan Penambahan Variasi Konsentrasi Limbah Ikan Roa. *Jambura Journal Of Food Technology*, 3(2), 75–83. <https://doi.org/10.37905/Jjft.V3i2.7864>
- Susito, S., Susanti, N., & Sari, D. E. (2019). Pengaruh Pemberian Jus Jambu Biji Merah Terhadap Tekanan Darah Pada Lansia Dengan Hipertensi Di Panti Werdha Sinar Abadi. *Scientific Journal Of Nursing Research*, 1(2), 60. <https://doi.org/10.30602/Sjnr.V1i2.1062>

LAMPIRAN

Lampiran 1

SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS (INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :

Umur :

Kelas :

Telp/HP :

Menyatakan bersedia menjadi panelis uji organoleptik dalam penelitian dari Theresia Dwi Putri.S dengan judul “Pengaruh Variasi Sari Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L*) Dan Sari Wortel (*Daucus carota L*) Terhadap Daya Terima Dan Mutu Kimia Sinbiotik Yogurt” telah memenuhi kriteria sebagai panelis, yaitu sebagai berikut:

1. Sehat jasmani, rohani, tidak merokok, tidak intoleran laktosa dan tidak dalam keadaan lapar.
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, 29 Juli 2025

Peneliti

Panelis

(Theresia Dwi Putri.S)

()

Lampiran 2

FORM UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :
 Tanggal Pengujian :
 Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, konsistensi, aroma dan rasa minuman yogurt berbahan jambu biji merah dan wortel yang diolah dengan variasi berbeda dari 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:

- | | |
|---------------------|---|
| 1. Amat sangat suka | 5 |
| 2. Sangat suka | 4 |
| 3. Suka | 3 |
| 4. Kurang suka | 2 |
| 5. Tidak suka | 1 |

NO	Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
		Warna	Konsistensi	Rasa	Aroma
1	0,118				
2	0,351				
3	0,460				
4	0,258				
5	0,345				
6	0,774				

Lampiran 3

BUKTI BIMBINGAN SKRIPSI

Lampiran 3

BUKTI BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Theresia Dwi Putri S
 Nim : P01031222180
 Judul : Pengaruh Variasi Sari Jambu Biji Merah
 (*Psidium Guajava L.*) dan Sari Wortel (*Daucus
 Carota L.*) Terhadap Daya Terima dan Mutu
 Kimia Minuman Sinbiotik Yogurt.
 Dosen Pembimbing : Abdul Hairuddin Angkat, SKM, M.Kes RD

No	Tanggal	Topik Bimbingan	T. Tangan mahasiswa	T. Tangan Pembimbing
1	Senin, 17 Februari 2025	Memberikan surat permintaan sebagai dosen pembimbing		
2	Rabu, 19 Februari 2024	Membahas topik yang akan diteliti		
3	Selasa, 4 Maret 2024	Mengajukan Judul		
4	Selasa, 25 Maret 2025	ACC judul		
5	Senin, 14 April 2025	Uji Pendahuluan		
6	Kamis, 24 April 2025	Revisi BAB 1		
7	Jumat, 25 April 2025	Revisi BAB 2		
8	Jumat, 2 Mei 2025	Revisi BAB 3		
9	Jumat, 2 Mei 2025	Revisi BAB 1-3		

10	Senin, 7 Mei 2025	ACC Usulan Skripsi	Thut	Thut
11	Rabu, 28 Mei 2025	Seminar Proposal	Thut	Thut
12	Jumat, 13 Juni 2025	Revisi Proposal	Thut	Thut
13	Rabu, 25 Juni 2025	Revisi Proposal	Thut	Thut
14	Senin, 07 Juli 2025	ACC Proposal Bersama Dosen Pembimbing	Thut	Thut
15	Senin, 14 Juli 2025	Revisi Proposal Bersama Dosen Penguji I	Thut	Thut
16	Selasa, 15 Juli 2025	ACC Proposal Bersama Dosen Penguji I	Thut	Thut
17	Rabu, 16 Juli 2025	Revisi Proposal bersama dosen penguji II	Thut	Thut
18	Kamis, 17 Juli 2025	ACC Proposal Bersama Dosen Penguji II	Thut	Thut
19	Jumat, 2 Februari 2026	Bimbingan Bab IV	Thut	Thut
20	Senin, 9 Februari 2026	Bimbingan Bab V	Thut	Thut
21	Selasa, 21 April 2026	ACC Seminar Hasil	Thut	Thut
22	Senin, 18 Mei 2026	Seminar Hasi	Thut	Thut
23	Selasa, 8 Juni 2026	Revisi Skripsi dengan Pembimbing	Thut	Thut
24	Senin, 17 Juni 2026	ACC Skripsi Bersama Dosen Pembimbing	Thut	Thut

25	Selasa, 19 Juni 2026	Revisi Skripsi Bersama Dosen Penguji I		
26	Seasa, 23 Juni 2026	ACC Skripsi Bersama Dosen Penguji I		
27	Rabu, 24 Juni 2026	Revisi Skripsi Bersama Dosen Penguji II		
28	Jumat, 26 Juni 2026	ACC Skripsi Bersama Dosen Penguji II		

Lampiran 4

NILAI RATA-RATA UJI ORGANOLEPTIK PANELIS PADA SINBIOTIK YOGURT

1. Warna

Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna									
No	C1	C2	C	D1	D2	D	E1	E2	E
1	3	3	3	4	4	4	3	3	3
2	3	4	3,5	3	3	3	4	4	4
3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4	4	4	4	5	3	4	4	4	4
5	4	3	3,5	3	3	3	3	4	3,5
6	4	4	4	4	4	4	4	4	4
7	4	4	4	4	5	4,5	5	5	5
8	5	5	5	5	5	5	5	5	5
9	4	4	4	5	4	4,5	5	4	4,5
10	4	4	4	4	4	4	4	4	4
11	3	3	3	4	5	4,5	3	4	3,5
12	3	3	3	4	3	3,5	4	4	4
13	4	4	4	3	3	3	4	4	4
14	3	3	3	3	3	3	4	4	4
15	3	3	3	4	3	3,5	4	4	4
16	4	4	4	4	4	4	4	4	4
17	4	4	4	4	4	4	4	4	4
18	3	4	3,5	3	3	3	3	4	3,5
19	3	4	3,5	4	5	4,5	4	4	4
20	4	4	4	5	4	4,5	5	4	4,5
21	4	4	4	5	5	5	4	4	4
22	3	4	3,5	4	4	4	3	4	3,5

23	5	4	4,5	5	5	5	4	4	4
24	4	4	4	4	4	4	4	4	4
25	3	3	3	3	3	3	5	5	4,5
26	4	3	3,5	4	3	3,5	4	3	3,5
27	4	4	4	4	4	4	4	4	4
28	4	5	4,5	5	3	4	3	4	3,5
29	4	3	3,5	4	3	3,5	4	3	3,5
30	4	3	3,5	5	4	4,5	4	3	3,5
31	4	3	3,5	4	4	4	3	4	3,5
32	5	4	4,5	5	4	4,5	5	5	5
33	3	4	3,5	5	5	5	3	4	3,5
34	3	3	3	5	5	5	5	4	4,5
35	4	4	4	4	5	4,5	4	4	4
36	4	4	4	5	4	4,5	4	4	4
37	4	4	4	4	4	4	4	4	4
38	3	3	3	3	3	3	3	4	3,5
39	4	4	4	4	4	4	4	4	4
40	4	4	4	4	4	4	4	4	4
41	4	4	4	4	4	4	4	5	4,5
42	4	3	3,5	4	3	3,5	3	4	3,5
43	3	3	3	4	3	3,5	5	4	4,5
44	3	3	3	4	4	4	5	4	4,5
45	3	4	3,5	4	5	4,5	3	4	3,5
46	3	3	3	3	3	3	5	4	4,5
47	5	5	5	5	5	5	5	5	5
48	4	3	3,5	4	4	4	4	5	4,5
49	4	4	4	4	4	4	4	4	4
50	4	4	4	4	5	4,5	5	5	5
TOTAL	187		186,5			200,5	201	204	202

Rata-rata			3,73			4,01			4,04
------------------	--	--	-------------	--	--	-------------	--	--	-------------

2. Konsistensi

Hasil Uji Organoleptik Terhadap Konsistensi									
No	C1	C2	C	D1	D2	D	E1	E2	E
1	4	3	3,5	4	4	4	4	3	3,5
2	4	3	3,5	4	4	4	3	3	3
3	4	4	4	3	4	3,5	5	4	4,5
4	5	5	5	5	4	4,5	5	3	4
5	4	4	4	3	4	3,5	4	4	4
6	4	4	4	4	3	3,5	4	3	3,5
7	4	4	4	4	4	4	5	5	5
8	5	5	5	4	5	4,5	5	4	4,5
9	4	5	4,5	5	4	4,5	5	5	5
10	4	3	3,5	4	4	4	5	4	4,5
11	3	3	3	4	4	4	5	4	4,5
12	3	3	3	4	3	3,5	4	4	4
13	3	4	3,5	4	4	4	4	3	3,5
14	3	3	3	4	4	4	5	5	5
15	4	3	3,5	4	3	3,5	4	4	4
16	5	4	4,5	5	4	4,5	4	4	4
17	4	5	4,5	5	5	5	4	4	4
18	4	3	3,5	3	3	3	3	4	3,5
19	4	3	3,5	4	4	4	5	4	4,5
20	4	4	4	4	4	4	4	4	4
21	3	4	3,5	5	4	4,5	3	3	3
22	3	3	3	4	3	3,5	5	5	5
23	4	5	4,5	4	4	4	5	5	5
24	3	4	3,5	3	4	3,5	5	5	5

25	3	3	3	3	3	3	5	5	5
26	3	4	3,5	4	3	3,5	5	5	5
27	3	5	4	3	3	3	5	5	5
28	4	5	4,5	4	3	3,5	4	4	4
29	4	3	3,5	4	4	4	4	4	4
30	3	3	3	4	3	3,5	3	4	3,5
31	3	3	3	4	4	4	3	3	3
32	4	4	4	4	4	4	4	3	3,5
33	4	3	3,5	5	4	4,5	4	3	3,5
34	4	4	4	4	5	4,5	4	3	3,5
35	4	4	4	5	4	4,5	3	4	3,5
36	5	4	4,5	4	4	4	5	4	4,5
37	4	3	3,5	4	5	4,5	4	5	4,5
38	3	3	3	4	4	4	5	4	4,5
39	4	4	4	4	4	4	4	4	4
40	3	3	3	5	5	5	3	4	3,5
41	3	3	3	5	4	4,5	3	4	3,5
42	3	3	3	3	4	3,5	4	4	4
43	3	3	3	4	4	4	3	4	3,5
44	3	4	3,5	5	4	4,5	4	4	4
45	4	4	4	5	4	4,5	5	4	4,5
46	3	3	3	3	3	3	5	5	5
47	5	5	5	5	5	5	5	5	5
48	4	4	4	5	5	5	3	4	3,5
49	4	5	4,5	4	5	4,5	5	5	5
50	4	4	4	4	5	4,5	5	5	5
TOTAL			186,5			202	212	204	208
Rata-rata			3,73			4,04			4,16

3. Rasa

Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa									
No	C1	C2	C	D1	D2	D	E1	E2	E
1	3	3	3	4	4	4	3	3	3
2	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
3	3	4	3,5	3	4	3,5	4	4	4
4	3	4	3,5	5	4	4,5	5	4	4,5
5	3	4	3,5	5	3	4	5	3	4
6	3	4	3,5	5	4	4,5	4	4	4
7	4	4	4	4	4	4	5	5	5
8	5	5	5	4	5	4,5	4	5	4,5
9	5	4	4,5	5	5	5	5	5	5
10	4	4	4	3	4	3,5	4	4	4
11	3	4	3,5	4	4	4	5	5	5
12	3	4	3,5	4	3	3,5	4	5	4,5
13	4	4	4	3	4	3,5	4	5	4,5
14	3	4	3,5	3	3	3	4	4	4
15	3	4	3,5	5	3	4	5	4	4,5
16	5	4	4,5	5	3	4	3	4	3,5
17	4	4	4	4	5	4,5	4	4	4
18	4	4	4	3	4	3,5	4	3	3,5
19	4	4	4	4	4	4	5	5	5
20	5	5	5	5	4	4,5	5	4	4,5
21	3	3	3	4	5	4,5	4	5	4,5
22	3	3	3	4	4	4	5	4	4,5
23	4	4	4	5	5	5	4	4	4
24	4	4	4	3	4	3,5	5	4	4,5

25	4	4	4	4	5	4,5	5	5	5
26	4	4	4	3	3	3	3	4	3,5
27	3	3	3	3	3	3	3	3	3
28	3	5	3,5	5	4	4,5	4	5	4,5
29	3	3	3	3	3	3	5	3	4
30	3	4	3,5	5	4	4,5	3	4	3,5
31	3	4	3,5	4	3	3,5	3	4	3,5
32	3	3	3	4	4	4	5	5	5
33	3	3	3	4	5	4,5	3	4	3,5
34	3	3	3	5	5	5	3	5	4
35	4	4	4	5	5	5	4	3	3,5
36	4	5	4,5	4	4	4	4	4	4
37	4	4	4	4	5	4,5	4	4	4
38	3	3	3	3	4	3,5	5	4	4,5
39	4	4	4	3	3	3	4	4	4
40	4	4	4	4	4	4	4	4	4
41	3	4	3,5	5	4	4,5	3	4	3,5
42	4	4	4	3	4	3,5	4	5	4,5
43	3	4	3,5	4	3	3,5	3	3	4
44	3	3	3	4	3	3,5	4	4	4
45	3	3	3	4	5	4,5	5	3	4
46	4	3	3,5	4	3	3,5	5	4	4,5
47	5	5	5	5	5	5	5	5	5
48	3	4	3,5	3	4	3,5	4	4	4
49	4	4	4	4	5	4,5	5	5	5
50	4	4	4	5	5	5	5	5	5
TOTAL			187			204	208	207	208,5
Rata-rata			3,74			4,08			4,17

4. Aroma

Hasil Uji Organoleptik Terhadap Aroma									
No	C1	C2	C	D1	D2	D	E1	E2	E
1	3	3	3	3	4	3,5	5	3	4
2	4	5	4,5	4	4	4	3	3	3
3	3	3	3	4	4	4	4	3	3,5
4	4	4	4	5	3	4	4	3	3,5
5	3	4	3,5	5	4	4,5	4	4	4
6	3	4	3,5	4	3	3,5	4	4	4
7	4	4	4	4	4	4	5	5	5
8	5	5	5	5	5	5	5	5	5
9	4	4	4	4	5	4,5	4	5	4,5
10	3	3	3	4	3	3,5	4	3	3,5
11	4	3	3,5	4	4	4	3	4	3,5
12	3	3	3	4	3	3,5	4	3	3,5
13	4	4	4	3	3	3	4	3	3,5
14	3	3	3	4	4	4	4	3	3,5
15	3	4	3,5	3	5	4	5	4	4,5
16	4	3	3,5	5	4	4,5	4	4	4
17	4	4	4	5	4	4,5	4	4	4
18	4	3	3,5	4	5	4,5	3	4	3,5
19	3	4	3,5	4	5	4,5	3	4	3,5
20	4	4	4	5	4	4,5	5	5	5
21	4	4	4	5	5	5	4	4	4
22	3	3	3	3	3	3	3	3	3
23	4	4	4	5	5	5	4	3	3,5
24	4	4	4	3	3	3	4	3	3,5

25	4	3	3,5	5	4	4,5	3	4	3,5
26	3	3	3	4	4	4	4	3	3,5
27	3	5	4	5	3	4	3	3	3
28	4	5	4,5	4	3	3,5	4	5	4,5
29	3	4	3,5	4	3	3,5	4	3	3,5
30	4	3	3,5	3	5	4	4	4	4
31	3	3	3	3	4	3,5	4	3	3,5
32	4	4	4	4	4	4	4	4	4
33	3	4	3,5	5	4	4,5	3	3	3
34	3	4	3,5	4	4	4	3	4	3,5
35	3	4	3,5	5	4	4,5	3	4	3,5
36	4	5	4,5	4	4	4	4	4	4
37	3	3	3	4	5	4,5	5	5	5
38	3	3	3	4	4	4	5	5	5
39	4	4	4	3	3	3	3	3	3
40	4	4	4	5	5	5	4	4	4
41	3	5	4	4	3	3,5	4	5	4,5
42	3	3	3	4	4	4	3	3	3
43	4	3	3,5	3	3	3	4	3	3,5
44	3	3	3	5	5	5	5	4	4,5
45	3	4	3,5	5	4	4,5	4	4	4
46	3	3	3	3	4	3,5	3	4	3,5
47	5	3	4	3	4	3,5	4	5	4,5
48	3	3	3	4	4	4	4	4	4
49	4	5	4,5	4	4	4	5	4	4,5
50	5	5	5	5	5	5	5	5	5
TOTAL			178,5			202	197	191	193,5
Rata-rata			3,75			4,00			3,87

Lampiran 5

Hasil Uji Anova Dan Uji Duncan

ANOVA						
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
warna	Between Groups	5.560	2	2.780	7.725	.001
	Within Groups	52.900	147	.360		
	Total	58.460	149			
konsistensi	Between Groups	5.853	2	2.927	7.253	.001
	Within Groups	59.320	147	.404		
	Total	65.173	149			
rasa	Between Groups	6.413	2	3.207	8.671	.000
	Within Groups	54.360	147	.370		
	Total	60.773	149			
aroma	Between Groups	6.413	2	3.207	8.000	.001
	Within Groups	58.920	147	.401		
	Total	65.333	149			

Warna			
Duncan^a			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	50	3.80	
B	50		4.12
C	50		4.26
Sig.		1.000	.245
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50.000.			

Konsistensi			
Duncan^a			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	50	3.94	
B	50		4.30
C	50		4.40
Sig.		1.000	.432
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
A	50	3.90	
B	50		4.28
C	50		4.38
Sig.		1.000	.412
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
A	50	3.78	
C	50		4.16
B	50		4.26
Sig.		1.000	.431
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50.000.			

Lampiran 6

Hasil Analisis Mutu Kimia



28.1/F-PP Revisi 5

RESULT OF ANALYSIS / LAPORAN HASIL UJI

I. Number / Nomor	
1.1. Order No. / No. Order	: SIG.MARK.R.VIII.2025.001555
1.2. Certificate No. / No. sertifikat	: SIG.LHP.VIII.2025.281320131
II. Principal / Pelanggan	
2.1. Name / Nama	: Theresia Dwi Putri
2.2. Address / Alamat	: Jln Industri gg keluarga no 227, Jatisari Lubuk Pakam, Deli Serdang
2.3. Phone / Telepon	: +6282283034617
2.4. Contact Person / Personil Penghubung	: Theresia Dwi Putri
III. Sample / Contoh Uji	
3.1. Sample Code / Kode Sampel	: 0,345
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	: Yogurt Jambu Biji Merah dan Wortel
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	: 22 Agustus 2025
3.18. Date of Analysis / Tanggal Uji	: 22 Agustus 2025 - 28 Agustus 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 (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 1 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.

IV. Result / Hasil Uji

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Kadar Abu	%	0.69	0.69	-	SNI 2981:2009 Lampiran B.6
2	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	21.51	21.15	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
3	Kadar Lemak Total	%	2.39	2.35	-	18-8-5/MU (Gravimetri)
4	Kadar Air	%	84.61	84.85	-	SNI 01-2891-1992 butir 5.1
5	Energi Total	Kcal/100 g	70.75	69.59	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
6	Karbohidrat (By Difference)	%	9.59	9.29	-	18-8-9/MU (perhitungan)
7	Kadar Protein	%	2.72	2.82	-	18-8-31/MU (Titrimetri)

Bogor, 28 Agustus 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

IV. Result / Hasil Uji

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Kalium (K)	mg / 100 g	157.87	161.10	-	18-13-1/MU (ICP-OES)

Bogor, 28 Agustus 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 7**Dokumentasi Bahan Pembuatan Yogurt Sinbiotik**

Lampiran 8

Ethical Exempted



**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.01.26.3536/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2026

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

Peneliti utama : Theresia Dwi Putri Situmeang
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Medan
Name of the Institution

Dengan judul:
Title
"Pengaruh Variasi Sari Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L*) dan Sari Wortel (*Daucus Carota L*) Terhadap Daya Terima dan Mutu Kimia Minuman Sinbiotik Yogurt"

*"The Effect of Variations in Red Guava Juice (*Psidium guajava L*) and Carrot Juice (*Daucus carota L*) on the Acceptability and Chemical Quality of Yogurt Synbiotic Drinks"*

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 11 Agustus 2026 sampai dengan tanggal 11 Agustus 2027.

This declaration of ethics applies during the period August 11, 2026 until August 11, 2027.

August 11, 2026
Chairperson,



Dr. Lestari Rahmah, MKT

Lampiran 9**Dokumentasi Uji Organoleptik (Uji Panelis)**