

DAFTAR PUSTAKA

- Afiska, W. *Et Al.* (2021) 'Jurnal Gizi Dan Kesehatan (Jgk)', 1(1), Pp. 9–16.
Available At: <https://doi.org/10.36086/jgk.v1i1.1079>.
- Andriati, E.D. *Et Al.* (2024) 'Inovasi Pembuatan Cookies Dengan Pemanfaatan Tepung Sorgum Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Ridiata) Universitas Negeri Surabaya , Indonesia', 1(4).
- Arwin Muhlishoh, Nova Anggita Putri, B.M. (2024) 'Jurnal Riset Gizi Formulasi Cookies Lidah Kucing Substitusi Tepung Ikan Gabus Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Pmt Balita Gizi Kurang', 12(2).
- Asni, A. (2022) 'Pembuatan Tepung Waluh', 2, Pp. 29–34.
- Dendi Gusnadi, R.T.& E.B. (2021) 'Jurnal Inovasi Penelitian', *Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung*, 1(12).
- Dewi Arziyah, Lisa Yusmita, R.W. (2022) 'Jurnal Hasil Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta', 01(02), Pp. 105–109.
- Dicky Septiannoor Khaira, L.S. (2024) 'Penyuluhan Dan Pendampingan Pengolahan Pangan Lokal Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Di Desa Sungai Batang Kecamatan Martapura Barat Kabupaten Banjar', 05(01), Pp. 141–151.
- Dyah, I. And Putri (2024) 'Aktivitas Antioksidan Dan Evaluasi Sensori Kukis Tersubstitusi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kulit Buah Naga Merah [Antioxidant Activities And Sensory Quality Of Cookies Substituted With Green Bean Flour And Red Dragon Fruit Peel Flour]', 35(1), Pp. 67–78.
- Gumolung, D. (2019) 'Analisis Proksimat Tepung Daging Buah Labu Kuning (Cucurbita Moschata)', 4(1), Pp. 8–11.
- Isna Rizqi Nurhikmah, Addina Rizky Fitriyanti, Hersanti Sulistyaningrum, Dan Y.K.S. (2023) 'Karakteristik Fisik Dan Karakteristik Kimia Firm Yoghurt Dengan Penambahan Pure Labu Kuning', (2020), Pp. 614–623.
- Isyanti, M. (2021) 'Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata) Sebagai Sumber Protein Pada Pembuatan Opak Ketan Khas', *Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata) Sebagai Sumber Protein Pada Pembuatan Opak Ketan Khas*, 2021.
- Kurniasari, P. (2021) 'Pemanfaatan Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Brownies Panggang', *Pemanfaatan Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Brownies Panggang*.

- Lestari, E. (2020) 'Karakterisasi Tepung Kacang Hijau Dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka', 4(1), Pp. 20–34.
- Mardiah, Tiana Fitrilia, Sri Widowati, S.F.A. (2020) 'Komposisi Proksimat Pada Tiga Varietas Tepung Labu Kuning (Cucurbita Sp) Proximate Composition Of Three Varieties Of Pumpkin Flour (Cucurbita Sp) Mardiah', 6(April), Pp. 97–104.
- Meda Canti, I.F. (2020) 'Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Labu Kuning Dan Tepung Ikan Tuna', 9(4), Pp. 181–187.
- Mubarak, M. (2024) 'Sifat Kimia Dan Sensori Biskuit Dengan Formulasi Mocaf Dan Tepung Kacang Hijau', 19(2), Pp. 19–30.
- Myisha Azizah, Arwin Muhlishoh, N.C.N. (2023) 'Ghidza : Jurnal Gizi Dan Kesehatan', 7(1), Pp. 40–52.
- Novitaroh, A. (2022) 'Sifat Sensoris , Kadar Protein Dan Zat Besi Pada Cookies Daun Kelor', 11(1), Pp. 32–44.
- Pelu, A.D. And Ely, I.P. (2020) 'Skrining Fitokimia Dan Uji Aktivitas Ekstrak Etanol Biji Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Daya Hambat Bakteri Staphylococcus Aureus', 4(1).
- Pennikay, C.R. (2023) 'Penentuan Kandungan Zat Gizi Makro Cookies Berbasis Labu Kuning (Cucurbita Moshata Duch) Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia'.
- Ratnasari, D. And Fajarini (2021) 'Potensi Kacang Hijau Sebagai Makanan Alternatif Penyakit Degenaratif', 1(02), Pp. 90–96.
- Rina Rismaya, Elvira Syamsir, Dan B.N. (2018) 'Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Muffin', *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(1), Pp. 58–68. Available At: <https://doi.org/10.6066/Jtip.2018.29.1.58>.
- Subaktilah, Y. (2021) 'Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata L) Terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning Effect Of Pumpkin Flour Substitution (Cucurbita Moschata L) On The Nutritional Value Of Steamed Pumpkin Brownies', Pp. 18–21.
- Surijati, K.A. (2021) 'Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pola Makan Siswa Sekolah Dasar Di Kabupaten Banyumas'.
- Tifauzah, N. And Oktasari, R. (2020) 'Variasi Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Nastar Kacang Hijau (Phaseolus Radiates)', 20(2), Pp. 77–82. Available At: <https://doi.org/10.29238/Jnutri.V20i2.12>.

- Utami, S.P., Astuti, S. And Herdiana, N. (2023) 'Tapioka Terhadap Sifat Sensori Nugget Ikan Swanggi (*Priacanthus Tayenus*) Formulation Of Mung Bean Flour And Tapioca Flour On Sensory Swanggi Fish Nugget Merupakan Produk Campuran Daging Ikan Tanpa Duri', 2(2), Pp. 284–297.
- Vinca Asvelia, S. (2023) 'Formulasi Kukis Substitusi Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Dengan Jahe Merah Dan Daun Kelor', 5(2), Pp. 131–145.
- Wahid Sc, Akilie Ms, A. (2023) 'Faktor Pemasakan Dan Rasio Beras Dengan Air Nasi Nutrizink Pada Sifat Sensori, Tekstur, Dan Derajat Putih (Whiteness Index', 3, Pp. 18–27.
- Yanti, S., Wahyuni, N. And Hastuti, H.P. (2019) 'Science And Technology Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*)', 3(3), Pp. 1–10

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian



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 : Debby Amanda Br Gurusinga
NIM : P01031123011

Benar telah mengadakan penelitian dalam rangka menyusun KTI/Tugas Akhir dengan judul
DAYA TERIMA COOKIES LABU KUNING (*cucurbita moschata* durch) DENGAN
PENAMBAHAN TEPUG KACANG HIJAU (*vigna radiata* l) SEBAGAI MAKANAN
SELINGAN SEHAT di Laboratorium Teknologi Pangan Jurusan Gizi pada tanggal 11 Mei
2026.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Lubuk Pakam, 11 Mei 2026

Pj. Laboratorium

Sri Heriyanto, SST, MKM, RD
NIP. 197507252006041007

Lampiran 2. Surat 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.01.26.3585/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2026

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

Peneliti utama : Debby Amanda Br Gurusinga
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Medan
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Daya Terima Cookies Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duch) Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata, L.) Sebagai Makanan Selingan Sehat"

"Acceptability of Yellow Pumpkin Cookies (Cucurbita Moschata Duch) with the Addition of Mung Bean Flour (Vigna Radiata, L.) 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 14 Agustus 2026 sampai dengan tanggal 14 Agustus 2027.

This declaration of ethics applies during the period August 14, 2026 until August 14, 2027.

August 14, 2026
Chairperson,



Dr. Lestari Rahmah, MKT

Lampiran 3. Bukti Bimbingan Karya Tulis Ilmiah

Bukti Bimbingan Karya Tulis Ilmiah

Nama : Debby Amanda Br Gurusinga

NIM : P01031123011

Judul : Daya Terima *Cookies* Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* *Durch*) Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*, L.) Sebagai Makanan Selingan Sehat.

Dosen Pembimbing : Tiar Lince Bakara, SP, M.Si

No	Tanggal	Topik Bimbingan	T. Tangan Mahasiswa	T. Tangan Pembimbing
1	Selasa, 20 Januari 2026	Memberikan surat permintaan sebagai dosen pembimbing	Dhuit	
2	Selasa, 20 Januari 2026	Membahas Topik yang akan diteliti	Dhuit	
3	Selasa, 20 Januari 2026	Mengajukan Judul	Dhuit	
4	Senin, 23 Februari 2026	Acc judul penelitian	Dhuit	
5	Jumat, 27 Februari 2026	Uji pendahuluan	Dhuit	
6	Senin, 9 Maret 2026	Revisi Proposal Bab 1	Dhuit	
7	Rabu, 11 Maret 2026	Revisi Proposal Bab 2	Dhuit	
8	Senin, 30 Maret 2026	Revisi Proposal Bab 3	Dhuit	
9.	Selasa, 07 April 2026	Acc Proposal	Dhuit	
10.	Kamis, 09 April 2026	Seminar Proposal	Dhuit	
11.	Rabu, 22 April 2026	Revisi usulan penelitian	Dhuit	
12.	Jumat, 24 April 2026	Penyerahan perbaikan proposal penelitian	Dhuit	

13.	Senin, 11 Mei 2026	Penelitian	Duit	✓
14.	Senin, 8 Juni 2026	Diskusi hasil dan pembahasan, kesimpulan dan saran	Duit	✓
15.	Rabu, 10 Juni 2026	Diskusi hasil dan pembahasan, kesimpulan dan saran	Duit	✓
16.	Jumat, 12 Juni 2026	Diskusi hasil dan pembahasan, kesimpulan dan saran	Duit	✓
17.	Jumat, 12 Juni 2026	ACC Karya Tulis Ilmiah	Duit	✓
18.	Kamis, 18 Juni 2026	Seminar Hasil Karya Tulis Ilmiah	Duit	✓
19.	Jumat, 24 Juli 2026	Revisi KTI dengan dosen Pembimbing	Duit	✓
20.	Selasa, 28 Juli 2026	Revisi KTI dengan Dosen penguji 1	Duit	✓
21.	Jumat, 21 Agustus 2026	Revisi KTI dengan Dosen penguji 2	Duit	✓
22.	Jumat, 21 Agustus 2026	Bimbingan Abstrak dengan Dosen Pembimbing	Duit	✓
23.	Rabu, 08 September 2026	Cek turnitin bersama Dosen Pembimbing	Duit	✓

Lampiran 4. 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 penelitian **“Daya Terima *Cookies* Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* *Durch*) Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*, *L.*) Sebagai Makanan Selingan Sehat”**. Yang dilakukan oleh Debby Amanda Br Grs dari Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan.

Lubuk Pakam, Februari 2026

Mengetahui

Peneliti

Panelis

(Debby Amanda Br Gurusinga)

()

Lampiran 5. Formulir Uji Organoleptik

FORM UJI ORGANOLEPTIK

Nama panelis :

Tanggal pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma *cookies* Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Durch*) Dengan Penambahan 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	0,012				
2	0,273				
3	0,285				
4	0,544				
5	0,603				
6	0,883				

Lampiran 6. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Panelis terhadap Warna Cookies Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* *Durch*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*, *L.*) sebagai Selingan Sehat.

PANELIS	JENIS PERLAKUAN								
	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	4	4	4	4	3	3.5	3	3	3
2	3	4	3.5	3	3	3	3	3	3
3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4	4	5	4.5	3	5	4	3	3	3
5	5	5	5	3	3	3	4	3	3.5
6	5	5	5	5	4	4.5	4	4	4
7	5	4	4.5	3	3	3	3	3	3
8	4	4	4	3	3	3	4	4	4
9	5	4	4.5	4	5	4.5	4	4	4
10	4	4	4	3	3	3	3	3	3
11	4	5	4.5	4	4	4	3	4	3.5
12	5	5	5	4	3	3.5	3	3	3
13	5	4	4.5	4	3	3.5	3	3	3
14	5	4	4.5	3	3	3	3	3	3
15	5	4	4.5	4	4	4	4	4	4
16	5	4	4.5	5	3	4	3	4	3.5
17	4	4	4	4	4	4	4	4	4
18	4	4	4	4	5	4.5	3	4	3.5
19	4	4	4	4	3	3.5	3	3	3
20	5	5	5	4	4	4	5	3	4
21	5	4	4.5	3	3	3	3	4	3.5
22	5	4	4.5	5	4	4.5	4	3	3.5
23	5	5	5	4	4	4	4	4	4
24	4	4	4	2	3	2.5	3	4	3.5
25	3	4	3.5	3	4	3.5	4	3	3.5
26	5	5	5	5	5	5	4	4	4
27	4	5	4.5	4	4	4	3	4	3.5
28	5	5	5	4	4	4	4	4	4
29	5	5	5	3	3	3	3	3	3
30	5	5	5	4	4	4	3	4	3.5
Jumlah	135	132	133.5	112	110	111	104	106	105
Rata-rata=	4.5	4.4	4.45	3.73	3.67	3.70	3.47	3.53	3.50

Lampiran 7. Hasil Analisis Kesukaan Panelis terhadap Warna *Cookies* Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* *Durch*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*, L) sebagai Makanan Selingan Sehat

ANOVA

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	15.050	2	7.525	29.792	.000
Within Groups	21.975	87	.253		
Total	37.025	89			

Warna

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	30	3.500	4.450
B	30	3.700	
A	30		
Sig.		.127	1.000

Lampiran 8. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Panelis terhadap Tekstur
***Cookies Labu Kuning (*Curcubita moschata* Durch)* dengan**
Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*, *L.*) sebagai
Selingan Sehat

PANELIS	JENIS PERLAKUAN								
	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	3	4	3.5	3	3	3	3	3	3
2	3	4	3.5	3	3	3	4	3	3.5
3	4	5	4.5	4	4	4	4	4	4
4	4	5	4.5	4	3	3.5	4	3	3.5
5	5	5	5	4	4	4	3	3	3
6	5	5	5	4	4	4	4	5	4.5
7	4	4	4	3	3	3	3	3	3
8	5	5	5	4	4	4	3	4	3.5
9	5	4	4.5	4	4	4	3	4	3.5
10	5	3	4	3	3	3	3	3	3
11	5	4	4.5	4	3	3.5	4	5	4.5
12	4	4	4	3	3	3	3	4	3.5
13	5	5	5	4	4	4	5	3	4
14	4	4	4	3	3	3	4	3	3.5
15	5	4	4.5	3	4	3.5	4	5	4.5
16	5	5	5	3	4	3.5	3	4	3.5
17	5	5	5	4	5	4.5	4	5	4.5
18	5	4	4.5	3	3	3	4	3	3.5
19	4	4	4	4	3	3.5	3	3	3
20	4	5	4.5	3	4	3.5	4	3	3.5
21	5	4	4.5	4	3	3.5	4	3	3.5
22	5	4	4.5	3	4	3.5	4	3	3.5
23	5	4	4.5	4	4	4	4	4	4
24	4	4	4	3	3	3	3	4	3.5
25	4	4	4	5	3	4	4	3	3.5
26	4	5	4.5	4	4	4	3	3	3
27	4	5	4.5	4	4	4	4	3	3.5
28	5	4	4.5	4	5	4.5	3	4	3.5
29	4	5	4.5	5	3	4	3	3	3
30	4	4	4	4	3	3.5	4	4	4
Jumlah	133	131	132	110	107	108.5	108	107	107.5
Rata-rata=	4.43	4.37	4.40	3.67	3.57	3.62	3.60	3.57	3.58

Lampiran 9. Hasil Analisis Kesukaan Panelis terhadap Tekstur *Cookies* Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* *Durch*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*, L) sebagai Makanan Selingan Sehat

ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	12.817	2	6.408	30.831	.000
Within Groups	18.083	87	.208		
Total	30.900	89			

Tekstur

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	30	3.583	4.400
B	30	3.617	
A	30		
Sig.		.778	1.000

Lampiran 10. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Panelis terhadap Rasa
***Cookies Labu Kuning (*Curcubita moschata* Durch)* dengan**
Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*, *L.*) sebagai
Selingan Sehat.

PANELIS	JENIS PERLAKUAN								
	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	5	4	4.5	4	3	3.5	3	3	3
2	4	3	3.5	4	3	3.5	3	3	3
3	5	5	5	4	3	3.5	4	4	4
4	4	5	4.5	3	3	3	4	4	4
5	4	5	4.5	4	4	4	3	3	3
6	5	4	4.5	4	3	3.5	3	5	4
7	5	5	5	4	3	3.5	3	3	3
8	4	4	4	4	4	4	4	3	3.5
9	4	5	4.5	3	5	4	4	3	3.5
10	5	4	4.5	3	3	3	3	3	3
11	5	4	4.5	4	3	3.5	3	5	4
12	4	5	4.5	4	3	3.5	4	3	3.5
13	4	5	4.5	3	5	4	4	4	4
14	4	4	4	3	3	3	3	3	3
15	5	4	4.5	4	4	4	5	4	4.5
16	4	5	4.5	3	3	3	3	4	3.5
17	5	5	5	3	4	3.5	5	4	4.5
18	5	4	4.5	3	3	3	3	3	3
19	4	4	4	3	4	3.5	4	3	3.5
20	4	4	4	3	4	3.5	4	4	4
21	5	5	5	3	3	3	3	3	3
22	5	4	4.5	4	4	4	4	3	3.5
23	4	5	4.5	4	4	4	3	3	3
24	3	4	3.5	2	3	2.5	3	4	3.5
25	4	4	4	5	3	4	5	5	5
26	5	5	5	3	4	3.5	4	4	4
27	5	4	4.5	4	4	4	4	4	4
28	4	4	4	3	4	3.5	4	4	4
29	4	5	4.5	3	3	3	3	3	3
30	5	4	4.5	4	4	4	4	4	4
Jumlah	133	132	132.5	105	106	105.5	109	108	108.5
Rata-rata=	4.43	4.4	4.41	3.50	3.53	3.52	3.63	3.60	3.62

Lampiran 11. Hasil Analisis Kesukaan Panelis terhadap Rasa *Cookies* Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* *Durch*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*, L) sebagai Makanan Selingan Sehat

ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	14.600	2	7.300	34.099	.000
Within Groups	18.625	87	.214		
Total	33.225	89			

Rasa

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
B	30	3.517	4.417
C	30	3.617	
A	30		
Sig.		.405	1.000

Lampiran 12. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Panelis terhadap Aroma
***Cookies Labu Kuning (*Curcubita moschata* Durch)* dengan**
Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*, L.) sebagai
Selingan Sehat

PANELIS	JENIS PERLAKUAN								
	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	4	3	3.5	3	4	3.5	3	3	3
2	4	3	3.5	4	3	3.5	3	3	3
3	5	5	5	4	5	4.5	4	4	4
4	5	4	4.5	3	5	4	4	3	3.5
5	4	5	4.5	3	4	3.5	3	3	3
6	5	5	5	3	3	3	4	4	4
7	4	4	4	3	3	3	3	3	3
8	4	4	4	4	4	4	4	4	4
9	5	5	5	3	5	4	3	4	3.5
10	4	4	4	3	4	3.5	3	4	3.5
11	4	4	4	3	3	3	3	3	3
12	5	5	5	3	3	3	4	3	3.5
13	5	5	5	4	4	4	3	5	4
14	5	4	4.5	3	3	3	3	3	3
15	4	4	4	4	3	3.5	4	5	4.5
16	5	5	5	3	3	3	3	3	3
17	4	5	4.5	4	4	4	4	4	4
18	5	5	5	4	3	3.5	3	3	3
19	4	4	4	3	4	3.5	3	3	3
20	5	5	5	4	3	3.5	3	4	3.5
21	4	4	4	3	3	3	4	3	3.5
22	4	3	3.5	4	4	4	3	3	3
23	5	5	5	4	4	4	4	3	3.5
24	4	3	3.5	3	3	3	3	4	3.5
25	4	3	3.5	4	5	4.5	5	5	5
26	5	5	5	4	3	3.5	4	4	4
27	4	4	4	4	3	3.5	4	4	4
28	4	5	4.5	4	4	4	4	4	4
29	4	4	4	3	4	3.5	3	3	3
30	4	5	4.5	4	3	3.5	3	4	3.5
Jumlah	132	129	130.5	105	109	107	104	108	106
Rata-rata=	4.40	4.30	4.35	3.50	3.63	3.57	3.47	3.60	3.53

Lampiran 13. Hasil Analisis Kesukaan Panelis terhadap Aroma *Cookies* Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* *Durch*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*, L) sebagai Makanan Selingan Sehat

ANOVA

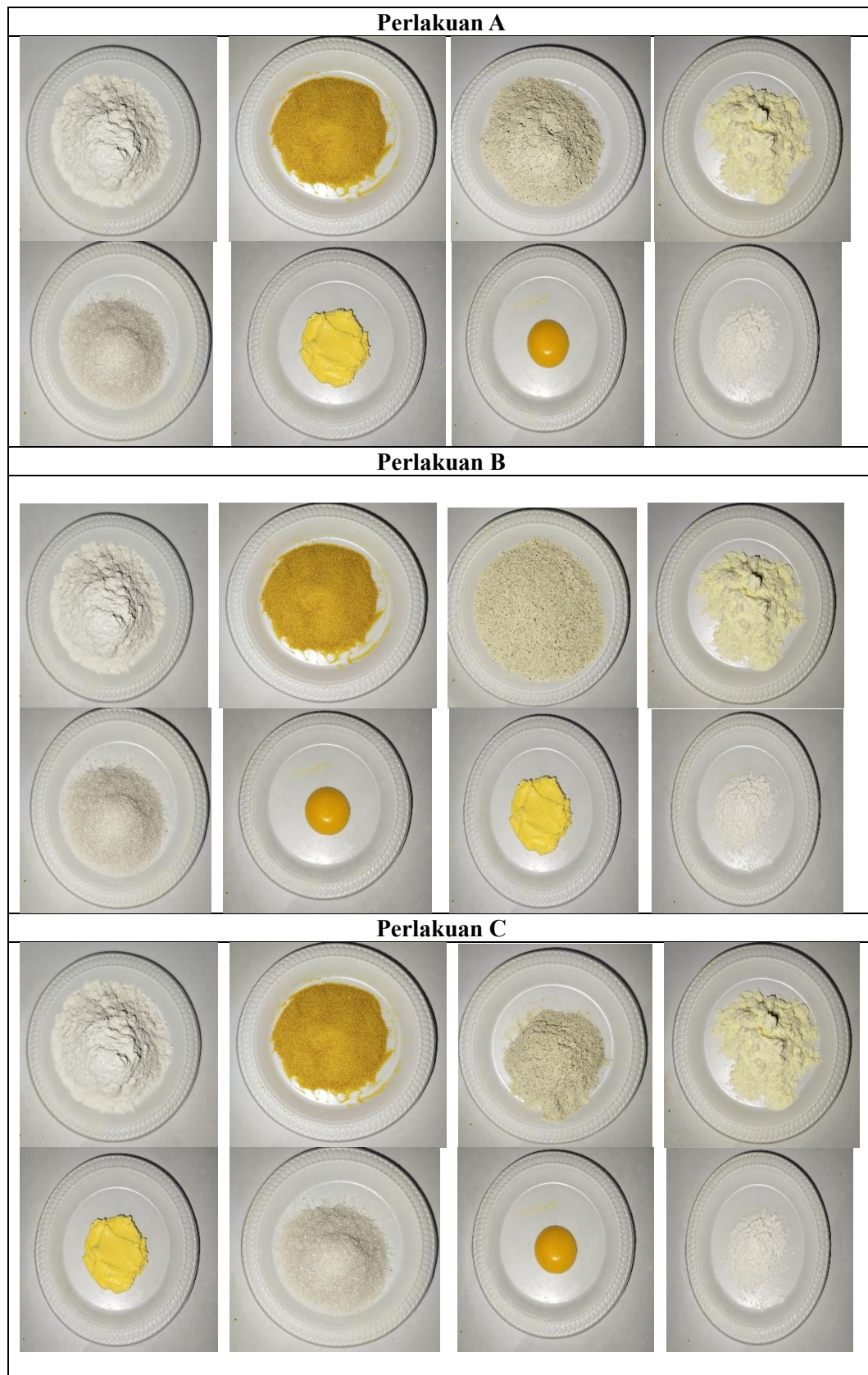
Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	12.817	2	6.408	24.337	.000
Within Groups	22.908	87	.263		
Total	35.725	89			

Aroma

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	30	3.533	4.350
B	30	3.567	
A	30		
Sig.		.802	1.000

Lampiran 14. Dokumentasi Bahan

Lampiran 15. Dokumentasi Panelis

