

DAFTAR PUSAKA

- Adipa, R., Rahmawati, W., & Suharyatun, S. (2022). Pengaruh kecepatan putar *disk mill* terhadap karakteristik tepung dari tiga jenis polong. *Journal of Agricultural Biosystem Engineering*. <https://doi.org/10.23960/jabe.v1i4.6462>
- Agustina, A., & Kurniawati, E. (2024). Tepung premix cookies berbahan dasar mocaf dan sagu dengan perlakuan penyangraian suhu yang berbeda. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 3(1), 11–18. <https://doi.org/10.25047/jofe.v3i1.4275>
- Akilie, M. S., Wahid, S. C., & Anto, A. (2023). Faktor pemasakan dan rasio beras dengan air nasi nutrizink pada sifat sensori, tekstur, dan derajat putih (*Whiteness Index*). *JASATHP: Jurnal Sains dan Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1), 18–27. <https://doi.org/10.55678/jasathp.v3i1.920>
- Amalia, S. (2024). Pengolahan makanan berbasis bahan pangan lokal. *Jurnal Abdimas Unipem*, 2, 14–18. <https://doi.org/10.58217/jabdimasunipem.v2i1.34>
- Ari Madiyanti, D., Ambarwati, U., Kesehatan, F., & Muhammadiyah Pringsewu, U. (2023). Konsumsi daun katuk meningkatkan kecukupan ASI pada ibu menyusui. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 12(1), 182–192. <https://ejournal.umpri.ac.id/index.php/JIK>
- Global Breastfeeding Scorecard. (2023). *Global breastfeeding scorecard 2023: Rates of breastfeeding increase around the world through improved protection and support*. WHO.
- Habibi, N. A., Putri, V. D., Andrafikar, Safyanti, Sartika, W., & Kasmiyetti. (2023). Pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap mutu organoleptik dan kadar protein beras rendang. *Jurnal Sehat Mandiri*, 18(1), 181–190. <https://doi.org/10.33761/jsm.v18i1.981>
- Hariani, Citrakesumasari, Sirajuddin, S., Bahar, B., & Hadju, V. (2022). Daya terima *cookies* daun katuk (*Sauropus androgynus*) sebagai makanan tambahan ibu menyusui. *Journal of Indonesian Community Nutrition*, 11(1), 47–55. <https://doi.org/10.30597/jgmi.v11i1.19226>
- Hastuti, N. D., Indriawan, R., & Selvianti, I. (2024). Uji organoleptik (sensori) dan kadar air pembuatan *cookies* dengan penambahan tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *LIPIDA: Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri Perkebunan*, 4(1), 64–73. <https://doi.org/10.58466/lipida.v4i1.1670>
- Insania, Kamila, Pramintarto, Gurid, Judiono, Rosmana, Dadang, Fitria, & Mona. (2024). *Bean flakes* berbahan dasar tepung kacang hijau dan tepung kacang kedelai sebagai alternatif sarapan sumber protein dan tinggi serat. *Jurnal Gizi dan Dietetik*, 3(1), 12–20. <https://doi.org/10.34011/jgd.v3i1.2181>

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Profil kesehatan Indonesia tahun 2022*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Hasil utama Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kusuma, D. A., & Astuti, N. (2022). Pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap sifat organoleptik kue pudak. *Jurnal Tata Boga*, 11(2), 145–154.
- Lathifah, I. P. C., Sutiadiningsih, A., Suwardiah, D. K., & Pangesthi, L. T. (2022). Pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap sifat organoleptik kue pudak. *Jurnal Tata Boga*, 11(3), 1–10.
- Listiaty, T., & Setiawan, A. (2024). Uji organoleptik tepung kacang hijau terhadap daya terima konsumen pada kue kering *choco chips*. *Manajemen Kreatif Jurnal*, 2(3), 111–123. <https://doi.org/10.55606/makreju.v2i3.3216>
- Maharani, N. D., & Gusnadi, D. (2024). Inovasi produk kue talam berbasis daun kale. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 57–62. <https://doi.org/10.59025/js.v2i1>
- Mahdiah, Zahara, R., & Oppusunggu, R. (2022). Pengaruh pemberian *cookies* Sukahitu terhadap peningkatan kadar hemoglobin pada ibu hamil. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 17(2), 133–140. <https://doi.org/10.32734/jst.v6i2.14135>
- Mahdiah, Zahara, R., & 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. *International Journal of Membrane Science and Technology*, 10(3), 2334–2339. <https://doi.org/10.15379/ijmst.v10i3.1960>
- Mayasari, W., Astuti, A. D., & Rukhuwa, S. (2021). Penyuluhan tentang teknik menyusui pada ibu menyusui. *Jurnal Pengabmas Masyarakat Sehat*, 2(4), 216–219. <https://doi.org/10.33992/ms.v2i4.1366>
- Mulyati, S., Nurhidayat, A. I., Faturrochman, F. F., Dzaqiah, M. N., & RS, E. R. (2024). Potensi daun katuk (*Sauropus androgynus*) sebagai sayuran *superfood*. *Jurnal Multidisiplin Ilmu Akademik*, 1, 300–306. <https://doi.org/10.61722/jmia.v1i6.2947>
- Murib, P., & Kartikawati, D. (2022). Sifat fisik dan organoleptik kerupuk dengan pewarna hijau alami dari sari daun suji, sari daun katuk, dan sari daun sawi. *Jurnal Agrifoodtech*, 1(1), 72–86. <https://doi.org/10.56444/agrifoodtech.v1i1.105>
- Oppusunggu, R., Mahdiah, & Zahara, R. (2023). Nutritional counseling and “Sukahitu” cookies making demonstration: An alternative to promote blood hemoglobin increase in women of reproductive age and pregnant women in Belawan II Village, Medan Belawan District. *Journal of Saintech Transfer*, 6(2), 85–90.

- Pitri, Z. Y., & Arla, A. S. (2023). Pengaruh bubur kacang hijau terhadap kecukupan air susu ibu (ASI) pada ibu nifas. *JIPM (Jurnal Informasi Pengabdian Masyarakat)*, 3(1), 22–27. <https://doi.org/10.58707/jipm.v3i1.401>
- Ponelo, S. S., Bait, Y., & Ahmad, L. (2022). Pengaruh penambahan tepung kacang hijau termodifikasi *annealing* terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik roti *French baguette*. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(2). <https://doi.org/10.37905/jjft.v4i2.15663>
- Puspita Sari, I., Telisa, I., & Terati. (2023). Modifikasi formula khusus untuk pasien dengan diet TKTP berbahan dasar tepung tempe, tepung jagung, dan tepung ikan lele. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 15(2), 219–230. <https://doi.org/10.35473/jgk.v15i2.450>
- Rahanita, P., Susila, A. D., & Kartika, J. G. (2021). Pengaruh pupuk organik pada pertumbuhan dan hasil tanaman kenikir (*Cosmos caudatus*) dan katuk (*Sauropus androgynus*). *Jurnal KesMaDaSka*, 10(2), 166–172.
- Riyanto, N. A., Lestari, D. A., Said, I., Barokah, F. I., & Oktavia, A. R. (2023). Hubungan aktivitas fisik, variasi makanan, dan tingkat kesukaan terhadap daya terima makanan di Pondok Pesantren Al-Karimiyah. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 12(1). <https://doi.org/10.47492/jih.v12i1.2735>
- Rizki, V. A., Sarwadhamana, R. J., & Putri, I. R. R. (2023). Pengembangan potensi pangan lokal di Kecamatan Candimulyo Magelang. *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia*. <https://doi.org/10.59025/js.v2i1.80>
- Rustian, E., & Suciati, S. (2022). Tingkat penerimaan masyarakat terhadap variasi stik berbahan dasar tepung daun katuk. *Jurnal Ilmiah Kebidanan*. <https://doi.org/10.35316/oksitosin.v9i1.1654>
- Sari, W. A., & Farida, S. N. (2021). Hubungan pengetahuan ibu menyusui tentang manfaat ASI dengan pemberian ASI eksklusif di Kabupaten Jombang. *Jurnal Penelitian Kesehatan*, 8(1), 6–12.
- Satyaningtyas, E., & Estiasih, T. (2019). Roti tawar laktogenik perangsang ASI berbasis kearifan lokal daun katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 121–131.
- Septiani, M. V., Putri, M. T., & Febriyani, P. A. (2026). *The effectiveness of giving Sauropus androgynus and Carica papaya to increase breast milk production in breastfeeding mothers*. *Jurnal Maternitas Kebidanan*, 11(1), 121–132. <https://doi.org/10.34012/jumkep.v11i1.7693>
- Shalihah, A. L. A., & Handayani, T. H. W. (2020). Pengaruh pemanfaatan tepung kacang merah terhadap sifat organoleptik kue talam. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 13(1), 1–8.
- Sirajuddin, S., Bahar, B., Hadju, V., Studi, P., Gizi, I., Masyarakat, F. K., & Hasanuddin, U. (2022). Daya terima *cookies* daun katuk (*Sauropus androgynus*) sebagai makanan tambahan ibu menyusui. *JGMI: The Journal of Indonesian Community Nutrition*, 11(1), 47–55. <https://doi.org/10.30597/jgmi.v11i1.19226>

- Siska, A. I., Meidayanti, K., & Kareja, N. (2025). Analisa preferensi konsumen terhadap atribut organoleptik roti manis di Politeknik Negeri Banyuwangi. *Jurnal Agroindustri Halal*, 11(2), 224–233. <https://doi.org/10.30997/jah.v11i2.10875>
- Syakira, A., Sachriani, & Efrina. (2025). Pengaruh substitusi tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) terhadap kualitas fisik dan kualitas organoleptik kulit éclair. *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran*, 8, 6573–6580. <https://doi.org/10.31004/jrpp.v8i2.48288>
- Wati, L. R., Sargowo, D., Nurseta, T., & Zuhriyah, L. (2023). *The role of protein intake on the total milk protein in lead-exposed lactating mothers*. *Nutrients*, 15(11), 2584. <https://doi.org/10.3390/nu15112584>
- WHO. (2023). *Global breastfeeding scorecard 2023: Rates of breastfeeding increase around the world through improved protection and support*. UNICEF. <https://www.unicef.org/documents/global-breastfeeding-scorecard-2023>
- WHO. (2025). *Breastfeeding*. World Health Organization. <https://www.who.int/health-topics/breastfeeding>
- Widyasari, N. P. H., Ariani, R. P., & Suriani, N. M. (2023). Substitusi sari daun katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr.) sebagai pewarna alami boba. *Jurnal Kuliner*, 3(2), 106–117. <https://doi.org/10.23887/jk.v3i2.68602>
- Zaen, A. N., Handito, D., & Nofrida, R. (2024). Pengaruh penambahan tepung daun katuk terhadap aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik es krim kacang hijau. *EduFood*, 2(4), 84–97.
- Zaen, A. N., Handito, D., & Nofrida, R. (2024). Pengaruh penambahan tepung daun katuk terhadap aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik es krim kacang hijau. *EduFood*, 2. <https://journal.unram.ac.id/index.php/edufood/en/index>
- Zahara, R. (2022). Daya terima konsumen terhadap olahan makanan berupa bolu cake dengan variasi tepung premix substitusi tepung kacang hijau dan tepung daun katuk (SUKAHITU). *Wahana Inovasi*, 11(1), 24–28.
- Zainun, M., & Nova, M. (2024). Sifat kimia dan sensori biskuit dengan formulasi mocaf dan tepung kacang hijau.
- Zinnuraini, Nofrida, R., & Utama, Q. D. (2025). Pengaruh substitusi tepung daun katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap aktivitas antioksidan dan fisikokimia kukis. *Jurnal Edukasi Pangan*, 9(1), 1–12. <https://journal.unram.ac.id/index.php/edufood/article/view/8694>
- Zubaida, A., Immawati, & Dewi, T. K. (2024). Penerapan pendidikan kesehatan tentang ASI eksklusif pada ibu menyusui di Puskesmas Iringmulyo Metro Timur. *Jurnal Cendikia Muda*, 4, 194–200.

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 : Elvira Kartini Lature
Nim : P01031123058

Benar telah mengadakan penelitian dalam rangka menyusun KTI/Tugas Akhir dengan judul “Daya Terima Kue Talam dengan Substitusi Variasi Tepung Premix Sukahitu Sebagai Snack Sehat untuk Ibu Menyusui” di Laboratorium Teknologi Pangan Jurusan Gizi pada tanggal 23 April 2026.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Lubuk Pakam, 24 April 2026

Pj. Laboratorium



Sri Heriyanto, SST, MKM, RD
NIP. 197507252006041007

Lampiran 2. Surat Pernyataan Menjadi Panelis

SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS

(INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :

Umur :

Semester :

Alamat :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis uji pendahuluan **“Daya Terima Kue Talam dengan Subtitusi Variasi Tepung *Premix* Sukahitu Sebagai *Snack* Sehat untuk Ibu Menyusui”**. Yang dilakukan oleh Elvira Kaartini Lature dari Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan.

Lubuk Pakam, 23 April 2026

Mengetahui

Peneliti

Panelis

(Elvira Kartini Lature)

()

Lampiran 3. Formulir Uji Daya Terima

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

Nama panelis :

Tanggal pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma Kue Talam dengan Substitusi Variasi Tepung *Premix* Sukahitu Sebagai *Snack* Sehat untuk Ibu Menyusui pada setiap kode berdasarkan tingkat kesukaan yang anda anggap paling cocok. Pada setiap panelis yang akan mencicipi, minum air putih terlebih dahulu. Nyatakan penilaian anda dengan skala sebagai berikut:

- a. Amat suka 5
- b. Sangat suka 4
- c. Suka 3
- d. Kurang suka 2
- e. Tidak suka 1

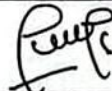
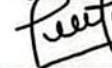
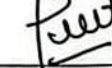
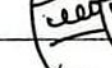
	Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
		Warna	Tekstur	Rasa	Aroma
1	0.203				
2	0.889				
3	0.402				
4	0.799				
5	0.051				
6	0.662				

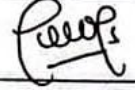
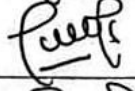
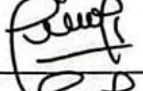
Saran :

Lampiran 4. Lembar Bimbingan karya tulis ilmiah

Bukti Bimbingan Tugas Akhir

Nama : ELVIRA KARTINI LATURE
 Nim : P01031123058
 Program Studi : DIII Gizi
 Judul : Daya Terima Kue Talam dengan Substitusi Variasi Tepung *PREMIX* Sukahitu Sebagai *Snack* Sehat Untuk 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	/06/2026	Seminar Hasil Tugas Akhir		

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.01.26.3152/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2026

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

Peneliti utama : Elvira Kartini Lature
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Medan
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Daya Terima Kue Talam dengan Substitusi Variasi Tepung Premix Sukahitu Sebagai Snack Sehat untuk Ibu Menyusui"

"Acceptability of Talam Cake with Sukahitu Premix Flour Substitution Variations as a Healthy Snack for Breastfeeding Mothers"

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 09 Juli 2026 sampai dengan tanggal 09 Juli 2027.

This declaration of ethics applies during the period July 09, 2026 until July 09, 2027.



July 09, 2026
Chairperson,



Dr. Lestari Rahmah, MKT

Anggota Peneliti : Elvira Kartini Lature

28	3	4	3.5	5	5	5	3	3	3
29	3	3	3	4	5	4.5	4	5	4.5
30	4	3	3.5	4	4	4	3	3	3
31	3	3	3	4	5	4.5	3	3	3
32	4	4	4	5	5	5	4	4	4
33	3	4	3.5	5	4	4.5	4	3	3.5
34	4	4	4	4	4	4	3	4	3.5
35	3	3	3	4	5	4.5	4	3	3.5
36	4	4	4	5	5	5	4	4	4
37	4	4	4	5	5	5	4	4	4
38	5	4	4.5	4	4	4	5	4	4.5
39	3	2	2.5	3	3	3	2	3	2.5
40	5	5	5	5	5	5	5	5	5
41	5	5	5	5	5	5	5	5	5
42	4	4	4	5	5	5	4	4	4
43	3	3	3	5	4	4.5	3	4	3.5
44	3	3	3	5	5	5	3	3	3
45	3	3	3	4	4	4	3	3	3
46	4	4	4	5	5	5	3	3	3
47	3	4	3.5	5	4	4.5	5	4	4.5
48	3	4	3.5	4	4	4	3	3	3
49	5	4	4.5	4	5	4.5	5	3	4
50	3	4	3.5	5	5	5	4	4	4
Jumlah	175	178	176.5	214	213	213.5	180	177	178.5
Rata2	3.5	3.56	3.53	4.28	4.26	4.27	3.6	3.54	3.57

-Rata Skor Kesukaan Panelis Berdasarkan Aroma

RATA -RATA REKAPITULASI BERDASARKAN AROMA

Panelis	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	4	3	3.5	4	5	4.5	5	4	4.5
2	3	2	2.5	4	4	4	3	3	3
3	4	3	3.5	3	5	4	3	4	3.5
4	4	4	4	5	4	4.5	3	5	4
5	4	4	4	4	5	4.5	4	4	4
6	3	3	3	4	5	4.5	3	3	3
7	3	3	3	4	5	4.5	4	3	3.5
8	3	3	3	4	4	4	3	3	3
9	5	3	4	5	5	5	5	5	5
10	3	3	3	4	4	4	5	4	4.5
11	3	4	3.5	3	3	3	3	3	3
12	3	2	2.5	3	4	3.5	3	3	3
13	4	3	3.5	5	3	4	5	4	4.5
14	3	3	3	3	4	3.5	3	3	3
15	4	4	4	4	5	4.5	5	5	5
16	2	2	2	4	4	4	2	2	2
17	4	4	4	4	4	4	4	4	4
18	3	3	3	4	4	4	3	4	3.5
19	3	3	3	4	3	3.5	2	2	2
20	4	4	4	4	4	4	4	3	3.5
21	3	3	3	3	3	3	5	3	4
22	4	4	4	5	5	5	4	4	4
23	3	3	3	5	5	5	4	3	3.5
24	3	2	2.5	4	4	4	3	3	3
25	4	4	4	4	4	4	4	4	4
26	3	3	3	3	5	4	3	3	3
27	3	3	3	4	4	4	3	3	3
28	4	4	4	5	5	5	4	4	4
29	3	3	3	5	4	4.5	3	3	3
30	1	2	1.5	5	4	4.5	3	1	2

31	4	4	4	4	4	4	4	3	3.5
32	4	4	4	5	5	5	4	4	4
33	3	4	3.5	5	4	4.5	3	4	3.5
34	3	3	3	3	4	3.5	4	3	3.5
35	4	3	3.5	5	5	5	3	4	3.5
36	4	4	4	5	4	4.5	4	5	4.5
37	4	4	4	5	5	5	4	4	4
38	4	3	3.5	5	5	5	5	5	5
39	3	2	2.5	4	3	3.5	2	2	2
40	5	5	5	5	5	5	5	5	5
41	3	3	3	5	4	4.5	4	3	3.5
42	4	4	4	5	5	5	4	4	4
43	4	3	3.5	4	4	4	4	3	3.5
44	3	3	3	5	5	5	3	3	3
45	3	3	3	4	4	4	3	3	3
46	4	4	4	4	4	4	3	3	3
47	5	3	4	5	5	5	4	5	4.5
48	3	4	3.5	4	4	4	3	3	3
49	5	5	5	5	5	5	5	5	5
50	3	3	3	5	5	5	4	3	3.5
Jumlah	175	165	170	214	216	215	183	176	179.5
Rata2	3.5	3.3	3.4	4.28	4.32	4.3	3.66	3.52	3.59

Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Berdasarkan Tekstur

RATA -RATA REKAPITULASI BERDASARKAN TEKSTUR									
Panelis	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	4	4	4	5	4	4.5	4	4	4
2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
3	4	3	3.5	2	2	2	3	2	2.5
4	4	3	3.5	5	5	5	3	4	3.5
5	4	3	3.5	5	4	4.5	3	3	3
6	4	3	3.5	5	4	4.5	3	3	3
7	3	4	3.5	4	4	4	3	3	3
8	3	3	3	4	5	4.5	3	3	3
9	5	3	4	4	4	4	4	3	3.5
10	4	3	3.5	5	5	5	5	4	4.5
11	4	1	2.5	4	4	4	4	5	4.5
12	3	3	3	4	5	4.5	3	3	3
13	3	4	3.5	5	3	4	4	4	4
14	3	3	3	4	5	4.5	3	3	3
15	4	4	4	5	5	5	4	5	4.5
16	2	2	2	4	4	4	2	2	2
17	3	3	3	5	5	5	4	4	4
18	3	4	3.5	4	3	3.5	3	4	3.5
19	2	3	2.5	3	2	2.5	2	1	1.5
20	3	3	3	4	4	4	4	4	4
21	3	3	3	3	3	3	5	3	4
22	4	3	3.5	5	5	5	5	4	4.5
23	3	3	3	4	3	3.5	4	4	4
24	1	3	2	4	5	4.5	3	3	3
25	4	4	4	4	4	4	4	4	4
26	4	3	3.5	4	3	3.5	3	4	3.5
27	3	3	3	4	4	4	4	4	4
28	4	3	3.5	5	5	5	3	4	3.5

29	3	4	3.5	5	4	4.5	3	3	3
30	3	3	3	5	4	4.5	3	3	3
31	3	3	3	5	5	5	4	4	4
32	3	3	3	5	5	5	4	5	4.5
33	3	3	3	4	5	4.5	3	3	3
34	4	4	4	5	4	4.5	3	3	3
35	3	3	3	5	5	5	3	3	3
36	3	4	3.5	5	4	4.5	3	3	3
37	4	4	4	5	5	5	4	4	4
38	5	5	5	5	4	4.5	5	4	4.5
39	3	2	2.5	4	4	4	2	2	2
40	5	5	5	5	5	5	5	5	5
41	3	4	3.5	5	5	5	3	3	3
42	4	4	4	5	5	5	4	4	4
43	4	4	4	5	5	5	4	4	4
44	3	3	3	5	5	5	3	3	3
45	3	3	3	4	4	4	3	3	3
46	3	3	3	4	5	4.5	3	4	3.5
47	3	5	4	5	4	4.5	5	4	4.5
48	4	3	3.5	3	3	3	4	4	4
49	4	4	4	5	5	5	5	4	4.5
50	4	3	3.5	5	5	5	3	3	3
Jumlah	171	166	168.5	221	212	216.5	177	175	176
Rata2	3.42	3.32	3.37	4.42	4.24	4.33	3.54	3.5	3.52

Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Berdasarkan Rasa

RATA -RATA REKAPITULASI BERDASARKAN RASA									
Panelis	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	3	4	3.5	5	5	5	4	5	4.5
2	3	2	2.5	4	4	4	3	3	3
3	4	3	3.5	2	2	2	4	3	3.5
4	4	4	4	4	5	4.5	3	4	3.5
5	5	4	4.5	5	5	5	3	4	3.5
6	3	4	3.5	5	5	5	4	4	4
7	3	4	3.5	5	4	4.5	4	3	3.5
8	4	3	3.5	5	5	5	3	4	3.5
9	5	3	4	4	4	4	4	3	3.5
10	3	3	3	5	4	4.5	5	4	4.5
11	4	3	3.5	2	3	2.5	4	5	4.5
12	3	3	3	4	4	4	3	3	3
13	4	3	3.5	4	3	3.5	4	3	3.5
14	3	3	3	4	4	4	3	3	3
15	3	4	3.5	4	5	4.5	4	4	4
16	2	2	2	5	4	4.5	2	2	2
17	3	3	3	4	5	4.5	3	4	3.5
18	3	3	3	4	3	3.5	4	3	3.5
19	2	2	2	1	1	1	2	3	2.5
20	4	3	3.5	5	4	4.5	3	4	3.5
21	3	3	3	3	3	3	5	3	4
22	4	4	4	4	4	4	5	5	5
23	3	3	3	5	5	5	4	4	4
24	2	1	1.5	5	4	4.5	3	3	3
25	4	4	4	4	4	4	4	3	3.5
26	3	3	3	4	4	4	3	3	3
27	3	3	3	4	4	4	3	3	3
28	3	3	3	5	5	5	4	4	4

29	4	3	3.5	5	5	5	4	3	3.5
30	2	2	2	5	5	5	2	2	2
31	3	3	3	5	5	5	3	3	3
32	3	4	3.5	5	5	5	4	4	4
33	3	3	3	5	5	5	3	3	3
34	4	3	3.5	4	4	4	3	3	3
35	3	4	3.5	5	5	5	3	3	3
36	5	5	5	4	5	4.5	4	4	4
37	3	4	3.5	5	5	5	4	4	4
38	5	4	4.5	5	5	5	5	3	4
39	2	3	2.5	4	4	4	3	3	3
40	4	4	4	5	5	5	4	4	4
41	4	4	4	5	5	5	4	4	4
42	4	4	4	5	5	5	4	4	4
43	3	3	3	4	4	4	3	3	3
44	3	3	3	5	4	4.5	3	3	3
45	3	3	3	5	5	5	3	3	3
46	4	3	3.5	5	5	5	4	4	4
47	4	3	3.5	4	5	4.5	5	5	5
48	4	3	3.5	5	5	5	4	4	4
49	4	4	4	4	5	4.5	5	5	5
50	4	3	3.5	5	5	5	4	4	4
Jumlah	171	162	166.5	219	218	218.5	181	177	179
Rata2	3.42	3.24	3.33	4.38	4.36	4.37	3.62	3.54	3.58

Lampiran 7. Output Uji SPSS

1. Warna

Descriptives

Nilai Warna

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A	50	3.530	.5751	.0813	3.367	3.693	2.5	5.0
B	50	4.270	.5643	.0798	4.110	4.430	3.0	5.0
C	50	3.570	.6625	.0937	3.382	3.758	2.0	5.0
Total	150	3.790	.6885	.0562	3.679	3.901	2.0	5.0

Tests of Normality

	Jenis Perlakuan	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Nilai	A	.181	50	.000	.915	50	.002
Warna	B	.196	50	.000	.874	50	.000
	C	.162	50	.002	.948	50	.027

a. Lilliefors Significance Correction

Ranks

	Jenis Perlakuan	N	Mean Rank
Nilai Warna	A	50	58.62
	B	50	105.62
	C	50	62.26
	Total	150	

Test Statistics^{a,b}

	Nilai Warna
Chi-Square	37.935
df	2
Asymp. Sig.	.000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Jenis Perlakuan

2. Aroma

Descriptives

Nilai Aroma

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A	50	3.400	.6776	.0958	3.207	3.593	1.5	5.0
B	50	4.300	.5624	.0795	4.140	4.460	3.0	5.0
C	50	3.590	.7934	.1122	3.365	3.815	2.0	5.0
Total	150	3.763	.7830	.0639	3.637	3.890	1.5	5.0

Tests of Normality

	Jenis Perlakuan	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Nilai Aroma	A	.183	50	.000	.914	50	.001
	B	.203	50	.000	.882	50	.000
	C	.149	50	.008	.930	50	.006

a. Lilliefors Significance Correction

Ranks

	Jenis Perlakuan	N	Mean Rank
Nilai Aroma	A	50	55.01
	B	50	105.60
	C	50	65.89
	Total	150	

Test Statistics^{a,b}

	Nilai Aroma
Chi-Square	39.341
df	2
Asymp. Sig.	.000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Jenis Perlakuan

3. Tekstur

Descriptives

Nilai Tekstur

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A	50	3.370	.6045	.0855	3.198	3.542	2.0	5.0
B	50	4.330	.7186	.1016	4.126	4.534	2.0	5.0
C	50	3.520	.7489	.1059	3.307	3.733	1.5	5.0
Total	150	3.740	.8083	.0660	3.610	3.870	1.5	5.0

Tests of Normality

	Jenis Perlakuan	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Nilai Tekstur	A	.175	50	.001	.912	50	.001
	B	.234	50	.000	.831	50	.000
	C	.196	50	.000	.917	50	.002

a. Lilliefors Significance Correction

Ranks

	Jenis Perlakuan	N	Mean Rank
Nilai Tekstur	A	50	54.73
	B	50	107.48
	C	50	64.29
	Total	150	

Test Statistics^{a,b}

	Nilai Tekstur
Chi-Square	43.481
df	2
Asymp. Sig.	.000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Jenis Perlakuan

4. Rasa

Descriptives

Nilai Rasa

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A	50	3.330	.6594	.0933	3.143	3.517	1.5	5.0
B	50	4.370	.8318	.1176	4.134	4.606	1.0	5.0
C	50	3.580	.6728	.0951	3.389	3.771	2.0	5.0
Total	150	3.760	.8469	.0691	3.623	3.897	1.0	5.0

Tests of Normality

	Jenis Perlakuan	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Nilai Rasa	A	.188	50	.000	.925	50	.004
	B	.224	50	.000	.736	50	.000
	C	.154	50	.005	.930	50	.006

a. Lilliefors Significance Correction

Ranks

	Jenis Perlakuan	N	Mean Rank
Nilai Rasa	A	50	52.18
	B	50	109.40
	C	50	64.92
	Total	150	

Test Statistics^{a,b}

	Nilai Rasa
Chi-Square	49.573
df	2
Asymp. Sig.	.000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:

Jenis Perlakuan

Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian

Dokumen Uji Organoleptik





Dokumentasi Bahan-Bahan Kue Talam

PERLAKUAN A

Lapisan Bawah Adonan Kue talam



**Tepung beras
(50 gr)**



**Gula
(120 gr)**



**Tapioka
(140 gr)**



**Santan
(500 ml)**



Garam (1 sdt)



**Sari pandan
(1 sdt)**



**Tepung
Sukahitu
(50 gr)**

Lapisan Atas Adonan Kue talam



**Gula
(120gr)**



**Tepung beras
(70gr)**



**Tapioka
(30gr)**



**Santan
(500 ml)**

Perlakuan A



(Tepung Beras 50 gr +
Sukahitu 50 gr)

PERLAKUAN B

Lapisan Bawah Adonan Kue talam



**Tepung beras
(50 gr)**



**Gula
(120 gr)**



**Tapioka
(140 gr)**



**Santan
(500 ml)**



Garam (1 sdt)



**Sari pandan
(1 sdt)**



**Tepung
Sukahitu
(40 gr)**

Lapisan Atas Adonan Kue talam



**Gula
(120gr)**



**Tepung beras
(70gr)**



**Tapioka
(30gr)**



**Santan
(500 ml)**

Perlakuan B



**(Tepung Beras 50 gr +
Sukahitu 40 gr)**

PERLAKUAN C

Lapisan Bawah Adonan Kue talam



**Tepung beras
(50 gr)**



**Gula
(120 gr)**



**Tapioka
(140 gr)**



**Santan
(500 ml)**



Garam (1 sdt)



**Sari pandan
(1 sdt)**



**Tepung
Sukahitu
(30 gr)**

Lapisan Atas Adonan Kue talam



**Gula
(120gr)**



**Tepung beras
(70gr)**



**Tapioka
(30gr)**



**Santan
(500 ml)**

Perlakuan C



**(Tepung Beras 50 gr +
Sukahitu 30 gr)**

Dokumentasi Pembuatan Kue Talam



Pembuatan Tepung Daun Katuk



Dokumentasi Pembuatan Tepung Kacang Hijau

