DAFTAR PUSTAKA

Afiska, W., Rotua, M., Nabila, Y., & Gizi, J. (2021). *Jurnal Gizi Dan Kesehatan (Jgk) Volume 1 No . 1 , Juni 2021 Issn Xxxx- Anemia Acceptability Of Red Bean Pudding As A Food Alternative For Anemic Teenage Girls*

Ainiya, M., Fadil, M., & Despita, R. (2019). Peningkatan Pertumbuhan Dan Hasil Jagung Manis Dengan Pemanfaatan Trichokompos Dan Poc Daun Lamtoro. *Agrotechnology Research Journal*, *3*(2), 69–74. Https://Doi.Org/10.20961/Agrotechresj.V3i2.31910

Amalia, R. R., Lestari, E., & Safitri, N. E. (2021). Pemanfaatan Jagung (Zea Mays) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Permen Jelly. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, *12*(1), 123–130. Https://Doi.Org/10.35891/Tp.V12i1.2163

Ananda, A. C., & Faridah, A. (2020). Uji Organoleptik Dodol Jagung. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, *1*(2), 56. Https://Doi.Org/10.24036/Jptbt.V1i2.16

Badan Standardisasi Nasional. (2015). Agar-Agar Tepung. *Sni 2802:2015*. Www.Bsn.Go.Id

Cita, I., & Boalemo, K. (2022). *Insan Cita*. *4*(1).

Dekawaty, A., Maulidina, K., Amrina, R., & Monica, S. (2025). Pengaruh Puding Labu Kuning Dengan Terapi Meditasi Untuk Menurunkan Tekanan Darah Tinggi Pada Penderita Hipertensi. *Journal Of Community Development*, *6*(1), 178–185.

Domili, I. (2021). Tingkat Kesukaan Dan Umur Simpan Nugget Ikan Gabus (Channa Striata) Dengan Penambahan Jagung (Zea Mays L). *Journal Health & Science : Gorontalo Journal Health And Science Community*, *5*(1), 133–145. Https://Doi.Org/10.35971/Gojhes.V5i1.9346

Energi, A. A., & Pertanian, N. (2024). *Jurnal Gizi Ilmiah*. *11*, 35–41.

Hanum, A. L., & Nuraeni, A. (2024). *Jurnal Sains Boga Daya Terima Puding Jagung Dengan Substitusi Kacang Hijau Sebagai Alternatif Pmt Balita*. *7*(2), 103–114.

Kandoli, L. N., & Tulaka, T. (2022). Analisis Pengaruh Tepung Labu Kuning

(Cucurbita Moschata) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Kualitas Roll Cake. *Sagacious*, *9*(1), 1–7.

Kesehatan, G., Masyarakat, F. K., & Airlangga, U. (N.D.). *Dan Bekatul (Rice Bran) Terhadap Kandungan Serat Pada*. 2011–2015.

Kimia, A., Puding, O., Angraeni, L., Elfika, F., Rahmi, S., Husin, H., & Anggriawin, M. (2025). *Chemical Analysis And Organoleptic Characteristics Of Pudding With The Addition Of Moringa Leaf Extract And Red Bean Milk*. *10*(1), 62–77.

Lapu, A. R., Nopriani, U., & Mongi, H. (2021). Analisis Kandungan Nutrisi Tepung Jagung (Zea Mays Lam) Dari Desa Uedele Kecamatan Tojo Kabupaten Tojo Una-Una Untuk Pakan Ternak. *Jurnal Agropet*, *18*(2), 42–46.

Linangsari, T., Sandri, D., & Lestari, E. (2022). *Sensory Evaluation Of Talipuk Snack Bar (Nymphaea Pubescens Willd) With The Addition Of Kepok Banana Flour (Mus*. *8*, 213–221.

Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). *Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi . L) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (Averrhoa Bilimbi . L))*. *6*(November), 594–601.

Mansur, A., Dewi, Alleta, & Adhistyo, T. (2020). Pembuatan Pasta Spagetty Dengan Menggunakan Tepung Jagung (Zea Mays Saccharata) Lokal Sebagai Subtitusi Tepung Terigu Dilihat Dari Aspek Kandungan Gizi Vitamin B1, B2 & Protein. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, *16*(2), 94–103. Https://Stiepari.Org/Index.Php/Gemawisata/Article/View/117

Montung, L. J. A., Paruntu, M. E., & Tiho, M. (2015). Perbandingan Kadar Natrium Serum Sebelum Dan Sesudah Aktivitas Fisik Intensitas Berat. *Jurnal E-Biomedik*, *3*(3). Https://Doi.Org/10.35790/Ebm.3.3.2015.9417

Mutu, A., Sirup, O., Manis, K., Perbandingan, M., Gula, K., & Dan, A. (2022). *Jurnal Hasi Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*. *01*(02), 105–109.

No Title. (2014). *19*(1), 68–76.

Properties, N. (1978). *Kandungan Gizi , Aplikasi Pengolahan Dan Manfaat Kesehatan Labu Kuning : Sebuah Telaah*. *18*(1), 41–52.

Properties, O., Flour, G. B., & Flour, S. (2022). *Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi Cookies Soygreen Formula Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang*

Organoleptic Properties And Nutritional Value Of Soygreen Cookies Formula. *2*(3), 1028–1040.

Rahmaniyah Utami [L], N., & Tri Prasetyawati, Z. (2020). Subtitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel. *Jurnal Media Penndidikan, Gizi Dan Kuliner*, *9*(2), 55–61.

Ratnasari, D., Fajarini, H., & Nafisyah, D. (2021). *Potensi Kacang Hijau Sebagai Makanan Alternatif Penyakit Degenaratif*. *1*(02), 90–96.

Saragih, R. (2014). *(Coleus Amboinicus)*. *1*(1), 46–52.

Sari, A. M., Melani, V., Novianti, A., Lintang, P. D., & Mertien, S. (2020). Formulasi Dodol Tinggi Energi Untuk Ibu Menyusui Dari Puree Kacang Hijau (Vigna Radiata L) Dan Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, *10*(2), 49–60.

Sari, M. I., & Noer, S. (2022). *Respons Pertumbuhan Tanaman Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Pada Cekaman Salinitas*. *2*(1), 72–79.

Sari, P., & Manis, J. (2020). *Formulasi Kappa Karagenan Dan Konjak Terhadap Karakterisik Kimia Puding Sari Jagung Manis*.

Setiawati, D., Hadiningsih, N., & Karimah, I. (2023). *(Pudding Made From Mujair Fish And Green Bean Flour As An Alternative Stuffed Food For Prevention Of Stunting Toddler)*. *5*, 131–135.

Sianturi, G. A. E., Muliani, L., & Rukmini Sari, H. P. (2021).. *Destinesia : Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, *3*(1), 35–49. Https://Doi.Org/10.31334/Jd.V3i1.1803

Solikhah, L. S., Tumewu, Z., Weiha, R. O., & ... (2023). Daya Terima Puding Kacang Merah Dan Kacang Hijau Sebagai Alternatif Makanan Selingan Bagi Remaja Putri. *Jurnal Berita …*, *Xvi*(2), 47–53.

Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Mahros, Q. A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata L) Terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, *21*(1), 18–21. Https://Doi.Org/10.25047/Jii.V21i1.2629

Sumiaty, S., Rusydi, A. R., Mahmud, N. U., & Yuliati, Y. (2022). Peningkatan Produktivitas Masyarakat Melalui Pengolahan Puding Jagung Di Desa Sanrobone Kab. Takalar. *Community Development Journal : Jurnal*

Pengabdian Masyarakat, *2*(3), 1187–1192. Https://Doi.Org/10.31004/Cdj.V2i3.2956

Susanti, A., Tamrin, T., & Kuncoro, S. (2022). *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering (Persea Americana Mill) The Effect Of Sugar And Fruit Meat Concentration On The Quality Of Instant Powder Alpukate Juice (Persea Am*. Https://Jurnal.Fp.Unila.Ac.Id/Index.Php/Abe/Index

Thoriq Afif Ramadhan, Niken Purwidiani, Lucia Tri Pangesthi, & Andika Kuncoro Widagdo. (2023). Pemanfaatan Puree Labu Kuning Dalam Pembuatan Flakes. *Student Scientific Creativity Journal*, *1*(5), 265–277. Https://Doi.Org/10.55606/Sscj-Amik.V1i5.2005

Tian, A., Tolangara, A., & Suparman, S. (2023).. *Jurnal Bioedukasi*, *6*(1), 205–214. Https://Doi.Org/10.33387/Bioedu.V6i1.5900

Tingkat, T., & Panelis, K. (2020). *No Title*. *17*.

Vanmathi, S. M., Monitha Star, M., Venkateswaramurthy, N., & Sambath Kumar, R. (2019). Preterm Birth Facts: A Review. *Research Journal Of Pharmacy And Technology*, *12*(3), 1383–1390. Https://Doi.Org/10.5958/0974-360x.2019.00231.2

Widiany, F. L., Metty, M., Widaryanti, R., & Azizah, S. N. (2023). Kalium Sebagai Salah Satu Keunggulan Tempe Lokal Indonesia (Varietas Grobogan) Dibandingkan Tempe Impor. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, *19*(4), 146. Https://Doi.Org/10.22146/Ijcn.90952

Yanti, S., Wahyuni, N., & 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), 1–10.

Yohandre, F., Kasmitetti, Handayani, M., Dwiyanti, D., & Edmon. (2023). *Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi Jenis Penelitian Quasi Eksperimen Dengan Desain Penelitian Two Group Pretest – Postest* . *12*(November), 311–317.

Yuliana, Said, A., & Tamtama, A. (2025). *Tampilan Uji Mutu Sensori Dan Nutrisi Dari Produk Puding Berbahan Dasar Rumput Laut.Pdf* (Pp. 147–156).

Zakiyah, D. (2022). *Karakteristik Mutu Puding Pada Berbagai Perbandingan Tepung Agar-*. 11–19.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir uji organoleptik

Formulir Uji Organoleptik

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian terhadap warna, tekstur, aroma dan rasa Puding jagung dengan penambahan labu kuning dan kacang hijau pada setiap kode berdasarkan tingkat kesukaann yang anda anggap paling cocok. Pada setiap panelis yang mencicip, minum air putih terlebih dahulu

Nyatakan penilaian anda dengan skala sebagai berikut.

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

No	Perlakuan	Komponen Yang Dinilai			
		Warna	Tekstur	Aroma	Rasa
1	0,298				
2	0,043				
3	0,422				
4	0,508				
5	0,379				
6	0,984				

Lubuk pakam …… 2025
Panelis

(……..)

Lampiran 2. Surat pernyataan bersedia sebagai panelis

SURAT PERNYATAAN KETERSEDIAAN SEBAGAI PANELIS DALAM UJI ORGANOLEPTIK

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Nim :

Kelas :

Umur :

No. hp :

Menyatakan bersedia menjadi panelis uji organoleptic dalam penelitian dari Krisdian Nuarita Banjarnahor dengan judul "Analisis Mutu Fisik Dan Kimia (Kalium, Magnesium, dan Serat) Puding Jagung *(Zea Mays Saccharate)* Dengan Penambahan Labu Kuning *(Cucurbita Moschata) Dan* Kacang Hijau *(Vigna Radiata)*" telah memenuhi kriteria sebagai panelis, yaitu sebagai berikut:

1. Sehat jasmani dan Rohani
2. Menyatakan ketersediaan menjadi panelis uji organoleptic
3. Sudah mendapatkan penjelasan dari peneliti mengenai tujuan penelitian

Saya mengerti bahwa penelitian ini tidak menbahayakan diri saya Identitas dan jawaban yang saya berikan dijaga kerahasiaannya dan hanya digunakan sebagai bahan penelitian.

Demikian surat pernyataan ini sana tanda tangani dengan sadar dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Lubuk pakam …… 2025

Panelis

(……..…….)

Lampiran 3. Rekapitulasi rata-rata kesukaan panelis dari segi warna

Rekapitulasi rata-rata kesukaan panelis dari segi warna terhadap mutu fisik puding jagung dengan penambahan labu kuning dan kacang hijau.

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

41	4	3	3,5	3	3	3	4	4	4
42	3	3	3	3	4	3,5	3	4	3,5
43	3	3	3	3	3	3	4	3	3,5
44	3	3	3	3	4	3,5	3	4	3,5
45	3	3	3	4	4	4	4	5	4,5
46	4	4	4	4	5	4,5	4	4	4
47	3	3	3	4	3	3,5	4	5	4,5
48	3	3	3	4	4	4	4	4	4
49	3	3	3	3	3	3	4	3	3,5
50	4	3	3,5	4	4	4	5	4	4,5
51	5	4	4,5	4	5	4,5	3	4	3,5
52	5	3	4	4	5	4,5	3	5	4
53	5	3	4	4	5	4,5	3	4	3,5
54	5	3	4	5	5	5	4	3	3,5
55	4	3	3,5	5	4	4,5	3	4	3,5
56	4	3	3,5	4	5	4,5	4	5	4,5
57	5	3	4	4	3	3,5	3	4	3,5
58	4	4	4	5	4	4,5	3	3	3
59	5	4	4,5	4	5	4,5	4	4	4
60	5	5	5	4	5	4,5	3	4	3,5
Total	235	213	224	236	269	252,5	221	255	238
Rata-rata	3,92	3,55	**3,73**	3,93	4,48	**4,20**	3,68	4,25	**3,96**

ANOVA

RATA-RATA WARNA

Kesukaan Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	6.769	2	3.385	13.674	.000
Within Groups	43.812	177	.248		
Total	50.582	179			

Homogeneus Subsets

RATA-RATA WARNA

Kesukaan Warna

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
Perlakuan A	60	3.733		
Perlakuan C	60		3.967	
Perlakuan B	60			4.208
Sig.		1.000	1.000	1.000

Lampiran 4. Rekapitulasi rata-rata kesukaan panelis dari segi tekstur

Rekapitulasi rata-rata kesukaan panelis dari segi tekstur terhadap mutu fisik puding jagung dengan penambahan labu kuning dan kacang hijau.

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

41	5	4	4,5	3	3	3	4	4	4
42	3	3	3	4	4	4	3	4	3,5
43	3	4	3,5	3	3	3	3	3	3
44	3	3	3	4	4	4	4	4	4
45	4	3	3,5	4	4	4	4	4	4
46	4	5	4,5	4	5	4,5	4	4	4
47	3	4	3,5	4	3	3,5	4	4	4
48	3	3	3	3	3	3	4	4	4
49	4	4	4	3	3	3	5	4	4,5
50	3	5	4	4	4	4	5	4	4,5
51	4	3	3,5	4	4	4	3	3	3
52	4	3	3,5	5	3	4	3	3	3
53	5	4	4,5	4	3	3,5	3	5	4
54	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
55	4	3	3,5	4	3	3,5	3	4	3,5
56	3	4	3,5	5	4	4,5	4	4	4
57	4	4	4	5	3	4	3	4	3,5
58	5	4	4,5	5	3	4	3	4	3,5
59	4	4	4	5	3	4	3	3	3
60	5	5	5	5	4	4,5	3	4	3,5
Total	229	223	226	236	246	241	226	248	237
Rata-rata	3,82	3,72	**3,76**	3,93	4,1	**4,12**	3,77	4,13	**4.01**

ANOVA

RATA-RATA TEKSTUR

Kesukaan Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.011	2	1.006	3.627	.029
Within Groups	49.067	177	.277		
Total	51.078	179			

Homogeneus Subsets

RATA-RATA TEKSTUR

Kesukaan Tekstur

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Perlakuan A	60	3.767	
Perlakuan C	60	4.017	3.950
Perlakuan B	60		4.120
Sig.		.058	.489

Lampiran 5. Rekapitulasi rata-rata kesukaan panelis dari segi aroma

Rekapitulasi rata-rata kesukaan panelis dari segi aroma terhadap mutu fisik puding jagung dengan penambahan labu kuning dan kacang hijau.

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

40	3	3	3	3	4	3,5	4	4	4
41	5	4	4,5	4	4	4	5	4	4,5
42	4	3	3,5	3	4	3,5	3	3	3
43	4	4	4	4	3	3,5	4	3	3,5
44	4	3	3,5	3	4	3,5	3	3	3
45	3	3	3	3	4	3,5	4	5	4,5
46	4	4	4	4	4	4	4	4	4
47	3	4	3,5	4	3	3,5	4	4	4
48	4	3	3,5	4	4	4	4	4	4
49	5	5	5	4	3	3,5	5	5	5
50	4	5	4,5	4	3	3,5	4	5	4,5
51	5	4	4,5	4	5	4,5	4	3	3,5
52	5	4	4,5	5	3	4	3	4	3,5
53	4	4	4	4	3	3,5	4	3	3,5
54	4	4	4	3	3	3	3	4	3,5
55	5	3	4	4	4	4	3	4	3,5
56	4	3	3,5	4	4	4	5	4	4,5
57	5	3	4	4	3	3,5	4	4	4
58	4	5	4,5	4	3	3,5	3	3	3
59	5	4	4,5	4	4	4	4	3	3,5
60	4	4	4	4	3	3,5	5	4	4,5
Total	244	228	236	237	244	240,5	228	249	238,5
Rata-rata	4,07	3,8	**3,93**	3,95	4,07	**4,01**	3,8	4,15	**3,97**

ANOVA

RATA-RATA AROMA

Kesukaan Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.169	2	.085	.343	.710
Within Groups	43.692	177	.247		
Total	43.861	179			

Homogeneus Subsets

RATA-RATA Aroma

Kesukaan Aroma

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
Perlakuan A	60	3.933
Perlakuan C	60	3.975
Perlakuan B	60	4.008
Sig.		.440

Lampiran 6. Rekapitulasi rata-rata kesukaan panelis dari segi rasa

Rekapitulasi rata-rata kesukaan panelis dari segi rasa terhadap mutu fisik puding jagung dengan penambahan labu kuning dan kacang hijau.

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

41	3	4	3,5	4	4	4	3	5	4
42	3	5	4	4	4	4	3	4	3,5
43	3	4	3,5	3	4	3,5	4	4	4
44	4	3	3,5	4	4	4	3	4	3,5
45	3	4	3,5	3	5	4	3	4	3,5
46	4	5	4,5	4	5	4,5	4	5	4,5
47	3	4	3,5	3	4	3,5	4	5	4,5
48	3	3	3	3	3	3	4	4	4
49	4	4	4	3	3	3	5	5	5
50	3	4	3,5	4	3	3,5	5	5	5
51	5	3	4	4	5	4,5	4	4	4
52	4	3	3,5	5	4	4,5	3	3	3
53	4	4	4	5	4	4,5	4	4	4
54	5	3	4	4	4	4	3	3	3
55	4	4	4	4	3	3,5	3	3	3
56	4	4	4	4	4	4	4	4	4
57	5	4	4,5	5	3	4	4	4	4
58	5	4	4,5	5	4	4,5	3	4	3,5
59	5	3	4	5	5	5	5	4	4,5
60	4	5	4,5	5	4	4,5	5	4	4,5
Total	234	237	235,5	238	266	252	223	265	244
Rata-rata	3,9	3,95	**3,92**	3,97	4,43	**4,20**	3,72	4,42	**4,06**

ANOVA

RATA-RATA RASA

Kesukaan Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.269	2	1.135	4.251	.016
Within Groups	47.246	177	.267		
Total	49.515	179			

Homogeneus Subsets

RATA-RATA RASA

Kesukaan Rasa

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Perlakuan A	60	3.925	
Perlakuan C	60	4.067	4.067
Perlakuan B	60		4.200
Sig.		.135	.159

Lampiran 7. Hasil uji laboratorium

No : SIG.CL.XII.2025.16163658
Lamp : 1 Halaman
Perihal : Laporan Hasil Uji Laboratorium

Bogor, 16 Desember 2025

Kepada Yth.
Poktekkes Kemenkes Jurusan Gizi Lubuk Pakam Kabupaten Deli Serdang
Jalan Barisan Gereja No. 33, Petapahan, Kec. Lubuk Pakam, Kab. Deli Serdang, Sumatera Utara 20517

Dengan hormat,
Berdasarkan surat order marketing nomor : SIG.MARK.R.XII.2025.002323, maka bersama ini kami sampaikan hasil uji analisis laboratorium

Demikian surat ini kami sampaikan semoga dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.
Atas kerjasamanya yang baik kami mengucapkan terima kasih.

Hormat Kami,
PT. Saraswanti Indo Genetech

RB Ernesto Arya
GM
Sales & Marketing

Surat pengantar ini bukan merupakan bagian dari laporan hasil uji (LHU)

PT SARASWANTI INDO GENETECH
Graha SIG Jl. Rasamala No. 20 Taman Yasmin Bogor 16113
Tel. +62 251 7532 348 Hotline. +62 821 11 516 516
www.siglaboratory.com

RESULT OF ANALYSIS / LAPORAN HASIL UJI

I.	**Number / Nomor**		
	1.1. Order No. / No. Order	:	SIG.MARK.R.XII.2025.002323
	1.2. Certificate No. / No. sertifikat	:	SIG.LHP.XII.2025.161636581
II.	**Principal / Pelanggan**		
	2.1. Name / Nama	:	Poktekkes Kemenkes Jurusan Gizi Lubuk Pakam Kabupaten Deli Serdang
	2.2. Address / Alamat	:	Jalan Barisan Gereja No. 33, Petapahan, Kec. Lubuk Pakam, Kab. Deli Serdang, Sumatera Utara 20517
	2.3. Phone / Telepon	:	+6282287250944
	2.4. Contact Person / Personil Penghubung	:	Krisdian Banjarnahor
III.	**Sample / Contoh Uji**		
	3.1. Sample Code / Kode Sampel	:	C1
	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 Kadaluarsa	:	-
	3.7. Factory Name / Nama Pabrik	:	-
	3.8. Factory Address / Alamat Pabrik	:	-
	3.9. Trade Mark / Nama Dagang	:	-
	3.10. Sample Name / Nama Sample	:	Puding Jagung Dengan Penambahan Labu Kuning Dan Kacang Hijau
	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	:	10 Desember 2025
	3.18. Date of Analysis / Tanggal Uji	:	10 Desember 2025 - 16 Desember 2025
	3.19. Type of Analysis / Jenis Uji	:	Terlampir
	3.20. Laboratorium location / Lokasi laboratorium	:	Lokasi (Location) 1

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	108.89	109.28	-	18-13-1/MU (ICP-OES)
2	Magnesium (Mg)	mg / 100 g	20.80	20.93	-	18-13-1/MU (ICP-OES)
3	Serat Pangan	%	3.18	3.08	-	18-8-6-2/MU (Enzimatis Gravimetri)

Bogor, 16 Desember 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 (2nd Location)
Jl. Semeru B Ruko No.21
Menteng Bogor 16111

SIG Laboratory (3rd Location)
Jl. Raya Cifor RT 03 RW 08
Bubulak Bogor 16115

SIG Laboratory (4th Location)
Jl. Kanfer Raya Blok R No. 4 Pedalangan, Kec. Banyumanik, Semarang, Jawa Tengah 50268,
Phone : +62 24 70040541

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 8 Keterangan Layak Etik/ Ethical Exemption

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.01.26.3313/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2026

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

Peneliti utama : Krisdian Nuarita Banjarnahor
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Medan
Name of the Institution

Dengan judul:
Title
"ANALISIS MUTU FISIK DAN KIMIA (Kalium, Magnesium, dan Serat) PUDING JAGUNG (Zea mays saccharate) DENGAN PENAMBAHAN LABU KUNING (Cucurbita moschata) DAN KACANG HIJAU (Vigna radiata)"

"PHYSICAL AND CHEMICAL QUALITY ANALYSIS (Potassium, Magnesium, and Fiber) OF CORN PUDDING (Zea mays saccharate) WITH THE ADDITION OF PUMPKIN (Cucurbita moschata) AND MUNG BEANS (Vigna radiata)"

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 Concent, 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 22 Juli 2026 sampai dengan tanggal 22 Juli 2027.

This declaration of ethics applies during the period July 22, 2026 until July 22, 2027.

July 22, 2026
Chairperson,

Dr. Lestari Rahmah, MKT

Lampiran 9 Bukti bimbingan

BUKTI BIMBINGAN

Nama : Krisdian Nuarita Banjarnahor
NIM : P00731225188
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Judul : Analisis Mutu Fisik Dan Kimia (Kalium, Magnesium, dan Serat) Puding Jagung (*Zea Mays Saccharate*) Dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*)

No	Tanggal Bimbingan	Topik Bimbingan	TTD Mahasiswa	TTD Dosen Pembimbing
1.	21 Agustus 2025	Penyerahan surat permintaan sebagai dosen pembimbing		
2.	10 September 2025	Pengenalan dan persiapan materi judul penelitian		
3.	15 September 2025	Mendiskusikan judul dan menetapkan judul		
4.	16 September 2025	Mencari sumber-sumber jurnal/penelitian yang berhubungan dengan judul		
5.	18 September 2025	Diskusi penulisan BAB I dan BAB II		
6.	22 September 2025	Uji Pendahuluan		
7.	24 September 2025	Diskusi penulisan BAB I – BAB III		
8.	26 September 2025	Revisi BAB III		
9.	29 September 2025	Revisi keseluruhan proposal skripsi		

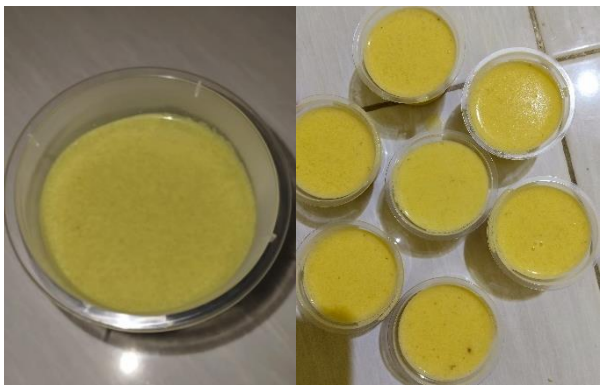
10.	06 Oktober 2025	Seminar proposal		
11.	30 Oktober 2025	Revisi proposal penelitian		
12.	03 November 2025	Revisi proposal penguji 1		
13.	17 November 2025	Revisi proposal penguji 2		
14.	03 Desember 2025	Penelitian		
15.	20 Januari 2025	Bimbingan BAB IV dan V		
16.	26 Januari 2025	Bimbingan BAB IV dan V		
17.	30 Januari 2026	ACC Skripsi		
18.	03 Febriari 2026	Seminar hasil		
19.	09 Februari 2026	Refisi ke pembimbing		
20.	13 Februari 2026	Refisi ke penguji 1		
21.	20 Februari 2026	Refisi ke penguji 2		
22.	12 Juni 2026	ACC Hasil Skripsi		

Lampiran 10. Dokumentasi pembuatan puding

DOKUMENTASI PEMBUATAN PUDING







Lampiran 11. Dokumentasi uji organoleptik

DOKUMENTASI UJI ORGANOLEPTIK



Lampiran 12. Kandungan gizi dalam setiap perlakuan

1. Nilai gizi puding perlakuan A dengan jagung 210 gr + labu kuning 180 gr + kacang hijau 40 gr

No	Bahan	Berat	E	P	L	KH	K	Mg	S
1	Jagung	210gr	226,9	6,9	2,7	52,7	522,9	67,2	5,9
2	Labu kuning	90gr	35,1	0,8	0,5	7,9	393,3	10,8	2,5
3	Kacang hijau	40gr	46,4	3,1	0,2	8,3	111,2	21,2	2,6
4	Gula pasir	80gr	309,6	0	0	79,9	1,6	0	0
5	Tepung susu	80gr	256,0	6,2	7,0	43,6	776,0	56,0	0
6	Agar-agar	10gr	2	0	0	0,8	0	0	0,8
	Total		**991,0**	**28,1**	**18,7**	**190,9**	**1805**	**155,2**	**11,8**

Sumber : Nutrisurvey2007

2. Nilai gizi puding perlakuan B dengan jagung 180 gr + labu kuning 120 gr + kacang hijau 40 gr

No	Bahan	Berat	E	P	L	KH	K	Mg	S
1	Jagung	180gr	194,5	5,9	2,3	45,2	448,2	57,6	5,0
2	Labu kuning	120gr	46,7	1,1	0,7	10,6	524,4	14,4	3,4
3	Kacang hijau	40gr	46,4	3,1	0,2	8,3	111,2	21,2	2,6
4	Gula pasir	80gr	309,6	0	0	79,9	1,6	0	0
5	Tepung susu	80gr	256,0	6,2	7,0	43,6	776,0	56,0	0
6	Agar-agar	10gr	2	0	0	0,8	0	0	0,8
	Total		**970,3**	**27,4**	**18,5**	**186,1**	**1861,4**	**149,2**	**11,0**

Sumber : Nutrisurvey2007

3. Nilai gizi puding perlakuan C dengan jagung 150 gr + labu kuning 150 gr + kacang hijau 40 gr

No	Bahan	Berat	E	P	L	KH	K	Mg	S
1	Jagung	150gr	162,0	4,9	1,9	37,7	373,5	48,0	4,2
2	Labu kuning	150gr	58,4	1,3	0,9	13,2	655,5	18,0	2,4
3	Kacang hijau	40gr	46,4	3,1	0,2	8,3	111,2	21,2	2,6
4	Gula pasir	80gr	309,6	0	0	79,9	1,6	0	0
5	Tepung susu	80gr	256,0	6,2	7,0	43,6	776,0	56,0	0
6	Agar-agar	10gr	2	0	0	0,8	0	0	0,8
	Total		**949,5**	**26,7**	**18,3**	**181,2**	**1917,8**	**143,2**	**11,0**

Sumber : Nutrisurvey2007