

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. <https://doi.org/10.31970/Pangan.V6i1.53>
- Amaliah, S. (2021). *Karbohidrat , Protein , Dan Lemak Disusun Oleh : Nama : Salwa Amaliah Nim : 700200122102 Prodi Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Zat Gizi Makro*. 1(1).
- Aninditia, A. A., Setyaji, D. Y., & Pujiastuti, V. I. (2023). *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai (Glycine Max) Terhadap Kadar Protein Dan Mutu Organoleptik Cilok. Journal Of Nutrition College*, 12(4), 260–267. <https://doi.org/10.14710/Jnc.V12i4.37505>
- Annisa, S. N., & Suryaalamshah, I. I. (2023). *Formulasi Cookies Dari Tepung Hati Ayam Dan Tepung Kedelai Sebagai Makanan Sumber Zat Besi Pencegah Anemia Pada Remaja Putri. Muhammadiyah Journal Of Nutrition And Food Science (Mjnf)*, 4(1), 14. <https://doi.org/10.24853/Mjnf.4.1.14-27>
- Arfiyanti, & Ariyanti, D. (2022). *Makanan Tambahan Ibu Hamil Untuk Mencegah Stunting Dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Sdm Bagi Pertahanan Negara. Jurnal Kimia Saintek Dan Pendidikan*, 6(2), 56–65. <https://doi.org/10.51544/Kimia.V6i2.3494>
- Arziah, 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>
- Asropi, D., Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2023). *Uji Organoleptik Modifikasi Kue Klemben Dengan Substitusi Tepung Kelapa. Jurnal Kuliner*, 3(1), 11–18.
- Azni, I. N. (2021). *Formulasi Bahan Makanan Campuran Berbahan Dasar Kedelai, Beras Merah, Dan Pisang Kepok Untuk Makanan Pendamping-Asi. Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The*

- Journal Of Food Technology And Health*), 1(1), 1–7.
<https://doi.org/10.36441/jtepakes.V1i1.164>
- Badan, K., Obat, P., & Makanan, D. A N. (2006). *Pengawasan Formula Bayi Dan Formula Bayi Untuk*. 1–30.
- Biandari Devi Permatasari, K., Timur Ina, P., & Yusa, N. M. (2018). *Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch) Terhadap Karakteristik Chiffon Cake Berbahan Dasar Modified Cassava Flour (Mocaf)*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 7(2), 53. <https://doi.org/10.24843/itepa.2018.V07.I02.P06>
- Departemen Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian Ftp Ugm .Pdf. (N.D.).
- Dhiyas, A., & Rustanti, N. (2016). *Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Mocaf Terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, Dan Total Energi Pada Flakes “Kumo.”* *Journal Of Nutrition College*, 5(4), 499. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>
- Dianti, Y. (2017). 6(11), 951–952., 5–24. [http://repo.lain-tulungagung.ac.id/5510/5/Bab 2.Pdf](http://repo.lain-tulungagung.ac.id/5510/5/Bab%202.Pdf)
- Elis, A., Riswan, & Bahar, H. (2022). *Faktor Yang Mempengaruhi Pemberian Mp Asi Terlalu Dini Di Puskesmas Majauleng Kabupaten Wajo*. *Indonesia Timur Journal Of Public Health* , 1(1), 8–14.
- Haryo Setyawan, R., Saskiawan, I., Widhyastuti, N., & Kasirah. (2021). *Formulasi Makanan Pendamping Asi (Mp-Asi) Bubuk Instan Terfortifikasi Tempe Dan Jamur Tiram Putih (Pleorotus Ostreatus)*. *Jurnal Biologi Indonesia*, 17(1), 57–65.
<https://doi.org/10.47349/jbi/17012021/57>
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. (2021). *Analisis Kadar Air, Abu, Serat Dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (Citrus Nobilis Var. Microcarpa)*. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 9(2), 165–171.
<https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2021.009.02.07>
- Lestari, M. U., Lubis, G., & Pertiwi, D. (2014). *Hubungan Pemberian Makanan Pendamping Asi (Mp-Asi) Dengan Status Gizi Anak Usia 1-3*

- Tahun Di Kota Padang Tahun 2012. Jurnal Kesehatan Andalas*, 3(2), 188–190. <https://doi.org/10.25077/jka.v3i2.83>
- Loisa Lorensia Sinaga, Melisa Seri Rejekina S, & Mersi Suriani Sinaga. (2013). *Karakteristik Edible Film Dari Ekstrak Kacang Kedelai Dengan Penambahan Tepung Tapioka Dan Gliserol Sebagai Bahan Pengemas Makanan. Jurnal Teknik Kimia Usu*, 2(4), 12–16. <https://doi.org/10.32734/jtk.v2i4.1485>
- Masdarwati, M., Kadir, E., Serli, S., Ruben, S. D., Pannyiwi, R., & Rante, A. (2023). *Penyuluhan Tentang Makanan Pendamping Asi Dengan Status Gizi Balita. Sahabat Sosial: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 40–42. <https://doi.org/10.59585/sosisabdimas.v1i2.28>
- Muchtar, F., Hastian, H., & Ruksanan, R. (2023). *Analisis Kadar Air, Kadar Protein Dan Karakteristik Organoleptik Kerupuk Stik Dengan Penambahan Konsentrasi Ikan Layang Yang Berbeda. Agritekh (Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan)*, 3(2), 94–105. <https://doi.org/10.32627/agritekh.v3i2.630>
- Mufida, L., Widyaningsih, T. D., & Maligan, J. M. (2015). *Prinsip Dasar Makanan Pendamping Air Susu Ibu (Mp-Asi). Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1646–1651.
- Nur Mufida Wulan Sari, Farah Rosyihana Fadhila, Ulfatul Karomah, Emyr Reisha Isaura, & Annis Catur Adi. (2022). *Program Dan Intervensi Pemberian Makan Bayi Dan Anak (Pmba) Dalam Percepatan Penanggulangan Stunting. Media Gizi Indonesia*, 17(1sp), 22–30. <https://doi.org/10.20473/mgi.v17i1sp.22-30>
- Oktofyani, C. (2020). *Formulasi Foodbars Berbahan Dasar Tepung Kulit Pisang Kepok Dan Tepung Kedelai. Jurnal Bioindustri*, 2(2), 439–452. <https://doi.org/10.31326/jbio.v2i2.629>
- Pargiyanti, P. (2019). *Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. Indonesian Journal Of Laboratory*, 1(2), 29. <https://doi.org/10.22146/ijl.v1i2.44745>
- Pertami, N. D., Rahardjo, M. F., Damar, A., Nurjaya, I. W., Kelautan, F.,

- Udayana, U., Raya, J., Unud, K., Jimbaran, B., Dramaga, K. I. P. B., & Agatis, J. (2020). (*Lemuru Fish , The Belle Of The Disappearing Bali Strait Fisheries*) Bali. *Warta Iktiologi*, 4(April), 1–7.
- Pramono, M. A., Ningtyias, F. W., Rohmawati, N., & Aryatika, K. (2021). *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor [Moringa Oleifera] Terhadap Kadar Protein, Kalsium, Dan Daya Terima Nugget Ikan Lemuru [Sardinella Lemuru]. Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal Of Nutrition And Food Research)*, 44(1), 1–10. <https://doi.org/10.22435/Pgm.V44i1.2639>
- Ramadhani, A. Y., Saputro, A. A., Wahyuni, L., Pahlevi, M. A., & Aprianto, M. (2019). Karbohidrat 1. *Journal Of Chemical Information And Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Rismayani, Sari, F., Rismawati, R., Hermawati, D., & Arlenti, L. (2023). *Edukasi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (Mp-Asi) Sebagai Upayapeningkatan Daya Tahan Tubuh Balita Di Posyandu Desa Pematang Balam. Jurnal Besemah*, 2(1), 27–36. <https://journal.bengkuluinstitute.com/index.php/jurnalbesemahbi>
- Sawong, K. S. A., Andrias, D. R., Muniroh, L., Reddy, C., Purnawita, W., Rahayu, W. P., Nurjanah, S., & Ri, K. (2011). 53(9), 167–169.
- Selama, M., Pada, K., Balita, I. B. U., Kawasan, D. I., & Ubud, W. (2022). *Prosiding Tin Persagi 2022: 371-378 Hubungan Antara Pengetahuan, Sikap Tentang I Made Suarjana, Dkk. 2019, 371–378.*
- Siswanto Pabidang, Selasih Putriisnawati Hadi, Ade Elvina, Dian Ekawati Putri, Helen Puspa Sari, Tri Iriyani, & Angela Lovindra Nainggalis. (2021). *Peningkatan Kompetensi Masyarakat Melalui Inovasi Pemanfaatan Labu Kuning Menjadi Makanan Kreatif Dan Sehat. J.Abdimas: Community Health*, 1(1), 11–17. <https://doi.org/10.30590/Jach.V1i1.230>
- 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>

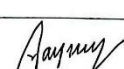
- Wardhana, M. Y., Ar, C., & Makmur, T. (2022). *Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk Dari Limbah Biji Nangka (Arthocarpus Heterophilus)*. *Mahatani: Jurnal Agribisnis (Agribusiness And Agricultural Economics Journal)*, 5(1), 89. <https://doi.org/10.52434/Mja.V5i1.1766>
- Wulandari, F. R., Mamfalutfi, T., Dasrul, D., & Rajuddin, R. (2018). Tkpi 2017. In *Averrous: Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Malikussaleh* (Vol. 2, Issue 2). <https://doi.org/10.29103/Averrous.V2i2.412>

Lampiran 1. Bukti Bimbingan Skripsi

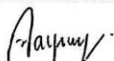
Lampiran 1. Bukti Bimbingan Skripsi

Bukti Bimbingan Skripsi

Nama : Ayuny Santry
 Nomor Induk Mahasiswa : P01031221009
 Judul : Daya Terima dan Proximat bubur
 Formula Kacang Kedelai, Labu
 Kuning dan Ikan Lemuru sebagai
 Makanan Pendamping Asi
 Nama Pembimbing Utama : Riris Oppusunggu S.pd, M.Kes

No.	Tanggal	Topik Pembimbing	Tanda Tangan Mahasiswa	Tanda Tangan Pembimbing
1.	26 Maret 2024	Penyerahan surat permintaan sebagai dosen pembimbing		
2.	1 April 2024	Perkenalan dan persiapan materi/judul penelitian		
3.	16 April 2024	Mendiskusikan judul dan menetapkan judul		
4.	24 April 2024	Mencari sumber-sumber jurnal atau penelitian yang berhubungan dengan judul		
5.	3 Mei 2024	Revisi Bab I dan Bab II		

6.	3 Juni 2024	Revisi Bab I dan Bab II	Raymy.	
7.	20 Juni 2024	Revisi Bab I dan Bab II	Raymy.	
8.	2 Juli 2024	Revisi Bab I Bab II dan Bab III	Raymy.	
9.	4 Juli 2024	Revisi Bab I Bab II dan Bab III	Raymy.	
10.	8 Juli 2024	Revisi dan perbaikan Bab III	Raymy.	
11.	12 Juli 2024	Penandatanganan surat pernyataan persetujuan usulan penelitian	Raymy.	
12.	17 Juli 2024	Seminar Proposal	Raymy.	
13.	24 Juli 2024	Revisi perbaikan proposal dengan dosen pembimbing	Raymy.	
11.	26 Juli 2024	ACC dari dosen pembimbing	Raymy.	
12.	29 Juli 2024	Revisi perbaikan proposal dengan dosen penguji 1	Raymy.	
13.	19 November 2024	ACC dari dosen penguji I	Raymy.	
14.	25 November 2024	Revisi perbaikan proposal dengan dosen penguji II	Raymy.	

15.	26 November 2024	ACC dari dosen penguji II		
16.	21 November 2024	Fiks proposal penelitian		
17.	8 Januari 2024	Bimbingan I skripsi		
18.	13 Januari 2024	Bimbingan II skripsi		
19.	16 Januari 2024	Penandatanganan surat persetujuan skripsi		
20.	25 Maret 2025	Seminar hasil		
21.	14 April 2025	Revisi skripsi dengan dosen pembimbing		
22.	15 Mei 2025	Revisi pertama dengan dosen penguji 1		
23.	16 Mei 2025	Revisi pertama dengan penguji 2		
24.	19 Mei 2025	ACC dengan penguji 2		
25.	19 Mei 2025	Revisi kedua dengan dosen penguji 1		
26.	2 Juni 2025	Revisi ketiga dengan dosen penguji 1		
27.	5 Juni 2025	ACC dengan penguji 1		

Lampiran 2. Deskripsi Parameter Uji Daya Terima

Uji Daya Terima

Uji mutu fisik atau uji organoleptik adalah uji penerimaan di mana peserta diminta untuk memberikan suka dan tidak suka pribadi, yang juga ditunjukkan. Parameter pengujian organoleptik adalah warna, tekstur, rasa dan aroma.

c) Warna

Merupakan salah satu faktor yang pertama kali diperhatikan oleh konsumen dan memberi kesan menarik atau tidak menariknya suatu produk pangan. Parameter ini akan dinilai oleh indra mata.

d) Tekstur

Tekstur merupakan salah satu bentuk penilaian organoleptik yang memberikan sensasi setelah melalui proses pengamatan serta proses penciuman yang biasanya menggunakan alat ukur mulut (lidah) dan menggunakan jari untuk meraba.

e) Rasa

Rasa merupakan faktor yang sangat penting dalam menentukan penerimaan atau penolakan panelis terhadap bahan pangan. Rasa dapat dinilai sebagai tanggapan terhadap rangsangan bahan pangan yang memberikan kesan manis, pahit, asam dan asin. Rasa gurih merupakan perpaduan berbagai rasa tersebut.

f) Aroma

Aroma makanan berasal dari molekul-molekul yang menguap dari makanan yang kemudian ditangkap oleh Indera pembau. Aroma yang disebarkan oleh makanan menghasilkan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang Indera.

Lampiran 3. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis

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 dan Proximat bubur Formula Kacang Kedelai, Labu Kuning dan Ikan Lemuru sebagai Makanan Pendamping Asi” yang akan dilakukan oleh Ayuny Santry dari Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan.

Lubuk Pakam, 2025

Mengetahui

Peneliti

Panelis

(Ayuny Santry)

()

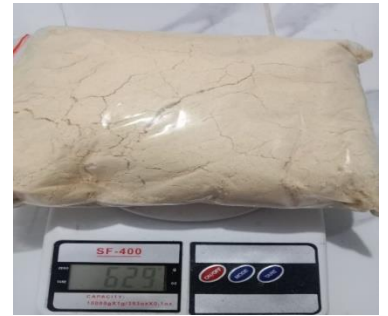
Lampiran 4. Formulir Uji Organoleptik

Formulir Uji Organoleptik

Nama Panelis :
Tanggal Pengujian :
Jenis Sampel : Makanan Formula Kacang kedelai, labu kuning, ikan lemuru
Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, aroma, dan rasa makanan formula 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 :
Sangat suka : 5
Suka : 4
Agak suka : 3
Tidak suka : 2
Sangat tidak suka : 1

No.	Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1	0.001				
2	0.393				
3	0.412				
4	0.520				
5	0.706				
6	0.915				

Pembuatan Tepung Kacang Kedelai



Pembuatan Tepung labu kuning



Pembuatan Tepung Ikan Lemuru

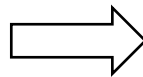


Lampiran 5. Dokumentasi Pembuatan Makanan Formula

a. Perlakuan A



b. Perlakuan B



c. Perlakuan C



Lampiran 6. Nilai Rata-Rata Uji Daya Terima Bubur Formula

1. Warna

No	A1	A2	A	B1	B2	B	C1	C2	C
1	3	4	4	4	5	5	5	5	5
2	4	5	5	4	3	4	4	5	5
3	4	2	3	3	3	3	5	5	5
4	3	3	3	3	4	4	4	5	5
5	4	3	4	5	4	5	5	5	5
6	4	5	5	4	3	4	5	5	5
7	3	3	3	2	3	3	4	5	5
8	4	3	4	3	3	3	4	4	4
9	3	4	4	4	3	4	5	4	5
10	2	2	2	3	4	4	5	5	5
11	4	3	4	2	2	2	4	4	4
12	4	4	4	3	3	3	4	5	5
13	4	4	4	4	3	4	4	4	4
14	3	4	4	4	3	4	5	5	5
15	4	4	4	3	3	3	4	3	4
16	4	4	4	3	3	3	3	4	4
17	2	3	3	4	3	4	4	4	4
18	2	3	3	3	3	3	5	4	5
19	4	4	4	1	3	2	4	4	4
20	3	4	4	4	3	4	5	4	5
21	4	4	4	4	3	4	5	4	5
22	3	3	3	3	4	4	5	5	5
23	4	4	4	3	3	3	4	4	4
24	3	3	3	3	3	3	5	5	5
25	4	4	4	3	4	4	5	4	5
26	3	4	4	4	3	4	5	4	5
27	3	3	3	3	3	3	5	5	5
28	4	4	4	3	3	3	4	5	5
29	3	3	3	4	4	4	4	5	5
30	4	4	4	3	3	3	4	4	4
31	3	3	3	4	4	4	4	5	5
32	3	3	3	4	4	4	3	3	3
33	4	4	4	4	3	4	4	5	5
34	3	3	3	4	3	4	4	4	4
35	3	3	3	3	3	3	5	4	5
36	4	3	4	3	3	3	4	4	4
37	3	3	3	3	3	3	4	4	4
38	4	3	4	2	3	3	5	4	5
39	4	4	4	2	4	3	4	5	5
40	4	3	4	3	4	4	5	5	5
41	2	3	3	3	3	3	5	4	5

42	3	4	4	2	4	3	4	3	4
43	4	4	4	2	4	3	5	4	5
44	3	4	4	4	4	4	5	5	5
45	4	3	4	3	3	3	5	5	5
46	3	3	3	3	4	4	4	4	4
47	4	3	4	3	4	4	5	5	5
48	3	3	3	2	3	3	4	5	5
49	5	4	5	4	3	4	4	5	5
50	3	3	3	3	2	3	4	5	5
	Rata-Rata		3,45			3,25			4,43

2. Aroma

No	A1	A2	A	B1	B2	B	C1	C2	C
1	3	3	3	4	4	4	5	5	5
2	4	5	5	3	3	3	5	5	5
3	4	3	4	3	4	4	5	5	5
4	4	3	4	4	3	4	4	4	4
5	4	4	4	4	3	4	5	4	5
6	3	4	4	4	3	4	4	5	5
7	4	3	4	3	3	3	5	5	5
8	4	4	4	3	4	4	4	5	5
9	4	3	4	4	3	4	5	5	5
10	1	1	1	3	3	3	4	4	4
11	4	4	4	1	1	1	4	4	4
12	3	4	4	4	3	4	5	5	5
13	4	4	4	4	3	4	4	4	4
14	3	3	3	4	3	4	5	5	5
15	4	3	4	4	3	4	4	4	4
16	3	4	4	3	3	3	3	4	4
17	3	3	3	3	3	3	5	4	5
18	3	3	3	3	2	3	4	4	4
19	3	4	4	3	3	3	4	4	4
20	3	3	3	3	3	3	5	5	5
21	4	4	4	4	3	4	5	4	5
22	4	4	4	3	3	3	5	5	5
23	3	4	4	4	3	4	4	4	4
24	3	4	4	4	3	4	5	5	5
25	4	4	4	4	4	4	5	4	5
26	4	3	4	3	4	4	4	5	5
27	4	3	4	3	4	4	4	5	5
28	4	3	4	3	3	3	4	4	4
29	4	3	4	3	3	3	5	4	5
30	4	4	4	4	3	4	4	5	5
31	3	3	3	3	3	3	5	5	5
32	3	4	4	4	3	4	4	4	4
33	3	3	3	3	4	4	4	5	5
34	4	3	4	3	4	4	5	5	5
35	2	3	3	3	4	4	5	5	5
36	3	4	4	2	1	2	4	5	5
37	2	3	3	3	3	3	5	4	5
38	3	4	4	3	3	3	5	5	5
39	3	3	3	3	3	3	5	5	5
40	3	3	3	4	3	4	4	5	5
41	3	2	3	4	4	4	5	5	5
42	3	4	4	2	3	3	3	3	3
43	3	3	3	4	3	4	3	4	4

44	4	4	4	3	3	3	4	4	4
45	3	3	3	4	4	4	5	4	5
46	4	3	4	3	3	3	4	4	4
47	4	4	4	4	3	4	4	4	4
48	3	4	4	3	3	3	5	4	5
49	4	3	4	3	3	3	5	5	5
50	3	3	3	3	3	3	5	5	5
	Rata-Rata		3,39			3,22			4,48

3. Tekstur

No	A1	A2	A	B1	B2	B	C1	C2	C
1	3	3	3	4	3	4	5	5	5
2	3	4	4	3	3	3	5	5	5
3	3	2	3	4	4	4	4	5	5
4	3	4	4	4	3	4	4	4	4
5	4	4	4	3	4	4	5	5	5
6	4	4	4	3	4	4	5	4	5
7	3	3	3	3	4	4	4	5	5
8	4	3	4	3	3	3	5	4	5
9	4	3	4	4	4	4	5	5	5
10	2	2	2	4	3	4	4	4	4
11	3	3	3	2	2	2	5	5	5
12	3	4	4	3	4	4	4	4	4
13	3	4	4	3	3	3	4	4	4
14	3	3	3	3	3	3	5	5	5
15	4	4	4	3	3	3	4	4	4
16	3	3	3	4	3	4	3	4	4
17	2	2	2	4	4	4	4	4	4
18	2	3	3	2	3	3	5	3	4
19	3	3	3	1	2	2	3	4	4
20	4	3	4	3	4	4	4	5	5
21	4	3	4	3	3	3	4	5	5
22	3	4	4	4	4	4	5	5	5
23	4	4	4	3	2	3	4	3	4
24	4	4	4	3	3	3	4	5	5
25	4	3	4	3	3	3	4	5	5
26	4	4	4	3	3	3	5	4	5
27	3	4	4	3	4	4	5	4	5
28	4	4	4	3	3	3	4	4	4
29	3	4	4	3	3	3	5	5	5
30	4	4	4	3	3	3	5	5	5
31	2	2	2	4	4	4	4	4	4
32	3	4	4	2	2	2	3	3	3
33	3	3	3	3	3	3	4	4	4
34	3	3	3	3	3	3	5	5	5
35	2	3	3	4	3	4	4	4	4
36	4	3	4	2	3	3	4	4	4
37	2	4	3	3	3	3	4	4	4
38	4	3	4	3	4	4	4	5	5
39	4	3	4	3	4	4	4	4	4
40	3	3	3	3	4	4	5	5	5
41	2	3	3	4	3	4	4	5	5
42	5	4	5	2	3	3	3	4	4
43	3	3	3	3	3	3	4	5	5

44	4	3	4	3	3	3	4	4	4
45	3	3	3	4	4	4	4	3	4
46	3	4	4	3	3	3	4	4	4
47	4	3	4	3	3	3	5	5	5
48	3	4	4	2	2	2	5	5	5
49	5	4	5	3	3	3	4	4	4
50	4	3	4	3	3	3	3	4	4
	Rata-Rata		3,33			3,14			4,42

4. Rasa

No	A1	A2	A	B1	B2	B	C1	C2	C
1	3	3	3	3	3	3	4	5	5
2	4	5	5	3	3	3	5	5	5
3	2	3	3	3	4	4	5	5	5
4	3	3	3	3	3	3	5	5	5
5	3	4	4	3	3	3	5	5	5
6	4	5	5	3	3	3	5	5	5
7	3	3	3	4	4	4	4	4	4
8	3	4	4	4	4	4	5	4	5
9	3	4	4	3	4	4	4	5	5
10	1	1	1	3	3	3	5	5	5
11	3	4	4	1	1	1	5	5	5
12	3	3	3	3	3	3	5	5	5
13	4	4	4	3	3	3	5	5	5
14	3	3	3	3	3	3	5	5	5
15	3	3	3	3	3	3	3	4	4
16	3	3	3	3	3	3	4	3	4
17	2	2	2	4	4	4	4	4	4
18	2	3	3	2	3	3	4	4	4
19	3	3	3	2	3	3	4	3	4
20	3	3	3	3	4	4	5	5	5
21	4	4	4	3	4	4	5	5	5
22	3	3	3	3	4	4	5	5	5
23	4	3	4	4	3	4	3	3	3
24	5	4	5	4	3	4	5	5	5
25	4	4	4	3	4	4	5	5	5
26	4	3	4	4	3	4	4	5	5
27	3	4	4	4	3	4	4	4	4
28	4	5	5	3	4	4	5	5	5
29	4	3	4	3	4	4	4	5	5
30	4	4	4	3	3	3	4	4	4
31	3	3	3	3	3	3	4	4	4
32	4	3	4	3	3	3	4	4	4
33	4	3	4	3	3	3	4	4	4
34	3	3	3	3	3	3	5	5	5
35	2	3	3	4	3	4	5	4	5
36	4	3	4	3	2	3	4	4	4
37	3	4	4	3	3	3	5	4	5
38	3	3	3	3	3	3	5	5	5
39	3	3	3	3	3	3	4	5	5
40	2	3	3	3	3	3	4	4	4
41	2	2	2	3	3	3	5	4	5
42	3	4	4	3	2	3	4	4	4
43	3	3	3	3	4	4	3	5	4

44	4	3	4	4	3	4	4	4	4
45	3	3	3	3	3	3	3	4	4
46	4	3	4	4	3	4	4	4	4
47	3	3	3	3	3	3	4	4	4
48	3	3	3	2	2	2	4	5	5
49	5	4	5	3	3	3	4	5	5
50	3	3	3	2	2	2	4	5	5
	Rata-Rata		3,26			3,1			4,42

Lampiran 7. Uji Normalitas

Tests of Normality

	Perlakuan	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Warna	A_0.481 0.783	,307	60	,000	,808	60	,000
	B_0.597 0.665	,241	60	,000	,822	60	,000
	C_0.274 0.537	,230	50	,000	,856	50	,000
Aroma	A_0.481 0.783	,237	60	,000	,859	60	,000
	B_0.597 0.665	,249	60	,000	,815	60	,000
	C_0.274 0.537	,267	50	,000	,843	50	,000
Tekstur	A_0.481 0.783	,241	60	,000	,833	60	,000
	B_0.597 0.665	,275	60	,000	,781	60	,000
	C_0.274 0.537	,255	50	,000	,847	50	,000
Rasa	A_0.481 0.783	,321	60	,000	,801	60	,000
	B_0.597 0.665	,277	60	,000	,789	60	,000
	C_0.274 0.537	,254	50	,000	,814	50	,000

a. Lilliefors Significance Correction

Dari hasil di atas dapat dilihat bahwa nilai sig <0,05 maka dapat disimpulkan bahwa data tidak berdistribusi normal

Lampiran 8. Uji Kruskal Wallis

Uji Kruskal Wallis

Test Statistics^{a,b}

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Chi-Square	29,064	31,176	32,404	42,950
df	2	2	2	2
Asymp. Sig.	,000	,000	,000	,000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 9. Dokumentasi Uji Daya Terima



Lampiran 10. Daftar Nama Panelis

No	Nama Panelis	Kelas
1	Tanita Fresilia Nainggolan	8A / Str. Gz
2	Imelda Trisanti Gea	8A / Str. Gz
3	Cindy Yolanda	8B / Str. Gz
4	Nissa Fitriani	8A / Str. Gz
5	Cyndi Amanta Sitompul	8A / Str. Gz
6	Venisia Aritonang	8A / Str. Gz
7	Hafni Apridayani Sianturi	8A / Str. Gz
8	Wenna Oktariana Purba	8A / Str. Gz
9	Ade Eka Safitri	8C / Str. Gz
10	Rindang Yulia Erarum	6B / Amd. Gz
11	Evi Viosnita Simorangkir	6B / Amd. Gz
12	Eidina Azzahra	8B / Str. Gz
13	Tiara Stephani Siregar	8B / Str. Gz
14	Audria Kharani	8B / Str. Gz
15	Annisa Azraini Ritonga	8C / Str. Gz
16	Estelisah Hutaaruk	8C / Str. Gz
17	Hariaty M Debataraaja	8A / Str. Gz
18	Shaila Nurhuzaimah Harahap	8C / Str. Gz
19	Purnama Sari Kaloko	8A / Str. Gz
20	Rumona Putri Harahap	8A / Str. Gz
21	Nanda	8B / Str. Gz
22	Widy Fahruni Ranandita	8A / Str. Gz
23	Tiara Hagaina Br. Tarigan	6A / Amd. Gz
24	Anastasia Ester Tiarma Nababan	8A / Str. Gz

25	Anggi Sabina Gultom	8B / Str. Gz
26	Nadya Christy	8B / Str. Gz
27	Soraya Maharani	8C / Str. Gz
28	Ghina Fairuz Salsabila	8C / Str. Gz
29	Naisa Hafiza	8C / Str. Gz
30	Dwi Fitri Handayani	8B / Str. Gz
31	Imla Rofikoh	6A / Str. Gz
32	Siti Nurmaida	6A / Str. Gz
33	Agel Trisna Aunty	6A / Str. Gz
34	Anabela Nikita Gulo	6A / Amd. Gz
35	Intan Dian Audyna	8A / Str. Gz
36	Anastasya Dwi Aulia	8A / Str. Gz
37	Artha Marsaulina Aritonang	6B / Amd. Gz
38	Silvia Syahfitri	6B / Amd. Gz
39	Vimel Astrid Sinurat	6B / Amd. Gz
40	Tukmaida Putri Hasibuan	6B / Amd. Gz
41	Ira Wahyuni	8C / Str. Gz
42	Selvia Desrininta Br. Ginting	6A / Amd. Gz
43	Iqnatia Br. Sipayung	6A / Amd. Gz
44	Heskia Br Sembiring	8C / Str. Gz
45	Atika Syahrani	6A / Str. Gz
46	Eka Agina Pinem	8A / Str. Gz
47	Jesika	6A / Str. Gz
48	Nia Br. Silalahi	6A / Str. Gz
49	Rahma Nur Hidayah	6A / Str. Gz
50	Leni Astria	8A / Str. Gz

Lampiran 11. Absensi Panelis

Absensi Panelis

No	Nama	Keterangan
1.	Tamita Iresilia Nainggolon	Elati
2.	Imelda Trisanti Gea	Chels
3.	Cindy Yolanda	Cyf
4.	Nissa Fitriany	eluf.
5.	Cyndi Amanda Rimpui	Amef.
6.	Venisia Antonang	Vk.
7.	Hafni Apudayani Santuni	Hanf.
8.	Wenna Oktasiana Purba	Wen
9.	ADE EKA SAFITRI	Auf.
10.	Rindang Yulia Erarum	Rang.
11.	Evi Viosnita Simorangkir	Ev
12.	Eidina Azzahra	Idina
13.	Tiara Stephani Siregar	Stefa
14.	Audria Kharani	Aud
15.	Annisa Nurani Syahputra	Ann
16.	ESTERSON HUTAURUK	Es
17.	Hanah M Debataraaji	Han
18.	Shaila Nurhuzamnah Harahap	Shail
19.	Purnama Sori	Purn
20.	Purnama Putri HRP	Purn
21.	Nanda	Nan
22.	WIDY FAHRUNI PANANDITA	Wid
23.	Tiara Hagotna Dr. Tariqan	Tiara
24.	Anastasia Ester Tiara Nababan	Ana
25.	Anogi Sabina Gultom	Anog
26.	Nadya Christy	Nady
27.	Soraya Maharani	Sora
28.	Ekhin Fairuz Jalaludin	Ekh
29.	Naisa Hafiza	Nais
30.	Dwi Fitri Handayani	Dwi
31.	Imla Rofikoh	Imla
32.	SITI NURMAIDA	Siti

33.	Agel Trisna Aunty	Zul.
34.	Anabela Nikita Gun	Yd.
35.	Inan dan Audyana	Indu
36.	Anastasya Dwi Aulia	Indu
37.	Artha Marsaulina Artonang	Indu
38.	SILVIA SYAHPUTRI	Indu
39.	Vinul Mardiana Samudra	Vinul
40.	Tukmaida Putri Hicibuan	Indu
41.	Ira Wahyuni	Indu
41.	Sewia Desrininta Br Ginting	Indu
43.	Lqesia J.P. Siregar	Indu
44.	Hestia Br Sembiring	Indu
45.	ATIKA SYAHPUTRI	Indu
46.	EKA Agina Pinem	Indu
47.	Jesika Br Simuraja	Indu
48.	Alia Br Sitalahi	Indu
49.	Rahmah Nur Hidayah	Indu
50.	Leri Astria	Indu

Lampiran 12. Surat Etik Penelitian



**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: 01.26 870 /KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2024

Protokol Penelitian yang diusulkan oleh :
The Research Protocol Proposed By

Peneliti Utama : Ayuny Santry
Principal In Investigator

Nama Institusi : Prodi D-IV Gizi Poltekkes Kemenkes Medan
Name of the Institution

Dengan Judul :
Title

**"DAYA TERIMA DAN PROXIMAT BUBUR FORMULA KACANG
KEDELAI, LABU KUNING DAN IKAN LEMURU
SEBAGAI MAKANAN PENDAMPING ASI"**

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.

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 Layak Etik ini berlaku selama kurun waktu 27 Desember 2024 sampai 27 Desember 2025

This declaration of ethics applies during the period 27 December 2024 until 27 December 2025

Medan, 27 December 2024

Ketua/chairperson



dr. Lestari Rahmah, MKT.

NIP.197106222002122003

Lampiran 13. Hasil Laboratorium Uji Proksimat

1. Hasil Laboratorium Uji Proksimat Perlakuan A



28.1/F-PP Revisi 5

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Kadar Abu	%	6.27	6.33	-	SNI 01-2891-1992 butir 6.1
2	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	104.4	107.10	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
3	Kadar Lemak Total	%	11.60	11.90	-	18-8-5/MU (Gravimetri)
4	Kadar Air	%	9.33	9.00	-	SNI 01-2891-1992 butir 5.1
5	Energi Total	Kcal/100 g	395.60	398.18	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
6	Karbohidrat (By Difference)	%	36.08	37.32	-	18-8-9/MU (perhitungan)
7	Kadar Protein	%	36.72	35.45	-	18-8-31/MU (Titrimetri)

Bogor, 09 Mei 2025
PT. Saraswanti Indo Genetech



Dwi Yulianto Laksono, S.Si
General Laboratory Manager



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,
Phone : +62 251 8471696

SIG Laboratory (2nd Location)
Jl. Semeru B Ruko No.21
Menteng Bogor 16111,
Phone : +62 251 8570078

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

2. Hasil Laboratorium Uji Proksimat Perlakuan B



28.1/F-PP Revisi 5

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Kadar Abu	%	6.26	6.38	-	SNI 01-2891-1992 butir 6.1
2	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	114.21	111.69	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
3	Kadar Lemak Total	%	12.69	12.41	-	18-8-5/MU (Gravimetri)
4	Kadar Air	%	9.42	9.13	-	SNI 01-2891-1992 butir 5.1
5	Energi Total	Kcal/100 g	400.73	400.01	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
6	Karbohidrat (By Difference)	%	38.00	37.23	-	18-8-9/MU (perhitungan)
7	Kadar Protein	%	33.63	34.85	-	18-8-31/MU (Titrimetri)

Bogor, 09 Mei 2025
PT. Saraswanti Indo Genetech



Dwi Yulianto Laksono, S.Si
General Laboratory Manager



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,
Phone : +62 251 8471696

SIG Laboratory (2nd Location)
Jl. Semeru B Ruko No.21
Menteng Bogor 16111,
Phone : +62 251 8570078

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

3. Hasil Laboratorium Uji Proksimat Perlakuan C

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Kadar Abu	%	6.42	6.50	-	SNI 01-2891-1992 butir 6.1
2	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	117.0	119.34	-	18-B-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
3	Kadar Lemak Total	%	13.0	13.26	-	18-B-5/MU (Gravimetri)
4	Kadar Air	%	8.89	9.04	-	SNI 01-2891-1992 butir 5.1
5	Energi Total	Kcal/100 g	403.76	404.14	-	18-B-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
6	Karbohidrat (By Difference)	%	39.21	39.65	-	18-B-9/MU (perhitungan)
7	Kadar Protein	%	32.48	31.55	-	18-B-31/MU (Titrimetri)

Bogor, 09 Januari 2025
PT. Saraswanti Indo Genetech



Dwi Yulianto Laksono, S.Si
General Laboratory Manager



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

SIG Laboratory (2nd Location)
Jl. Semeru 8 Ruko No.21
Menteng Bogor

SIG Laboratory (4th Location)
Jl. Kanfer Raya Blok R No. 4 Pedalangan, Kec.
Banyumanik, Semarang, Jawa Tengah 50268

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 14. Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama	:	Ayuny Santry
Tempat, Tanggal Lahir	:	Kisaran, 13 Oktober 2002
Alamat	:	Jl. Hamka Gg.Senangin LK.II
No Hp	:	0821-6554-7904
Riwayat Pendidikan	:	1. SD Negeri 010085 Kisaran 2. SMP Negeri 4 Kota Solok 3. SMA Negeri 1 Kisaran
Hobby	:	Membaca Novel
Motto	:	Jadikan setiap hari lebih baik dari hari sebelumnya

Lampiran 15. Surat Pernyataan

Lampiran 15. Surat Pernyataan

Surat Pernyataan

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ayuny Santry

NIM : P01031221009

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat di skripsi saya adalah benar saya ambil dan bila tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang (ujian utama saya dibatalkan).

Lubuk Pakam, Maret 2025

Yang Membuat Pernyataan



(Ayuny Santry)