

DAFTAR PUSTAKA

- Adimarta, T., Nopriyanti, M., & Sapitri, L. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Beras dengan Tepung Jagung (*Zea mays*.L) terhadap Karakteristik Kimia dan Mutu Organoleptik Kue Onde-onde. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 3(2), 7-14. <https://doi.org/10.58466/lipida.v3i2.1427>
- Arkalaus, L., Logo, P., Vinsensia, M. F., Kewa Niron, D. P., Hasan, T., Gizi, P., & Kupang, K. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Bayam Merah Dan Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Dan Nilai Gizi Cookies. *Kupang Journal of Food and Nutrition Research*, 4(2), 39-43. <https://jurnal.poltekeskupang.ac.id/index.php/KJFNR/index>
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widyastuti, E. (2015). Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye. *Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1589-1595.
- Hasan, S., Liputo, S. A., & Kasim, R. (2023). Karakteristik Fisikokimia KueBiji Kacang Tanah Hasil Formulasi Tepung Terigu Dan Tepung Jagung Hibrida Physicochemical Characteristics of Peanut Seed Cake Resulting from Hybrid Wheat Flour and Corn Flour Formulation. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 5(2), 4-12.
- Hasanah, F., Sari, M. S., Legowo, S., Saefullah, A., & Fatimah, S. (2018). Pengaruh Intensitas Spektrum Cahaya Warna Merah Dan Hijau Terhadap Perkecambahan Dan Fotosintesis Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L.). *Gravity : Jurnal Ilmiah Penelitian Dan Pembelajaran Fisika*, 4(2), 25-35. <https://doi.org/10.30870/gravity.v4i2.4030>
- Kasim, R., Limonu, M., Pertanian, F., & Jaya, D. N. (2023). *Inovasi Teknologi Melalui Diversifikasi Pangan Olahan*. 2(1), 115-121.
- Khafsah, F. N., Yanti, R., Jurusan, M., Pangan, T., Pertanian, H., Pertanian, T., & Penulis, *. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Koro Pedang Putih (Physicochemical and Organoleptic Characterization of

Purple Sweet Potato Flour and Jack Bean Flour Biscuits). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 31-41. <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno>

Khairunnisa, Harun, N., & Rahmayuni. (2018). Pemanfaatan tepung talas dan tepung kacang hijau dalam pembuatan flakes. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 17(1), 19-28.

Latifah, E., Rahmawaty, S., & Rauf, R. (2019). Analisis kandungan energiprotein dan daya terima biskuit. *Darussalam Nutrition Journal*, 3(1), 19-29.

Munira, Aimanah, U., & Nuraeni. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (Mung Bean Flour) Terhadap Pembuatan "Coconut Flakes." *Jurnal Agrisistem*, 16(2), 66-74.

Nur Ayni, Tri Yunita Fitria Damayanti, & Dian Ayu Ainun Nafies. (2024). Analisis Kandungan Protein dan Mutu Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Ikan Teri dan Kacang Tunggak sebagai Makanan Selingan pada Balita. *INSOLOGI: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 3(1), 132-140. <https://doi.org/10.55123/insologi.v3i1.3146>

Nuriyah, N., Mu'tamar, M. F. F., & Asfan, A. (2019). Identifikasi Fisikokimiadan Analisis Finansial Cookies Tepung Kulit Tauge Kacang Hijau dan Tepung Tempe. *Rekayasa*, 12(2), 98-103. <https://doi.org/10.21107/rekayasa.v12i2.5452>

Paramitha, D. A. P. (2022). Analisis Mutu Dan Gizi Produk Biskuit Biji Nangka Sebagai Alternatif Makanan Pendamping Asi Pada Balita. *Jurnal Multidisiplin Madani*, 2(1), 525-542. <https://doi.org/10.54259/mudima.v2i1.421>

Rafi Umar Raihan, & Feda Anisah Makkiyah. (2024). Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit. *IKRA-ITH Teknologi Jurnal Sains Dan Teknologi*, 8(1), 54-60. <https://doi.org/10.37817/ikraith-teknologi.v8i1.3243>

- Safira, S. A., Gumilar, M., Dewi, M., & Mulyo, G. P. E. (2022). Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi Cookies Soygreen Formula Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang Kedelai. *Jurnal Kesehatan Siliwangi*, 2(3), 1028-1040. <https://doi.org/10.34011/jks.v2i3.868>
- Salsabila, N., Prayitno, S. A., & Novri S, D. (2023). Penentuan Mutu Produk Tortila Substitusi Tepung Kacang Hijau Menggunakan Uji Kruskal Wallis. *JUSTI (Jurnal Sistem Dan Teknik Industri)*, 3(4), 546. <https://doi.org/10.30587/justicb.v3i4.6189>
- Sihombing, D. R. (2021). Karakteristik Fisik dan Kimia Roti Tawar Substitusi Tepung Jagung Lokal Termodifikasi. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 2, 110-116. <https://doi.org/10.54367/retipa.v2i1.1494>
- Sinaga, H. (2023). ANALISIS KOMODITI JAGUNG (ZEA MAYS L) Asmina Herawaty Sinaga Dosen. Kopertis Wil. I dpk.Fakultas Pertanian Universitas Darma Agung. *Jurnal Darma Agung*, 26(3), 762-767.
- Utami, C. P., Simanjuntak, B. Y., & Krisnasary, A. (2021). Analisis zat gizi makro (karbohidrat, protein, lemak), serat, kadar air, dan daya terima organoleptik formulasi biskuit tepung beras analog. *Ilmu Gizi Indonesia*, 5(1), 37. <https://doi.org/10.35842/ilgi.v5i1.206>

LAMPIRAN

Lampiran 1. Informed Consent

Surat Pernyataan 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 penelitian “Uji Mutu Fisik Dan Mutu Kimia biskuit jahi Sebagai snack Anak Sekolah” yang akan dilakukan oleh Venisia Aritonang dari Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan. Demikianlah pernyataan ini dapat digunakan seperlunya.

Lubuk Pakam, 2024

Peneliti

Panelis

(Venisia Aritonang)

()

Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik

Formulir Uji Organoleptik

- Nama Panelis :
- Tanggal Pengujian :
- Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, aroma dan rasa biskuit tepung jagung dan 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 :
- a. Amat sangat suka 5
 - b. Sangat suka 4
 - c. Suka 3
 - d. Kurang suka 2
 - e. Tidak suka 1

No.	Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
		Warna	Tekstur	Aroma	Rasa
1	0,449				
2	0,032				
3	0,711				
4	0,120				
5	0,317				
6	0,995				

Lampiran 3.Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Biskuit Jahi (tepung jagung dan tepung kacang hijau)

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

39	4	4	4	4	4	4	3	3	3
40	5	4	4,5	4	4	4	3	3	3
41	4	5	4,5	3	4	3,5	3	3	3
42	5	5	5	4	3	3,5	3	3	3
43	4	4	4	4	5	4,5	4	4	4
44	5	5	5	3	4	3,5	3	3	3
45	5	5	5	3	3	3	4	3	3,5
46	5	5	5	4	4	4	3	3	3
47	5	5	5	3	3	3	4	3	3,5
48	5	4	4,5	4	4	4	4	4	4
49	5	5	5	3	3	3	3	3	3
50	4	5	4,5	4	3	3,5	4	3	3,5
Jumlah	226	223	224,5	178	185	181,5	184	175	179,5
Rata-rata	4,52	4,46	4,49	3,56	3,7	3,63	3,68	3,5	3,59

Lampiran 4. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna briskuit Jahi (tepung jagung dan tepung kacang hijau)

ANOVA					
Warna					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	25.240	2	12.620	42.923	.000
Within Groups	43.220	147	.294		
Total	68.460	149			

DUNCAN			
Warna			
perlakuan biskuit jahi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	50	3.76	
B	50	3.78	
A	50		4.64
Sig.		.854	1.000

Lampiran 5.Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Biskuit Jahi (tepung jagung dan tepung kacang hijau)

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

41	4	5	4,5	3	3	3	4	3	3,5
42	4	4	4	3	3	3	4	4	4
43	4	5	4,5	5	5	5	4	4	4
44	4	5	4,5	4	4	4	3	3	3
45	5	4	4,5	4	4	4	3	3	3
46	4	4	4	3	3	3	4	4	4
47	4	5	4,5	3	3	3	3	4	3,5
48	5	5	5	4	4	4	5	5	5
49	4	4	4	3	3	3	3	3	3
50	5	4	4,5	3	3	3	3	4	3,5
Jumlah	214	213	213,5	179	179	179	173	176	174,5
Rata-rata	4,28	4,26	4,27	3,58	3,58	3,58	3,46	3,52	3,49

Lampiran 6. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur biskuit Jahi (tepung jagung dan tepung kacang hijau)

ANOVA					
Tekstur					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	21.960	2	10.980	33.711	.000
Within Groups	47.880	147	.326		
Total	69.840	149			

DUNCAN			
Tekstur			
perlakuan biskuit jahi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
B	50	3.58	
C	50	3.64	
A	50		4.42
Sig.		.600	1.000

Lampiran 7.Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Biskuit Jahi (tepung jagung dan tepung kacang hijau)

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

39	4	4	4	3	3	3	3	3	3
40	5	4	4,5	3	3	3	3	3	3
41	4	5	4,5	3	4	3,5	3	4	3,5
42	4	4	4	3	3	3	4	3	3,5
43	4	4	4	4	4	4	4	4	4
44	4	4	4	3	3	3	3	3	3
45	5	5	5	4	4	4	3	3	3
46	4	4	4	4	4	4	3	3	3
47	4	4	4	3	3	3	4	3	3,5
48	5	4	4,5	4	4	4	5	5	5
49	5	5	5	3	3	3	4	3	3,5
50	4	4	4	3	3	3	4	3	3,5
Jumlah	226	219	222,5	173	181	177	178	171	174,5
Rata-rata	4,52	4,38	4,45	3,46	3,62	3,54	3,56	3,42	3,49

Lampiran 8. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap rasa biskuit Jahi (tepung jagung dan tepung kacang hijau)

ANOVA					
Rasa					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	25.813	2	12.907	39.461	.000
Within Groups	48.080	147	.327		
Total	73.893	149			

DUNCAN			
Rasa			
perlakuan biskuit jahi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
B	50	3.68	
C	50	3.68	
A	50		4.56
Sig.		1.000	1.000

Lampiran 9.Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Biskuit Jahi (tepung jagung dan tepung kacang hijau)

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

40	4	4	4	3	3	3	4	4	4
41	5	4	4,5	4	3	3,5	4	4	4
42	5	5	5	4	3	3,5	3	3	3
43	4	4	4	4	4	4	4	4	4
44	5	5	5	4	4	4	4	4	4
45	4	4	4	4	4	4	3	3	3
46	5	5	5	4	4	4	5	5	5
47	4	4	4	3	3	3	3	3	3
48	5	5	5	4	4	4	3	3	3
49	5	5	5	3	3	3	3	3	3
50	5	5	5	4	3	3,5	4	3	3,5
Jumlah	223	222	222,5	179	175	177	186	179	182,5
Rata-rata	4,46	4,44	4,45	3,58	3,5	3,54	3,72	3,58	3,65

Lampiran 10. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap aroma biskuit Jahi (tepung jagung dan tepung kacang hijau)

ANOVA					
Aroma					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	25.480	2	12.740	38.598	.000
Within Groups	48.520	147	.330		
Total	74.000	149			

DUNCAN			
Aroma			
	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
perlakuan biskuit jahi			
B	50	3.66	
C	50	3.76	
A	50		4.58
Sig.		.386	1.000

Lampiran 11.Data Riwayat Hidup

Daftar Riwayat Hidup

Nama : Venisia Aritonang
Tempat / Tanggal Lahir : Medan / 16 Juni 2003
Nama Orang Tua
Ayah : James Aritonang
Ibu : Tetty Simarmata
Alamat : jalan pasar III Tapian Nauli Sunggal,
Kecamatan Medan Sunggal, Kota Medan,
Provinsi Sumatra Utara
No. Hp : 081265592094
Riwayat Pendidikan
1. SD Swasta Brigjend Katamso
Medan(Tahun 2010-2016)
2. SMP Swasta Brigjend Katamso Medan
(Tahun 2016-2019)
3. SMAN 15 Medan (Tahun 2019-2021)
4. Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan
(Tahun 2021-2025)
Hobby : Berenang
Motto : Jangan pernah menyerah ,karena hidup akan
memberikan yang terbaik bagi mereka yang
bertahan .

Lampiran 12.Surat Pern

Surat Pernyataan

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Venisia Aritonang

Nim : P01031221050

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat di Skripsi saya adalah benar saya ambil dan jika tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang (ujian utama saya batalkan).

Yang Membuat Pernyataan



(venisia Aritonang)

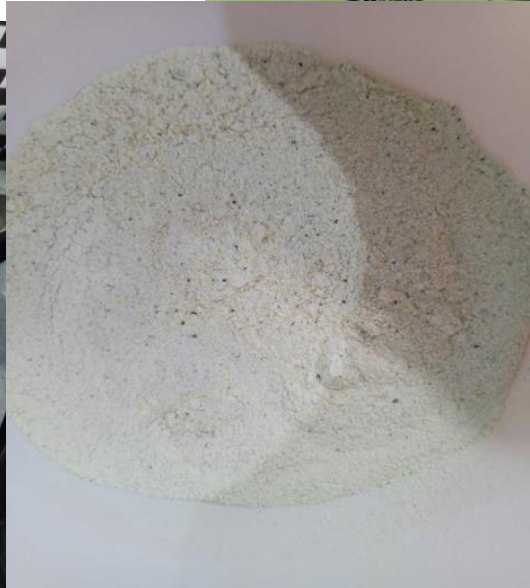
Lampiran 13. Dokumentasi Uji Organole



Lampiran 14. Dokumentasi Tepung Jagung



Lampiran 15. Dokumentasi Tepung Kacang Hijau



Lampiran 16. Dokumentasi Pembuatan Biskuit Jahi



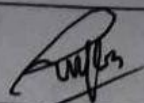
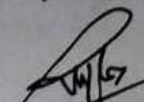
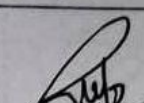
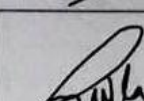
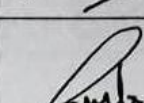
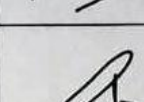
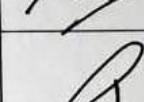
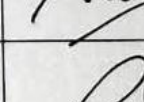
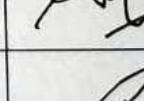
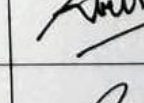
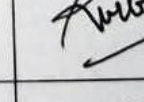
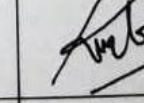
Lampiran 17. Bukti Bimbingan Usulan Skripsi





Nama
Nim
Judul

Bukti Bimbingan Usulan Skripsi

: Venisia Aritonang
: P01031221050
: Analisis Mutu Fisik Dan proksimat Biskuit
Jahi (Tepung jagung dengan tepung
kacang hijau) Sebagai Makanan Snack
Anak Sekolah
Nama pembimbing utama : Rumida SP, M. Kes

No.	Tanggal	Topik pembimbing	Tanda tangan mahasiswa	Tanda tangan pembimbing
1.	Senin, 25 Maret 2024	Memberikan Surat Permintaan Sebagai Dosen Pembimbing		
2.	Kamis 28 Maret 2024	Membahas Topik yang akan diteliti		
3.	Rabu 3 April 2024	Mengajukan Judul		
4.	Rabu 22 April 2024	ACC judul		
5.	Rabu 22 mei 2024	Uji Pendahuluan		
6.	Senin 24 mei 2024	Revisi Proposal BAB 1		
7.	Selasa 2 juli 2024	Revisi Proposal BAB 2		
8.	Rabu 3 juli 2024	Revisi Proposal BAB 3		
9.	Kamis 4 juli 2024	Revisi Proposal BAB 1- 3		
10.	Kamis 4 juli 2024	ACC Usulan Skripsi		
11.	Selasa 9 juli 2024	Seminar Proposal		
12.	Senin 29 juli 2024	Revisi Proposal Dengan Pembimbing		

13.	Kamis 15 Agustus 2024	Revisi dosen penguji 1	V _h ⁺	
14.	Jumat 6 desember 2025	Revisi dosen penguji 2	V _h ⁺	
15	Selasa 11 maret 2025	Revisi Bab IV dan Bab V	V _h ⁺	
16	Senin 17 maret 2025	Revisi Bab IV dan Bab V	V _h ⁺	
17	Rabu 19 maret 2025	Revisi Bab IV dan Bab V	V _h ⁺	
18	Jumat 21 april 2025	Acc pembimbing	V _h ⁺	
19	Rabu 30 april 2025	Seminar hasil skripsi	V _h ⁺	
20	Kamis 5 mei 2025	Revisi skripsi dengan pembimbing	V _h ⁺	
21	Selasa 15 mei 2025	Revisi skripsi dengan pembimbing	V _h ⁺	
22	Senin 19 mei 2025	Revisi skripsi dengan pembimbing	V _h ⁺	
22	Rabu 21 mei 2025	ACC dengan pembimbing	V _h ⁺	
23	Kamis 22 mei 2025	Revisi dan ACC dengan penguji I	V _h ⁺	

24	Selasa 10 Juni 2025	Revisi skripsi dengan penguji II	VL _o	
25	Senin 13 juni 2025	ACC skripsi dengan penguji II	VL ₊	
26	Rabu 2 juli 2025	Revisi abstrak dengan penguji	VL _o	
27	Kamis 3 juli 2025	ACC abstrak dengan pembimbing	VL _o	

Lampiran 18. Hasil Uji Mutu Kimia biskuit jahi



28.1/F-PP Revisi 5

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Calcium (Ca)	mg / 100 g	69.18	69.51	-	18-13-1/MU/SMM-SIG (ICP OES)
2	Ash Content	%	1.75	1.72	-	SNI 01-2891-1992 butir 6.1
3	Calorie From Fat	Kcal/100 g	177.48	175.59	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
4	Total Fat	%	19.72	19.51	-	18-8-5/MU (Gravimetri)
5	Moisture Content	%	8.67	8.58	-	SNI ISO 712:2015
6	Total Calories	Kcal/100 g	456.92	456.35	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
7	Carbohydrate (By Difference)	%	60.84	61.08	-	18-8-9/MU (perhitungan)
8	Protein Content	%	9.02	9.11	-	18-8-31/MU (Titrimetri)

Bogor, January 07, 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 B 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

**KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL APPROVAL
"ETHICAL APPROVAL"**

No.01.26.2241/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2025

Protokol penelitian versi 4 yang diusulkan oleh :
*The research protocol proposed by***Peneliti utama** : Venisia Aritonang
*Principal In Investigator***Nama Institusi** : POLTEKKES KEMENKES MEDAN
*Name of the Institution*Dengan judul:
*Title***"UJI MUTU FISIK DAN PROKSIMAT, KALSIMUM BISKUIT JAHI (JAGUNG DAN KACANG HIJAU) SEBAGAI
SNACK ANAK SEKOLAH DASAR (SD)."****"PHYSICAL AND PROXIMATE QUALITY TEST OF CALCIUM JEANI BISCUITS (CORN AND MUNG BEANS) AS A
SNACK FOR ELEMENTARY SCHOOL CHILDREN."**

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 03 Oktober 2025 sampai dengan tanggal 03 Oktober 2026.

*This declaration of ethics applies during the period October 03, 2025 until October 03, 2026.*October 03, 2025
Chairperson,

Dr. Lestari Rahmah, MKT