

DAFTAR PUSTAKA

- Anggreani, C. (2023). *Pemberdayaan kelompok ibu rumah tangga dalam pengolahan labu kuning menjadi camilan sehat sebagai upaya pencegahan stunting* 1,2. 6(1), 27–34.
- 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>
- Gunawan, A. A., Ridwan, Z. A., Kuliner, M., & Batam, P. (2024). *Substitusi Tepung Kulit Manggis Dalam Pembuatan Stik Bawang*. 3, 171–174. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023>
- Hasan, S., Rusman, Syamsuryani, N. ahda, Hamdani, Febrian, I., Firdaus, M. R., Awaliyah, A., Alamsyah, R. B., Apriyani, A., & Fajrin. (2024). Inovasi Pemanfaatan Belimbing Wuluh Menjadi Cemilan Sehat. *Cakrawala: Jurnal Pengabdian Masyarakat Global*, 3(1), 159–164. <https://jurnaluniv45sby.ac.id/index.php/Cakrawala/article/view/2134/1686>
- Indrawati, V., Sulandjari, S., Dewi, R., Ismawati, R., & Ruhana, A. (2022). Uji Penerimaan Snack Bar Strawberry sebagai Camilan Sehat Tinggi Protein dan Antioksidan. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 5(1), 165. <https://doi.org/10.30602/pnj.v5i1.953>
- 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.
- Kasih, D. R. R. (2019). SIFAT ORGANOLEPTIK SERTA KANDUNGAN GIZI BROWNIES KUKUS Dewi Rosa Radita Kasih. *Biocaster: Jurnal Kajian Biologi*, 8(2), 371–379.
- Khasanah, T. A., & Mumpuni, C. E. (2021). Pengaruh Formulasi Tepung Ikan Haruan, Tepung Buah Dan Biji Labu Kuning Pada Biskuit Terhadap Kandungan Gizi Dan Daya Terima. *Journal of Nutrition College*, 10(1), 1–9.

<https://doi.org/10.14710/jnc.v10i1.28486>

- Margiyanti, N. J. (2021). Analisis Tingkat Pengetahuan, Body Image dan Pola Makan terhadap Status Gizi Remaja Putri. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 10(1), 231. <https://doi.org/10.36565/jab.v10i1.341>
- Mustikasari, C. (2020). *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Kedelai (Glycine max), dan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) terhadap Kadar Gizi Empiris, Mutu Gizi Protein, dan Mutu Organoleptik Pai Susu Sebagai Penanganan Balita Gizi Buruk Fase Rehabilitasi*. 6–19.
- Palijama, S., Breemer, R., & Topurmera, M. (2020). Karakteristik Kimia dan Fisik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut dan Tepung Kacang Merah. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 20–27. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2020.9.1.20>
- Perwita, E. S., Suhartiningsih, Pangesthi, L. T., & Anna, C. (2021). Proporsi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Terhadap Sifat Organoleptik Snack Bar Labu Kuning. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 303–313. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Pipit Mulyah, Dyah Aminatun, Sukma Septian Nasution, Tommy Hastomo, Setiana Sri Wahyuni Sitepu, T. (2020). No Title No Title No Title. *Journal GEEJ*, 7(2).
- Rahmaniyah, N., & Prasetyawati, Z. T. (2020). *SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING PADA PEMBUATAN*. 9(2), 55–61.
- Rahmi, R. (2019). Poltekkes Kemenkes Yogyakarta | 9. *Jurnal Kesehatan*, 6(6), 3. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4. Chapter 2.pdf>
- Rakhmayati, O., Khotimah, K., Mulyani, R., & Kusumaningrum, I. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayumurasaki*) terhadap Sifat Fisik, Sensoris serta Kimia Chewy Cookies. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*, 2(1), 54–62. <https://doi.org/10.20961/jaht.v2i1.712>
- 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>

Sombamori Janggat, A., Kencana Putra, I. N., & Sugitha, I. M. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik Stik. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(2), 177.
<https://doi.org/10.24843/itepa.2022.v11.i02.p01>

Tasaes, J., Liufeto, F. C., & Santoso, P. (2022). *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Peternakan, Kelautan dan Perikanan 1 Universitas Nusa Cendana*
<https://conference.undana.ac.id/fpkp>. 229–246.

Tilohe, R. S., Lasindrang, M., & Ahmad, L. (2020). Analisis Peningkatan Nilai Gizi Produk Wapili (Waffle) yang Diformulasikan dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Analysis of Increased Nutritional Value of Wapili Products (Waffles) Formulated with Red Bean Flour (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jambura Journal of Food Technology*, 2(1), 28–39.

Ula, R., & Handayani, S. (2023). Pengaruh variasi konsentrasi tempe kedelai dan kulit pisang ambon (*Musa paradisiaca*) terhadap aktivitas antioksidan dan daya terima steak tempe. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 5(1), 141.
<https://doi.org/10.30867/gikes.v5i1.1316>

Wahyono, A., Kurniawati, E., Kasutjjaningati, K., Park, K.-H., & Kang, W.-W. (2019). Optimasi Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning Menggunakan Response Surface Methodology Untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(1), 29–38.
<https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.29>

Wiratno. (2020). 2. 14(01), 3510–3515.
<https://www.neliti.com/publications/200455/pemanfaatan-tepung-kacang-merah-dan-pati-sagu-pada-pembuatan-crackers>

Yessy Octa Fristika, & Siti Amallia. (2022). Hubungan antara Pengetahuan Tentang Gizi Seimbang Terhadap Status Gizi Mahasiswa Prodi DIII Kebidanan STIK Siti Khadijah Palembang Tahun 2021.

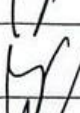
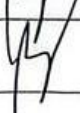
LAMPIRAN

Lampiran 1 Bukti Bimbingan Karya Tulis Ilmiah

Bukti Bimbingan

Nama : Naomi Berliana
Nim : P01031122030
Judul : Daya Terima Stik Bawang dari Tepung Labu Kuning
Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah
Sebagai Makanan Cemilan Remaja

Nama pembimbing utama : Tiar Lince Bakara, SP, M.Si

No.	Tanggal	Topik pembimbing	Tanda tangan mahasiswa	Tanda tangan pembimbing
1.	Senin 14 Oktober 2024	Memberikan Surat Permintaan Sebagai Dosen Pembimbing		
2.	Selasa 15 Okt 2024	Membahas Topik yang akan diteliti		
3.	Senin 21 Okt 2024	Mengajukan Judul		
4.	Rabu 06 Nov 2024	ACC judul		
5.	Selasa 13 Des 2024	Uji Pendahuluan		
6.	Senin 16 Des 2024	Revisi Proposal BAB 1		
7.	Selasa 17 Des 2024	Revisi Proposal BAB 2		
8.	Rabu 18 Des 2024	Revisi Proposal BAB 3		
9.	Jumat 20 Des 2024	Revisi Proposal BAB 1-3		

10.	Senin 23 Des 2024	ACC Usulan Penelitian	Nurf	
11.	Selasa 24 Des 2024	Seminar Proposal	Nurf	
12.	Senin 6 Jan 2025	Revisi usulan penelitian Kepada Pembimbing	Nurf	
13.	Jumat 10 Jan 2024	Penyerahan Perbaikan Proposal penelitian	Nurf	
14.	Rabu 14 Jan 2025	Penelitian	Nurf	
15.	Senin 21 Mei 2025	Diskusi Hasil dan Pembahasan	Nurf	
16.	Senin 26 Mei 2025	Diskusi Hasil dan Pembahasan	Nurf	
17.	Rabu 28 Mei 2025	Diskusi Kesimpulan dan Saran	Nurf	
18.	Senin 02 Mei 2025	Diskusi kesimpulan dan Saran	Nurf	
19.	Rabu 04 Juni 2025	ACC Karya Tulis Ilmiah	Nurf	
20.	Kamis 05 Juni 2025	Seminar Hasil Karya Tulis Ilmiah	Nurf	
21.	Rabu 02 Juli 2025	Revisi Perbaikan KTI dengan Pembimbing	Nurf	
22.	Selasa 22 Juli 2025	Revisi Perbaikan KTI dengan Penguji I	Nurf	
23.	Kamis 07 Agustus 2025	Revisi Perbaikan KTI dengan Penguji II	Nurf	
24.	Jumat 22 Agustus 2025	Revisi Abstrak	Nurf	

Lampiran 2 Informed Consent

SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN SEBAGAI PANELIS DALAM UJI ORGANOLEPTIK

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :

Nim :

Kelas :

Umur :

Menyatakan bersedia menjadi panelis uji organoleptik dalam penelitian dari Naomi Berliana dengan “Daya terima stik bawang dari tepung labu kuning dengan variasi penambahan tepung kacang merah sebagai cemilan sehat” .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 membahayakan diri saya. Identitas dan jawaban yang saya berikan dijaga kerahasiaannya dan hanya digunakan sebagai bahan penelitian.

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

Lubuk Pakam,. 2025

Peneliti

Panelis

(Naomi Berliana)

(.....)

Lampiran 3 FORM UJI

FROM UJI ORGANOLEPTIK

Nama panelis :

Tanggal pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma stik pada setiap kode berdasarkan tingkat kesukaan yang anda anggap paling cocok. Pada setiap panelis yang akan mencicipi, minum air putih terlebih dahulu. Nyatakan penilaian anda dengan skala sebagai berikut:

Amat suka : 5

Sangat suka : 4

Suka 3

Kurang suka 2

Tidak suka 1

No	Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
		Warna	Tekstur	Rasa	Aroma
1	0,327				
2	0,442				
3	0,618				
4	0,620				
5	0,800				
6	0,842				

Alasan :

.....
.....
.....

Lampiran 4 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.01.26.2003/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2025

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

Peneliti utama : NAOMI BERLIANA
Principal In Investigator

Nama Institusi : POLTEKKES KEMENKES MEDAN
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"DAYA TERIMA STIK BAWANG DARI TEPUNG LABU KUNING DENGAN VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI MAKANAN CEMILAN REMAJA"

"ACCEPTABILITY OF ONION STICKS MADE FROM YELLOW PUMPKIN FLOUR WITH RED BEAN FLOUR ADDITION VARIATIONS AS A SNACK FOR TEENS"

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 September 2025 sampai dengan tanggal 09 September 2026.

This declaration of ethics applies during the period September 09, 2025 until September 09, 2026.



September 09, 2025
Chairperson,



Dr. Lestari Rahmah, MKT

00192/EA/2025/0159231271

7 STANDAR

NOMOR PROTOKOL : 015923127111112025051300242

	7-STANDAR KELAIKAN ETIK PENELITIAN	PENELAAH
--	------------------------------------	----------

Lampiran 5 Rekapitulasi Data Rata-rata Skor kesukaan Panelis

Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap warna Stik Bawang Tepung Labu Kuning dengan Penambahan Tepung Kacang Merah yang Berbeda Sebagai Makanan Cemilan Remaja

No	Nama	(A1) 0,493	(A2) 0,645	rata- rata	(B1) 0,369	(B2) 0,081	rata- rata	(C1) 0,127	(C2) 0,729	rata- rata
1	P1	4	5	4,5	3	3	3	3	3	3
2	P2	5	5	5	4	4	4	4	3	3,5
3	P3	4	4	4	4	5	4,5	3	3	3
4	P4	4	4	4	3	4	3,5	4	3	3,5
5	P5	5	4	4,5	4	3	3,5	4	4	4
6	P6	4	4	4	4	4	4	3	3	3
7	P7	5	4	4,5	3	4	3,5	3	3	3
8	P8	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
9	P9	4	5	4,5	4	3	3,5	4	4	4
10	P10	4	5	4,5	4	4	4	3	3	3
11	P11	4	4	4	4	3	3,5	3	3	3
12	P12	5	5	5	4	4	4	4	3	3,5
13	P13	5	4	4,5	3	4	3,5	3	3	3
14	P14	5	5	5	4	4	4	4	4	4
15	P15	4	4	4	4	4	4	4	3	3,5
16	P16	5	5	5	3	3	3	4	4	4
17	P17	4	4	4	4	4	4	3	3	3
18	P18	5	4	4,5	5	4	4,5	4	4	4
19	P19	4	4	4	4	3	3,5	4	3	3,5
20	P20	5	4	4,5	3	4	3,5	3	3	3
21	P21	5	4	4,5	3	4	3,5	4	3	3,5
22	P22	4	4	4	4	3	3,5	3	4	3,5
23	P23	5	4	4,5	4	4	4	4	3	3,5
24	P24	4	5	4,5	4	4	4	3	3	3
25	P25	5	4	4,5	4	3	3,5	4	3	3,5
26	P26	4	4	4	4	3	3,5	3	4	3,5
27	P27	4	5	4,5	4	3	3,5	4	4	4
28	P28	4	5	4,5	3	4	3,5	3	3	3
29	P29	5	4	4,5	3	4	3,5	3	3	3
30	P30	4	5	4,5	4	3	3,5	3	4	3,5
	Total	133	131	132	112	110	111	104	100	102
	rata- rata	4,43	4,37	4,40	3,73	3,67	3,70	3,47	3,33	3,40

Lampiran 6 Hasil Analisis Kesukaan Panelis

Hasil analisis kesukaan panelis terhadap warna Stik Bawang Tepung Labu Kuning dengan Penambahan Tepung Kacang Merah yang Berbeda Sebagai Makanan Cemilan Remaja

ANOVA					
Warna					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	16.089	2	8.044	33.222	.000
Within Groups	21.067	87	.242		
Total	37.156	89			

Warna				
Duncan ^a				
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
C	30	3.40		
B	30		3.67	
A	30			4.40
Sig.		1.000	1.000	1.000

Lampiran 7 Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor kesukaan Panelis Terhadap Tekstur

Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Stik Bawang Tepung Labu Kuning dengan Penambahan Tepung Kacang Merah yang Berbeda Sebagai Makanan Cemilan Remaja

Nama	(A1) 0,493	(A2) 0,645	rata-rata	(B1) 0,369	(B2) 0,081	rata-rata	(C1) 0,127	(C2) 0,729	rata-rata
P1	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
P2	5	4	4,5	4	3	3,5	4	4	4
P3	4	4	4	4	3	3,5	3	4	3,5
P4	4	5	4,5	3	4	3,5	4	3	3,5
P5	4	4	4	4	3	3,5	3	3	3
P6	5	4	4,5	4	4	4	4	4	4
P7	4	5	4,5	4	4	4	3	3	3
P8	4	4	4	4	4	4	4	3	3,5
P9	5	4	4,5	3	4	3,5	3	3	3
P10	4	5	4,5	4	3	3,5	4	4	4
P11	5	5	5	3	4	3,5	3	3	3
P12	5	4	4,5	4	4	4	4	3	3,5
P13	4	5	4,5	4	3	3,5	3	4	3,5
P14	5	4	4,5	3	4	3,5	4	3	3,5
P15	5	5	5	4	3	3,5	3	3	3
P16	5	4	4,5	4	4	4	3	3	3
P17	4	5	4,5	4	4	4	3	3	3
P18	5	5	5	3	4	3,5	4	4	4
P19	4	5	4,5	4	4	4	4	3	3,5
P20	5	4	4,5	3	4	3,5	3	4	3,5
P21	4	5	4,5	4	4	4	3	3	3
P22	4	4	4	4	3	3,5	4	3	3,5
P23	4	5	4,5	4	4	4	3	3	3
P24	4	4	4	4	3	3,5	4	4	4
P25	4	5	4,5	3	4	3,5	3	3	3
P26	5	4	4,5	4	4	4	3	4	3,5
P27	4	4	4	4	4	4	4	3	3,5
P28	5	4	4,5	4	4	4	4	4	4
P29	5	4	4,5	3	4	3,5	3	3	3
P30	5	4	4,5	4	4	4	4	4	4
Total	134	132	133	112	112	112	104	102	103
rata-rata	4,47	4,40	4,43	3,73	3,73	3,73	3,47	3,40	3,43

Lampiran 8 Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur

Hasil analisis kesukaan panelis terhadap tekstur Stik Bawang Tepung Labu Kuning dengan Penambahan Tepung Kacang Merah yang Berbeda Sebagai Makanan Cemilan Remaja

ANOVA					
Tekstur					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	15.800	2	7.900	30.412	.000
Within Groups	22.600	87	.260		
Total	38.400	89			

Tekstur				
Duncan ^a				
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
C	30	3.43		
B	30		3.73	
A	30			4.43
Sig.		1.000	1.000	1.000

Lampiran 9 Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa

Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Stik Bawang Tepung Labu Kuning dengan Penambahan Tepung Kacang Merah yang Berbeda Sebagai Makanan Cemilan Remaja

No	Nama	(A1) 0,493	(A2) 0,645	rata- rata	(B1) 0,369	(B2) 0,081	rata- rata	(C1) 0,127	(C2) 0,729	rata- rata
1	P1	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
2	P2	5	4	4,5	4	3	3,5	4	4	4
3	P3	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
4	P4	4	5	4,5	3	4	3,5	4	3	3,5
5	P5	4	5	4,5	4	3	3,5	3	3	3
6	P6	5	4	4,5	4	4	4	4	4	4
7	P7	4	5	4,5	4	4	4	3	3	3
8	P8	4	5	4,5	4	4	4	4	4	4
9	P9	5	4	4,5	3	4	3,5	3	3	3
10	P10	4	5	4,5	4	3	3,5	4	4	4
11	P11	5	5	5	3	4	3,5	3	3	3
12	P12	5	4	4,5	4	4	4	4	3	3,5
13	P13	4	5	4,5	4	3	3,5	3	4	3,5
14	P14	5	4	4,5	4	4	4	4	3	3,5
15	P15	5	5	5	4	3	3,5	3	3	3
16	P16	5	4	4,5	4	4	4	3	4	3,5
17	P17	4	5	4,5	4	4	4	3	3	3
18	P18	5	4	4,5	3	4	3,5	4	4	4
19	P19	4	5	4,5	4	4	4	4	3	3,5
20	P20	5	4	4,5	3	4	3,5	3	4	3,5
21	P21	4	5	4,5	4	4	4	3	3	3
22	P22	4	4	4	4	3	3,5	4	3	3,5
23	P23	4	5	4,5	4	4	4	3	3	3
24	P24	4	4	4	4	3	3,5	4	4	4
25	P25	4	5	4,5	3	4	3,5	3	3	3
26	P26	5	4	4,5	4	4	4	3	4	3,5
27	P27	4	5	4,5	4	4	4	4	3	3,5
28	P28	5	4	4,5	4	4	4	4	4	4
29	P29	5	4	4,5	3	4	3,5	3	3	3
30	P30	5	4	4,5	4	4	4	4	4	4
	Total	134	134	134	113	113	113	104	104	104
	rata- rata	4,47	4,47	4,47	3,77	3,77	3,77	3,47	3,47	3,47

Lampiran 10 Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa

Hasil analisis kesukaan panelis terhadap rasa Stik Bawang Tepung Labu Kuning dengan Penambahan Tepung Kacang Merah yang Berbeda Sebagai Makanan Cemilan Remaja

ANOVA					
Rasa					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	15.800	2	7.900	33.857	.000
Within Groups	20.300	87	.233		
Total	36.100	89			

Rasa				
Duncan ^a				
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
C	30	3.47		
B	30		3.77	
A	30			4.47
Sig.		1.000	1.000	1.000

Lampiran 11 Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma

Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Stik Bawang Tepung Labu Kuning dengan Penambahan Tepung Kacang Merah yang Berbeda Sebagai Makanan Cemilan Remaja

No	Nama	(A1) 0,618	(A2) 0,800	rata- rata	(B1) 0,620	(B2) 0,842	rata- rata	(C1) 0,327	(C2) 0,442	rata- rata
1	P1	5	5	5	4	3	3,5	4	3	3,5
2	P2	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
3	P3	4	4	4	4	3	3,5	4	3	3,5
4	P4	4	4	4	4	4	4	3	3	3
5	P5	5	5	5	4	4	4	3	4	3,5
6	P6	5	4	4,5	4	4	4	4	3	3,5
7	P7	5	4	4,5	4	3	3,5	4	4	4
8	P8	4	4	4	4	3	3,5	3	3	3
9	P9	5	4	4,5	4	4	4	4	3	3,5
10	P10	5	4	4,5	4	4	4	3	4	3,5
11	P11	5	5	5	4	4	4	4	3	3,5
12	P12	5	4	4,5	4	3	3,5	3	4	3,5
13	P13	4	5	4,5	4	4	4	3	4	3,5
14	P14	5	4	4,5	4	4	4	4	3	3,5
15	P15	4	5	4,5	4	3	3,5	3	4	3,5
16	P16	4	4	4	4	4	4	4	4	4
17	P17	4	4	4	4	3	3,5	4	3	3,5
18	P18	4	5	4,5	3	4	3,5	4	4	4
19	P19	5	5	5	4	4	4	4	3	3,5
20	P20	4	4	4	4	4	4	4	4	4
21	P21	5	5	5	4	4	4	3	3	3
22	P22	4	5	4,5	4	4	4	4	5	4,5
23	P23	5	4	4,5	4	4	4	3	4	3,5
24	P24	4	5	4,5	4	3	3,5	3	4	3,5
25	P25	5	4	4,5	4	3	3,5	4	3	3,5
26	P26	5	5	5	3	4	3,5	4	3	3,5
27	P27	5	5	5	4	4	4	4	3	3,5
28	P28	4	5	4,5	4	4	4	4	4	4
29	P29	5	4	4,5	4	4	4	4	3	3,5
30	P30	5	4	4,5	4	4	4	3	3	3
	Total	137	133	135	117	111	114	108	104	106
	rata- rata	4,57	4,43	4,50	3,90	3,70	3,80	3,60	3,47	3,53

Lampiran 12 Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma

Hasil analisis kesukaan panelis terhadap aroma Stik Bawang Tepung Labu Kuning dengan Penambahan Tepung Kacang Merah yang Berbeda Sebagai Makanan Cemilan Remaja

ANOVA					
Aroma					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	14.956	2	7.478	32.912	.000
Within Groups	19.767	87	.227		
Total	34.722	89			

Aroma				
Duncan ^a				
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
C	30	3.53		
B	30		3.80	
A	30			4.50
Sig.		1.000	1.000	1.000

Lampiran 13 Daftar Riwayat Hidup

Daftar Riwayat Hidup

Nama : Naomi Berliana

Tempat Tanggal Lahir : Jakarta, 27 September 2003

Alamat : Jl. Lamporan Pangadegan, Sukamantri, Pasar Kemis (Blok A no 7)

No. HP : 0898-8990-590

Riwayat Pendidikan : 1. TK Rahmani (2008 – 2009)
2. SDN Pangadegan IV Tangerang Selatan (2010 - 2016)
3. SMPN IV – Tangerang Pasar Kemis (2016 - 2019)
4. SMKN IX – Kota Tangerang (2019 - 2022)
5. Poltekkes Kemenkes Medan (2022 - 2025)

Hobi : Traveling

Motto : “Jangan ceritakan prosesmu, karena orang hanya peduli pada hasil mu, bukan prosesmu”

Lampiran 14 Dokumentasi Bahan

Perlakuan A



Perlakuan B



Perlakuan C



Lampiran 15 Dokumentasi Uji Organoleptik



