

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia Yunia Rahmawati. (2020). Analisis Kandungan Zat Besi dan Kalsium Pada Biskuit dengan Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *July*, 1–23.
- Kurnia, Wening Astuti and Setyowati and Tjarono.(2019)Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Zat Gizi Makro Snack Martabak Mini Untuk Anak Prasekolah 118–127.<http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4>
- BSN. (2019). Tepung terigu sebagai bahan makanan. *Sni*, 1(2), 487–503.
- Dasar, S., Kecamatan, D. I., & Bogor, K. (2018). *Preferensi Dan Frekuensi Konsumsi Makanan Jajanan Pada Anak*. 7(2).
- Dyna, F., Putri, V. D., & Indrawati, D. (2018). *Hubungan Perilaku Konsumsi Jajanan Pada Pedagang*. 3(3), 524–530.
- Fadiati, A. (2021). Daya Terima Konsumen Pada Roti Soft Roll (Studi Tentang Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Sourdough Berbasis Umbi-Umbian). *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 9(1), 61–69. <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v9i1.26299>
- Fathonah, S., Rosidah, R., & Karsinah, K. (2018). Teknologi Penepungan Kacang Hijau dan Terapannya pada Biskuit. *Jurnal Kompetensi Teknik*,10(1),12–21.
<https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/JKT/article/view/17361/8630>
- Grainne Walshe. (2018). Analisa Kandungan Fe Dalam Susu Sapi Kemasan Asal Kabupaten SINJAI Secara *Spektrofotometri Serapan Atom (SSA)* (Vol. 66).
- Guna, D., Salah, M., Syarat, S., Mencapai, U., Sarjana, D., Widya, U., & Klaten, D. (2019). *Oleh: NICHITA PERMATASARI JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN*.
- Karina, M. (2018). Modifikasi Resep. *Poltekkesjogja*, 6(6), 9–33.
<http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4>. Chapter 2.pdf

- Laili, R. D., Ethasari, R. K., & Saidah, Q. I. (2023). Analisis Kandungan Zat Besi dan Kalsium Pada Biskuit dengan Penambahan Tepung Rumpot Laut (*Eucheuma cottonii*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 98–105. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.2.98>
- Luki, L., Pitri, V., Haryuni, T. T., & Salvi, L. M. (2022). Menggunakan Metode Simpleks Dan Software Pom-Qm. 2(1), 73–82.
- Manikam, A. S., Pertiwi, W. S., Hidayanto, A., & Harismah, K. (2019). Potensi Ekstrak Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana* Bertoni) pada Formulasi Obat Kumur Terhadap Aktivitas Antibakteri *Streptococcus Mutans*. 27–34.
- Marlina, D. A., & Widiastuti, D. E. (n.d.). *Dari Daun Stevia Rebaudianana Bertoni Secara Ekstraksi Padat-Cair*. 149–154.
- Megadianti, J. R., Purba, J. S. R., & Agusanty, S. F. (2020). Analisis Zat Gizi Dan Daya Terima Cookies Tepung Talas Pontianak. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 3(1), 24. <https://doi.org/10.30602/pnj.v3i1.627>
- P, B. B. (2018). Pengaruh Substitusi Mocaf (MODIFIED CASSAVA FLOUR) Dan Penambahan Puree Wortel (*DAUCUS CAROTA L*) Terhadap Sifat Organoleptik Martabak Asrul Bahar Abstrak. 03, 212–221.
- Pangesti, R. I., & Ratnaningsih, N. (2022). Substitusi Tepung Kacang Hijau pada Pengembangan Produk Muffin sebagai Hidangan Berbuka Puasa. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1). <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/59305/19049>
- Pujamukti. (2019). Poltekkes Kemenkes Yogyakarta | 9. *Jurnal Kesehatan*, 2, 1–8. [http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4.Chapter 2.pdf](http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4.Chapter%202.pdf)
- Santosa, R. (2020). Analisis Daya Saing Kacang Hijau Di Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep. *Jurnal Pertanian Cemara*, 17(2), 35–49. <https://doi.org/10.24929/fp.v17i2.1146>

- Sofyan, A., & Kusumawardani, T. P. (2022). Karakteristik fisikokimia selai umbi bit (*Beta vulgaris*) dengan penambahan variasi konsentrasi pure labu kuning (*Cucurbita moschata*) Physicochemical characteristics of beetroot jam (*Beta vulgaris*) with the addition of various concentrations of pumpk. 06(01), 69–76.
- Ulfah, N., Juliana, N. A., Rales, W. A., Yulli, Y. R., Agustin, Y. V., & Putra, R. B. (2022). Merintis Usaha Inovatif Melalui Pembuatan Martabak Manis Mini Sebagai Makanan Yang Lezat Dan Bernilai Ekonomis. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 2(1), 336–343. <https://doi.org/10.31004/innovative.v2i1.3446>
- Wati, D. A., Pratiwi, A. R., Dewi, A. P., Aprilia, M. A., & Utami, L. (2022). Pengetahuan Dalam Pemanfaatan Pangan Lokal. *Pengabdian Kepada Masyarakat Ungu (ABDI KE UNGU)*, 118–127. <http://journal.aisyahuniversity.ac.id/index.php/Abdi/article/view/pamera%20nambar/pameranambar>
- 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.
- Nurhayati, A.I., E Lasmanawati., C Yulia. 2019. Pengaruh Mata Kuliah Berbasis Gizi Pada Pemilihan Makanan Jajanan Program Studi Pendidikan Tata Boga. FPTK: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Negara, JK, Sio, AK, Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, AY, Wihansah, RRS, & Yusuf, M. (2018). Aspek Mikrobiologis, Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan* , 4 (2), 286-290

Lampiran 1.

**SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS
(INFORMED CONSENT)**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Semester :

Alamat :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis penelitian “Martabak mini Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Penambahan selai Bit” yang akan dilakukan oleh Widia Patresia Silalahi dari program studi Diploma III Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan. Demikianlah pernyataan ini dapat digunakan seperlunya.

Lubuk Pakam, 2024

Mengetahui

Panelis

Peneliti

(.....)

Widia Patresia Silalahi

Lampiran 2.

Form Uji Organoleptik

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Jenis Sampel : Martabak mini

Instruksi :

Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma Martabak mini Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Variasi Berbeda setiap kode sampel berdasarkan tingkat kesukaan yang anda anggap paling cocok. Pada setiap panelis yang akan mencicipi air putih terlebih dahulu. Nyatakan penilaian saudara dengan skala berikut :

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

Jenis perlakuan	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa

Lampiran 3

Lembar Bukti Bimbingan

Nama : Widia Patresia Silalahi

Nim : P01031121143

Judul : Daya Terima Martabak Mini Substitusi Tepung

Kacang Hijau Dengan Variasi Berbeda

Pembimbing : Erlina Nasution, S.Pd, M.Kes

No	Tanggal	Topik Bimbingan	T. Tangan Mahasiswa	T. Tangan Dosen Pembimbing
 1.	2 Oktober 2023	Membahas Masalah yang akan diangkat untuk menjadi topik penelitian		
2.	13 Oktober 2023	Pengajuan judul usulan penelitian		
3.	23 Oktober 2023	ACC Judul Usulan Penelitian		
4.	26 Oktober 2023	Mengajukan BAB I		

5.	1 November 2023	Mengajukan BAB II		
6.	13 November 2023	Mengajukan BAB III		
7.	17 November 2023	Revisi seluruh isi Proposal usulan penelitian		
8.	23 November 2023	Ujian Seminar Usulan penelitian		
9.	17 Januari 2024	Persetujuan Jiid sambung Usulan Penelitian		
10.	6 Mei 2024	Revisi Pengolahan data		
11.	7 Mei 2024	Revisi BAB IV Karya Tulis Ilmiah		
12.	8 Mei 2024	Revisi BAB V Karya Tulis Ilmiah		

13.	13 Mei 2024	Penyetujuan Karya Tulis Ilmiah untuk seminar Hasil		
14.	14 Mei 2024	Seminar Hasil Karya Tulis Ilmiah		
15.	5 Juni 2024	Perbaikan BAB 4 Karya Tulis Ilmiah		
16.	12 Juni 2024	Perbaikan BAB 5 Karya Tulis Ilmiah		
17.	19 Juni 2024	Revisi Hasil Karya Tulis Ilmiah		
18.	3 Juli 2024	Revisi BAB 4 dan BAB 5		
19.	15 Juli 2024	Revisi Seluruh Karya Tulis Ilmiah		
20.	30 Juli 2024	Pengesahan Jilid Lux Karya Tulis Ilmiah		

Lampiran 4

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama Lengkap	: Widia Patresia Silalahi
Tempat/ Tanggal Lahir	: Panambean 1, 9 September 2003
Jumlah Anggota Keluarga	: 6 Orang
Alamat Rumah	: Panambean 1, Kec. Hutabayuraja, Kabupaten Simalungun
No Hp/ Wa	: 085261128174
Riwayat Pendidikan	: SDN 091551 Rajamaligas SMPN 2 HUTABAYURAJA SMAS KAMPUS NOMMENSEN PEMATANGSIANTAR
Hobby	: Menonton, Shopping, Membaca
Motto	: "Segala sesuatu yang kamu minta dalam doa, percayalah bahwa Allah sedang memberikannya, maka kamu akan menerimanya" ~Matius 21:22

Lampiran 5

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Widia Patresia Silalahi

NIM : P01031121143

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

Yang membuat pernyataan



(Widia Patresia Silalahi)

Lampiran 6

Sertifikat Hasil analisis Zat Besi (Fe)



BADAN STANDARDISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI
BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI MEDAN
Jl. Sisingamangaraja No 24, Telp (061) 7867495, 7363471 Fax (061) 7362830
e-mail : bind_medan@kemenperin.go.id

Dok.No. : F-LP-016/3-I-02/22

SERTIFIKAT HASIL UJI *Certificate of Analysis*

Nomor Sertifikat
Certificate No.

: 0196/BSKJI/BSPJI-
Medan/MS-P/II/2024

Kepada Yth.
To

Nomor Pengujian
Testing No.

: PI-0075

WIDIA PATRESIA
SILALAH//POLTEKES
KEMENKES MEDAN/GIZI
&DIETIKA/NIM.P01031121143
Lubuk Pakam

No. Surat Permohonan Pengujian
Testing Request No

: 0080/BSKJI/BSPJI-
Medan/LP/II/2024

Halaman
Page

: 1 dari 2
of

IDENTITAS CONTOH

Identity of Sample

Nama / Jenis Contoh
Sample Name / Type

: Martabak Mini Selai Bit

Etiket / Merk
Trademark / Brand

: -

Kode Sampel
Sample Code

: -

Lembaga Pengambil Contoh
Sampling Institution

: Diantar Langsung

Prosedur Pengambilan Contoh
Sampling Procedure

: -

Keterangan Contoh
Description of Sample

: Tidak Disegel

Tanggal Sampel Diterima
Date of Sample Received

: 26 Januari 2024

Tanggal Pengujian
Date of Testing

: 26 Januari 2024

Hasil Pengujian
Result of Analysis

: Terlampir
attached

Sertifikat ini hanya berlaku terhadap contoh tersebut diatas

This Certificate relate only to sample that been analyzed

Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dan dengan persetujuan LP – BSPJI MEDAN
Certificate of analysis shall only be reproduced entirely and with approval from LP – BSPJI Medan

LABORATORIUM PENGUJI BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI MEDAN (LP-BSPJI MEDAN)
Testing Laboratory of Center for Standardization and Industrial Service Medan

Nomor Sertifikat : 0196/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/III/2024
 Certificate Number

Halaman : 2 dari 2
 Page : 2 of 2

Validasi
 Validity

HASIL UJI
THE TEST RESULT

No	Parameter	Unit	Hasil Uji	Metode Uji
1	Besi (Fe)	mg/kg	33,2	AAS

Medan, 12 Februari 2024
 Rossi Evana, ST
 Technical Manager of Testing Laboratory
 NIP. 198207112005022001

Sertifikat ini hanya berlaku terhadap contoh tersebut diatas
This Certificate relate only to sample that been analyzed
 Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dan dengan persetujuan LP – BSPJI MEDAN
Certificate of analysis shall only be reproduced entirely and with approval from LP – BSPJI Medan

Lampiran 7

Dokumentasi bahan yang digunakan pada pembuatan Martabak mini

- Perlakuan A (tp kc.hijau 60 g + tp terigu 40 g)



- Perlakuan B (tp kc.hijau 70 g + tp terigu 30 g)



- Perlakuan C (tp kc. hijau 80 g + tp terigu 20 g)



Lampiran 8

Dokumentasi Uji Organoleptik



Lampiran 9

Hasil Rekapitulasi data Uji Organoleptik rata-rata skor kesukaan terhadap warna martabak mini

Panelis	Kode perlakuan								
	0,656 (A1)	0,061 (A2)	rata-rata	0,415 (B1)	0,594 (B2)	rata-rata	0,137 (C1)	0,926 (C2)	rata-rata
1	4	3	3,5	4	5	4,5	5	5	5
2	3	4	3,5	3	4	3,5	5	5	5
3	3	4	3,5	4	5	4,5	4	5	5
4	4	3	3,5	4	3	3,5	4	5	4,5
5	3	3	3	4	4	4	4	5	4,5
6	3	4	3,5	3	4	3,5	3	5	5
7	3	4	3,5	4	4	4	4	5	4,5
8	4	3	3,5	4	4	4	4	5	4,5
9	3	4	3,5	4	5	5	4	5	5
10	4	3	3,5	2	3	3	4	5	5
11	3	4	3,5	4	5	4,5	5	4	4,5
12	4	4	4	4	4	4	4	4	4
13	4	4	4	3	3	3	4	5	4,5
14	3	3	3	3	3	3	4	4	4
15	3	4	3,5	3	4	3,5	5	5	5
16	3	3	3	2	4	3	5	5	5
17	4	3	3,5	4	3	3	5	5	5
18	3	3	3	3	3	3	4	3	3,5
19	4	3	3,5	4	4	4	5	4	4,5
20	3	2	2,5	3	3	3	4	4	4
21	3	4	3,5	3	5	4	5	4	4,5
22	3	4	3,5	3	4	3,5	5	4	-4,5
23	4	3	3,5	3	4	3,5	4	4	4
24	3	4	3,5	3	3	3	5	4	4,5
25	3	4	3,5	4	3	3,5	5	5	5
26	4	3	3,5	4	4	4	3	5	4
27	3	4	3,5	4	3	3,5	4	5	5
28	3	3	3	4	4	4	5	5	5
29	3	3	3	4	4	4	5	5	5
30	3	4	3,5	4	5	4,5	5	5	5
Total	100	104	102	105	116	111	132	139	129,5
rata-rata	3,33	3,46	3,40	3,50	3,86	3,70	4,40	4,63	4,31

Lampiran 10

Hasil analisis kesukaan Panelis terhadap Warna Martabak mini

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1,464	2	,732	28,717	,011
Within Groups	,076	3	,025		
Total	1,540	5			

Duncan ^a			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	30	3,350	4,515
B	30	3,650	
C	30		
Sig.		,157	1,000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2,000.			

Lampiran 11

Hasil Rekapitulasi data Uji Organoleptik rata-rata skor kesukaan terhadap tekstur martabak mini

Panelis	Kode perlakuan								
	0,656 (A1)	0,061 (A2)	rata-rata	0,415 (B1)	0,594 (B2)	rata-rata	0,137 (C1)	0,926 (C2)	rata-rata
1	4	3	3,5	4	4	4	4	5	4,5
2	3	3	3	4	3	3,5	4	4	4
3	3	4	3,5	3	4	3,5	4	4	4
4	3	3	3	4	4	4	5	5	5
5	3	4	3,5	4	4	4	5	4	4,5
6	3	4	3,5	3	5	4	3	4	3,5
7	4	4	4	4	3	3,5	4	5	5
8	3	3	3	3	4	3,5	5	5	5
9	4	3	3,5	4	5	4,5	4	4	4
10	4	3	3,5	3	4	4	5	4	4
11	4	3	3,5	4	4	4	5	4	4
12	3	3	3	3	4	4	4	3	3,5
13	4	4	4	3	3	3	5	4	4
14	3	3	3	4	4	4	4	4	4
15	2	3	2,5	3	3	3	5	4	4,5
16	3	4	3,5	3	4	3,5	4	5	4,5
17	4	4	4	3	3	3	5	5	5
18	3	3	3	2	3	2,5	4	3	3
19	5	3	4	5	5	5	5	5	5
20	2	2	2	4	2	3	4	5	4,5
21	4	3	3,5	3	4	3,5	5	5	5
22	4	3	3,5	2	4	3	4	4	4
23	4	3	3,5	4	3	3	4	4	4
24	3	5	4	5	3	4	2	4	3
25	2	3	2,5	4	4	4	4	4	4
26	3	3	3	3	4	3,5	4	4	4
27	3	4	3,5	4	4	4	5	4	4,5
28	3	3	3	3	3	3	4	4	4
29	3	4	3,5	3	4	3,5	4	4	4
30	3	3	3	4	4	4	3	4	4
Total	99	100	99,5	105	112	109	127	127	126
rata-rata	3,30	3,33	3,31	3,50	3,73	3,63	4,23	4,23	4,20

Lampiran 12

Hasil analisis kesukaan Panelis terhadap Tekstur Martabak mini

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,870	2	,435	48,530	,005
Within Groups	,027	3	,009		
Total	,897	5			

Duncan ^a			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	30	3,315	
B	30	3,615	
C	30		4,230
Sig.		,051	1,000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2,000.			

Lampiran 13

Hasil Rekapitulasi data Uji Organoleptik rata-rata skor kesukaan terhadap rasa martabak mini

Panelis	kode perlakuan								
	0,656 (A1)	0,061 (A2)	rata-rata	0,415 (B1)	0,594 (B2)	rata-rata	0,137 (C1)	0,926 (C2)	rata-rata
1	3	4	3,5	3	4	3,5	4	5	4,5
2	4	4	4	4	4	4	4	5	4,5
3	4	4	4	4	5	4,5	5	5	5
4	4	3	3,5	4	4	4	5	5	5
5	4	4	4	4	5	4,5	5	5	5
6	4	4	4	3	5	4	5	5	5
7	4	4	4	4	3	3,5	5	4	4,5
8	3	3	3	4	3	3,5	5	5	5
9	4	4	4	4	5	4,5	5	5	5
10	4	3	3,5	3	4	3,5	4	4	4
11	5	3	4	4	5	4,5	4	5	4,5
12	4	3	3,5	3	4	3,5	4	3	3,5
13	4	4	4	4	3	3,5	5	4	4,5
14	4	4	4	3	3	3	5	5	5
15	3	3	3	3	3	3	5	5	5
16	3	3	3	3	4	3,5	5	5	5
17	3	5	4	3	4	3,5	4	4	4
18	4	3	3,5	3	3	3	3	4	3,5
19	5	4	4,5	5	4	4	3	5	4
20	3	4	3,5	2	2	2	4	4	4
21	4	3	3,5	2	3	2,5	5	5	5
22	3	4	3,5	3	3	3	5	5	5
23	4	3	3,5	3	4	3,5	4	4	4
24	4	4	4	2	3	2,5	5	5	5
25	3	4	3,5	3	4	3,5	5	4	4,5
26	4	3	3,5	4	5	4,5	4	4	4
27	4	3	3,5	4	3	3,5	5	5	5
28	4	3	3,5	4	3	3,5	4	5	4,5
29	4	4	4	4	3	3,5	4	5	4,5
30	4	4	4	4	3	3,5	3	5	4
Total	114	108	111	103	111	106,5	133	139	136
rata-rata	3,80	3,60	3,70	3,43	3,70	3,73	4,43	4,63	4,53

Lampiran 14

Hasil analisis kesukaan Panelis terhadap Rasa Martabak mini

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1,057	2	,528	19,119	,020
Within Groups	,083	3	,028		
Total	1,140	5			

Duncan ^a			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	30	3,700	
B	30	3,735	
C	30		4,515
Sig.		476	1,000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2,000.			

Lampiran 15

Hasil Rekapitulasi data Uji Pendahuluan rata-rata skor kesukaan terhadap aroma martabak mini

Panelis	Kode perlakuan								
	0,656 (A1)	0,061 (A2)	rata-rata	0,415 (B1)	0,594 (B2)	rata-rata	0,137 (C1)	0,926 (C2)	rata-rata
1	4	3	3,5	4	4	4	3	5	4
2	3	4	3,5	4	3	3,5	3	5	4
3	3	4	3,5	4	4	4	4	5	4,5
4	4	4	4	4	4	4	5	4	4,5
5	3	4	3,5	3	4	3,5	4	5	4,5
6	4	4	4	4	4	4	5	5	5
7	3	4	3,5	3	3	3	5	5	5
8	4	4	4	5	3	4	4	5	4,5
9	4	4	4	5	4	4,5	5	5	5
10	5	5	5	5	5	5	5	5	5
11	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
12	4	4	4	4	4	4	4	4	4
13	4	3	3,5	4	4	4	5	5	5
14	4	4	4	3	3	3	4	4	4
15	2	4	3	2	3	2,5	5	5	5
16	3	4	3,5	3	4	3,5	5	5	5
17	4	4	4	4	4	4	4	4	4
18	3	3	3	3	3	3	4	4	4
19	3	3	3	5	4	4,5	4	4	4
20	3	4	3,5	2	2	2	4	5	4,5
21	3	3	3	4	3	3,5	4	5	4,5
22	4	4	4	2	3	2,5	5	5	5
23	3	3	3	3	3	3	4	3	3,5
24	3	3	3	5	4	4,5	3	3	3
25	3	4	3,5	2	4	3	4	5	4,5
26	3	4	3,5	4	4	4	4	5	4,5
27	3	4	3,5	4	3	3,5	4	5	4,5
28	3	3	3	4	4	4	3	4	3,5
29	3	4	3,5	4	3	3,5	4	5	4,5
30	3	3	3	4	4	4	4	4	4
Total	102	112	107	111	108	109,5	124	137	130,5
Rata-rata	3,40	3,73	3,56	3,70	3,58	3,65	4,13	4,56	4,35

Lampiran 16

Hasil analisis kesukaan Panelis terhadap Aroma Martabak mini

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,717	2	,358	7,522	,068
Within Groups	,143	3	,048		
Total	,860	5			

Duncan ^a			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	30	3,565	4,315
B	30	3,600	
C	30		
Sig.		,883	1,000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2,000.			

Lampiran 17

Hasil Nutrisurvey

HASIL PERHITUNGAN NILAI GIZI PERLAKUAN C (Substitusi 80 gram tp kacang hijau/ 306 gram (7 buah martabak mini))

Nama Makanan	Jumlah	energy	carbohydr.
tepung terigu	20 g	72,8 kcal	15,3 g
Tepung Kacang hijau	80 g	54,7 kcal	163,2 g
telur ayam	55 g	85,3 kcal	0,6 g
gula cair (Stevia)	20 tts	0 kcal	0 g
margarin	60 g	381,6 kcal	0,0 g
Bit	100 g	43 Kcal	9,6 g

Komponen Zat Gizi	Jumlah	Satuan
Energi	637,4	Kkal
Protein	35,8	Gram
Karbohidrat	188,6	Gram
Lemak	60,8	Gram
Zat Besi	3,9	Mg

HASIL PERHITUNGAN NILAI GIZI TANPA PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU

Nama Makanan	Jumlah	energy	carbohydr.
tepung terigu	100 g	364,0 kcal	76,3 g
gula pasir	40 g	154,8 kcal	40,0 g
margarin	60 g	381,6 kcal	0,0 g
telur ayam	55 g	85,3 kcal	0,6 g

Komponen Zat Gizi	Jumlah	Satuan
Energi	985,6	Kkal
Protein	17,2	Gram
Karbohidrat	116,9	Gram
Lemak	50,0	Gram
Zat Besi	1,9	Mg

Lampiran 18



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN**

Jl. Jamin Ginting Km. 13,5 Kel. Lau Cih Medan Tuntungan Kode Pos 20136
Telepon: 061-8368633 Fax: 061-8368644
email : kepk.poltekkesmedan@gmail.com



**PERSETUJUAN KEPK TENTANG
PELAKSANAAN PENELITIAN BIDANG KESEHATAN
Nomor: 01.25 415 /KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2024**

Yang bertanda tangan di bawah ini, Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian usulan penelitian yang berjudul :

**“ Daya Terima Martabak Mini Substitusi Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L)
Dengan Penambahan Selai Bit (Beta Vulgaris)”**

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/
Peneliti Utama : **Widia Patresia Silalahi**
Dari Institusi : **Prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Medan**

Dapat disetujui pelaksanaannya dengan syarat :

- Tidak bertentangan dengan nilai – nilai kemanusiaan dan kode etik penelitian..
- Melaporkan jika ada amandemen protokol penelitian.
- Melaporkan penyimpangan/ pelanggaran terhadap protokol penelitian.
- Melaporkan secara periodik perkembangan penelitian dan laporan akhir.
- Melaporkan kejadian yang tidak diinginkan.

Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa berlaku maksimal selama 1 (satu) tahun.

Medan, 15 Pebruari 2024
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan

Ketua,



Dr. Jhonson P Sihombing, MSc, Apt.
NIP. 196901302003121001