

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN], Nasional Badan Standarisasi. 2015. "Sni 3144 : 2015." *Tempe Kedelai* 1–26.
- Agrium, Jurnal. 2023. "The Effect Of Blancing Lenght And Drying Temperature On The." 20(3):258–66.
- Amaliyah, Fika, Ni Wayan Wisaniyasa, and Ni Luh Ari Yusasrini. 2017. "Pemanfaatan Bekatul Jagung Dan Ragi Cap Jago Untuk Pembuatan Ragi Tempe Dan Karakteristik Tempe Yang Dihasilkan." *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian AGROTECHNO* 2(2):231–37.
- Ellent, Sifera S. C., Lusiawati Dewi, and Marisa Chr Tapilouw. 2022. "Karakteristik Mutu Tempe Kedelai (*Glycine Max L.*) Yang Dikemas Dengan Klobot." *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian* 11(1):32–40. doi: 10.30598/jagritekno.2022.11.1.32.
- Helmalia, andi wijaya, Putrid, and Andi Dirpan. 2019. "Potensi Rempah Rempah Tradisional Sebagai Sumber A ntioksidan Alami Untuk Bahan Baku Pangan Fungsional."
- Ilmi, Inta Nur, Fitry Filianty, and Vira Putri Yarlina. 2022. "Sediaan Kayu Manis (*Cinnamomum Sp.*) Sebagai Minuman Fungsional: Kajian Literatur." *Kimia Padjadjaran* 1:31–59.
- Kristiadi, Okti Hajeng, and Arina Tri Lunggani. 2022. "Tempe Kacang Kedelai Sebagai Pangan Fermentasi Unggulan Khas Indonesia: LITERATURE REVIEW Tempeh as Indonesian Special Fermented Food: Literature Review." *Jurnal Andaliman-Jurnal Gizi Pangan, Klinik Dan Masyarakat* 2(2):48–56.
- Lamusu, Darni. 2018. "Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Upaya Diverfikasi Pangan." *Jurnal Pengolahan Pangan* 3(1):9–15. doi: 10.31970/pangan.v3i1.7.
- Nugroho, A. P., E. Lidjasari, and A. Wijaya. 2020. "Pengaruh Metode Blanching Pada Pengeringan Daun Jeruk Purut (*Citrus Hystrix*) Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Yang Dihasilkan."
- Purnama, Indra, Jurusan Teknik Elektro, Program Studi, Teknik Listrik, and Politeknik Negeri Bengkalis. 2021. "Laporan Kerja Praktek 'Sistem Kerja Blending Pada Pengolahan Kulit Kayu Manis' Pt.Cassia Co-Op Kerinci, Jambi."
- Putra Surbakti, Edwin Sam, Agus Selamat Duniaji, and Komang Ayu Nocianitri. 2022. "Pengaruh Jenis Substrat Terhadap Pertumbuhan Rhizopus Oligosporus DP02 Bali Dalam Pembuatan Ragi Tempe." *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)* 11(1):92. doi: 10.24843/itepa.2022.v11.i01.p10.

- Rahayu, Ega Putri, Deny Saefulhadjar, and Hery Supratman. 2023. "Perubahan Kandungan Protein Kasar Dan Bahan Kering Pada Kacang Kedelai Yang Difermentasi Dengan Probiotik Heryaki Cair." *Jurnal Sumber Daya Hewan* 4(1):17–20. doi: 10.24198/jsdh.v4i1.48605.
- Saksina, MS. 2010. "Tinjauan Pustaka Kayu Manis." *Poltekkes Jogja* 6–18.
- Sapitri, Yheni, Utami Sri Hastuti, and Agung Witjoro. 2018. "Pengaruh Ragi Tempe Dengan Variasi Substrat Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) Dan Kacang Kedelai (*Glycine Max (L) Merill.*) Serta Dosis Ragi Tempe Terhadap Kualitas Tempe." *Jurnal Ilmu Hayat* 2(1):1–8.
- Sine, Yuni, and Endang S. Soetarto. 2018. "Isolasi Dan Identifikasi Kapang Rhizopus Pada Tempe Gude (*Cajanus Cajan L.*)." *Savana Cendana* 3(04):67–68. doi: 10.32938/sc.v3i04.487.
- SURI, D. P. B., and G. Priyanto. 2022. "Pengaruh Blanching Dan Perebusan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Kecipir Rebus (*Psophocarpus Tetragonolobus L.*)." *Jurnal Ilmiah* 1(1):1–8.
- Suknia, Proses Pembuatan Tempe *Home Industry* Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine max*) dan Kacang Merah. (*Phaseolus vulgaris L.* (2020).. 03(01), 59–76.
- Suprihartini, C., Ulilalbab, A., & Budiman, F. A. (2021). Efek Penambahan Tepung Daun Kelor pada Fermentasi Tempe terhadap Kadar Vitamin C dan N-Amino Tempe Kelor (Pelor). *JURNAL ILKES(Ilmu Kesehatan)*, 12(1), 369–374.
- Surya Laksono, A., Rosalina Jurusan Teknologi Pertanian, Y., & Pertanian, F. (2019). Karakteristik Mutu Tempe Kedelai Lokal Varietas Anjasmoro Dengan Variasi Lama Perebusan dan Penggunaan Jenis Pengemas. | *Jurnal Agroindustri*, 9(1), 8–18.
- Swiryajaya, K. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai terhadap Cita Rasa dan Kadar Air Cookies Ubi Jalar Ungu. 66, 32.
- Tukidi, & Erwandri, E. (2016). Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata L.*) pada Berbagai Jarak Tanam. 19(1), 1–23.
- Walfindo, I., Putri, M. A., & Fiodita, S. (2022). Susu Ubi Ungu Layak untuk Dilakukan Secara Berkesinambungan. *Jurnal AgribiSains* VIII (1), 13–19.
- Widhaswari, V. A., Dwi, W., & Putri, R. (2014). Tepung Ubi Jalar Ungu *The Effect of Chemical Modifications with STTP on Characteristics of Purple Sweet Potato Fluor.* 2(3), 121–128.

Wahidmurni. 2017. “濟無No Title No Title No Title.” 5:2588–93.

Y, David Santiago Almeida Prócel, and Carlos Rubén López Rodríguez
DIRECTOR: 2013. *Integration of Climate Protection and Cultural
Heritage: Aspects in Policy and Development Plans. Free and
Hanseatic City of Hamburg* 26(4):1–37.

Lampiran 1. *Informed Consent*

SURAT PERSETUJUAN

(*Informed Consent*)

Saya yang bertandatangan dibawah ini:

Nama :

NIM :

Semester :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia sebagai panelis untuk sampel Tempe Kayu Manis yang akan dilakukan oleh Lidya Arumsari Harmanda dengan NIM P01031121122 Prodi Diploma III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan. Demikianlah surat persetujuan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana semestinya.

Lubuk Pakam.....2024

Mengetahui

Peneliti

Panelis

(Lidya Arumsari Harmanda)

()

Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik

Formulir Uji Organoleptik

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa dari tempe kayu manis sesuai kode yang anda anggap paling cocok, sebelum mencicipi setiap produk minum air putih terlebih dahulu. Tuliskan penilaian anda dengan skala sebagai berikut:

Amat sangat suka 5

Sangat suka 4

Suka 3

Kurang suka 2

Tidak suka 1

Kode Tempe Kayu Manis	Komponen yang dinilai			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
0,550				
0,918				
0,344				
0,075				

Lampiran 3. Formulir Pengamatan Tempe

Formulir Pengamatan Tempe

No	Jenis perlakuan	Parameter		
		Warna	Aroma	Tekstur
1	(0,550)			
2	(0,918)			
3	(0,344)			
4	(0,075)			

Hasil Pengamatan Tempe

No	Jenis perlakuan	Parameter		
		Warna	Aroma	Tekstur
1	(0,550)	Putih diselimuti miselium	Khas tempe	Kompak, tidak mudah rontok saat diiris
2	(0,918)	Putih diselimuti miselium	Khas tempe	Kompak, tidak mudah rontok saat diiris
3	(0,344)	Putih diselimuti miselium	Khas tempe	Kompak, tidak mudah rontok saat diiris
4	(0,075)	Putih diselimuti miselium	Khas tempe	Kompak, tidak mudah rontok saat diiris

Pengamatan dilakukan terhadap tempe mentah :

1. Parameter warna dengan mengamati pertumbuhan kapang dipermukaan tempe
2. Parameter tekstur diamati dengan cara tempe mentah diiris
3. Parameter aroma diamati setelah tempe mentah diiris

Lampiran 4. Rata-rata Skor Mutu Organoleptik Mentah terhadap Warna

TEMPE KAYU MANIS MENTAH

Warna							
No.	Nama	Perlakuan		Rata-Rata	Perlakuan		Rata-Rata
		A1	A2		B1	B2	
1.	R1	4	4	4	5	3	4
2.	R2	4	4	4	5	4	4,5
3.	R3	5	4	4,5	5	5	5
4.	R4	4	4	4	5	5	5
5.	R5	3	3	3	5	4	4,5
6.	R6	5	4	4,5	4	4	4
7.	R7	3	3	3	5	4	4,5
8.	R8	3	3	3	3	3	3
9.	R9	3	3	3	4	4	4
10.	R10	3	3	3	4	4	4
11.	R11	3	3	3	5	4	4,5
12.	R12	4	4	4	3	4	3,5
13.	R13	4	4	4	5	5	5
14.	R14	3	3	3	5	4	4,5
15.	R15	4	4	4	3	4	3,5
16.	R16	3	3	3	4	4	4
17.	R17	4	4	4	5	4	4,5
18.	R18	4	4	4	5	4	4,5
19.	R19	2	3	2,5	3	4	3,5
20.	R20	3	3	3	5	5	5
21.	R21	5	5	5	5	5	5
22.	R22	2	3	2,5	4	4	4
23.	R23	3	3	3	4	3	3,5
24.	R24	4	4	4	3	4	3,5
25.	R25	3	3	3	3	4	3,5
26.	R26	3	3	3	3	4	3,5
27.	R27	4	3	3,5	3	3	3
28.	R28	3	4	3,5	4	4	4
29.	R29	3	4	3,5	4	3	3,5
30.	R30	3	3	3	4	3	3,5
Jumlah		104	105	105	125	119	122
Rata-Rata		3,47	3,50	3,48	4,17	3,97	4,06

Lampiran 5. Hasil Analisis Mutu Organoleptik Mentah terhadap Warna

Group Statistics

	ujiorganoleptik_W	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Rata_W_PA_PB	PA	30	3,4833	,63631	,11617
	PB	30	4,0667	,61214	,11176

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means			Mean Difference
		F	Sig.	t	Df	Sig. (2- tailed)	
Rata_W_PA_PB	Equal variances assumed	,208	,650	- 3,61 9	58	,001	-,58333
	Equal variances not assumed			- 3,61 9	57,91 3	,001	-,58333

Lampiran 6. Rata-rata Skor Mutu Organoleptik Mentah terhadap Tekstur

TEMPE KAYU MANIS MENTAH

Tekstur							
No	Nama	Perlakuan		Rata-Rata	Perlakuan		Rata-Rata
		A1	A2		B1	B2	
1.	R1	4	4	4	4	4	4
2.	R2	3	4	3,5	5	5	5
3.	R3	3	3	3	5	4	4,5
4.	R4	4	4	4	5	5	5
5.	R5	3	3	3	4	4	4
6.	R6	3	3	3	4	4	4
7.	R7	4	4	4	5	5	5
8.	R8	4	4	4	4	4	4
9.	R9	4	3	3,5	5	4	4,5
10.	R10	4	3	3,5	4	4	4
11.	R11	3	3	3	4	4	4
12.	R12	3	4	3,5	3	3	3
13.	R13	3	3	3	5	4	4,5
14.	R14	3	3	3	4	4	4
15.	R15	4	3	3,5	4	4	4
16.	R16	3	3	3	4	4	4
17.	R17	4	4	4	4	4	4
18.	R18	4	4	4	4	4	4
19.	R19	3	4	3,5	4	3	3,5
20.	R20	4	4	4	4	4	4
21.	R21	5	4	4,5	5	4	4,5
22.	R22	3	4	3,5	4	4	4
23.	R23	3	3	3	4	3	3,5
24.	R24	4	4	4	4	4	4
25.	R25	3	3	3	3	4	3,5
26.	R26	3	3	3	3	4	3,5
27.	R27	4	4	4	3	3	3
28.	R28	3	3	3	3	3	3
29.	R29	3	4	3,5	4	3	3,5
30.	R30	2	3	2,5	3	3	3
Jumlah		103	105	104	121	116	118,5
Rata-Rata		3,43	3,50	3,47	4,03	3,87	3,95

Lampiran 7. Hasil Analisis Mutu Organoleptik Mentah terhadap Tekstur

Group Statistics

	ujiorganoleptik_T	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
RataT_PA_PB	PA	30	3,4667	,49013	,08949
	PB	30	3,9500	,56248	,10269

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	Df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
RataT_PA_PB	Equal variances assumed	,002	,969	-3,548	58	,001	-,48333	,13621	-,75599	-,21068
	Equal variances not assumed			-3,548	56,934	,001	-,48333	,13621	-,75610	-,21057

**Lampiran 8. Rata-rata Skor Mutu Organoleptik Mentah terhadap Rasa
TEMPE KAYU MANIS MENTAH**

Rasa							
No	Nama	Perlakuan		Rata-Rata	Perlakuan		Rata-Rata
		A1	A2		B1	B2	
1.	R1	4	5	4,5	5	5	5
2.	R2	3	4	3,5	4	5	4,5
3.	R3	2	2	2	4	4	4
4.	R4	4	4	4	5	5	5
5.	R5	5	4	4,5	5	5	5
6.	R6	4	3	3,5	4	3	3,5
7.	R7	3	3	3	5	4	4,5
8.	R8	3	3	3	4	3	3,5
9.	R9	3	3	3	4	4	4
10.	R10	3	4	3,5	4	4	4
11.	R11	3	3	3	5	5	5
12.	R12	3	4	3,5	4	4	4
13.	R13	3	3	3	4	4	4
14.	R14	3	3	3	5	4	4,5
15.	R15	4	4	4	4	3	3,5
16.	R16	4	3	3,5	3	3	3
17.	R17	4	3	3,5	5	5	5
18.	R18	4	4	4	4	4	4
19.	R19	3	3	3	4	3	3,5
20.	R20	3	4	3,5	5	5	5
21.	R21	3	3	3	3	5	4
22.	R22	2	3	2,5	4	4	4
23.	R23	3	3	3	4	3	3,5
24.	R24	3	3	3	3	4	3,5
25.	R25	3	3	3	3	3	3
26.	R26	3	3	3	3	3	3
27.	R27	3	4	3,5	3	3	3
28.	R28	2	2	2	5	4	4,5
29.	R29	3	4	3,5	4	3	3,5
30.	R30	2	2	2	4	4	4
Jumlah		95	99	97	123	118	121
Rata-Rata		3,17	3,30	3,23	4,10	3,93	4,01

Lampiran 9. Hasil Analisis Mutu Organoleptik Mentah terhadap Rasa

Group Statistics

	ujiorganoleptik_R	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
RataR_PA_PB	PA	30	3,2333	,62606	,11430
	PB	30	4,0167	,66285	,12102

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						95% Confidence Interval of the Difference	
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference		Lower	Upper
RataR_PA_PB	Equal variances assumed	,156	,695	-4,706	58	,000	-,78333	,16647	-	1,11655	-,45012
	Equal variances not assumed			-4,706	57,812	,000	-,78333	,16647	-	1,11657	-,45009

Lampiran 10. Rata-rata Skor Mutu Organoleptik Mentah terhadap Aroma

TEMPE KAYU MANIS MENTAH

Aroma							
No	Nama	Perlakuan		Rata-Rata	Perlakuan		Rata-Rata
		A1	A2		B1	B2	
1.	R1	3	4	3,5	4	4	4
2.	R2	4	3	3,5	5	4	4,5
3.	R3	4	3	3,5	5	5	5
4.	R4	3	3	3	5	5	5
5.	R5	4	4	4	5	4	4,5
6.	R6	4	3	3,5	4	3	3,5
7.	R7	4	4	4	5	5	5
8.	R8	3	4	3,5	4	4	4
9.	R9	4	4	4	5	5	5
10.	R10	4	4	4	4	4	4
11.	R11	3	3	3	4	4	4
12.	R12	3	4	3,5	3	3	3
13.	R13	4	4	4	5	4	4,5
14.	R14	3	3	3	4	4	4
15.	R15	4	4	4	3	3	3
16.	R16	4	3	3,5	5	4	4,5
17.	R17	4	3	3,5	5	5	5
18.	R18	4	4	4	4	4	4
19.	R19	4	3	3,5	2	2	2
20.	R20	3	3	3	5	4	4,5
21.	R21	4	3	3,5	4	3	3,5
22.	R22	2	3	2,5	4	3	3,5
23.	R23	3	3	3	4	4	4
24.	R24	4	4	4	3	4	3,5
25.	R25	3	3	3	3	4	3,5
26.	R26	3	3	3	3	4	3,5
27.	R27	3	4	3,5	3	4	3,5
28.	R28	2	3	2,5	4	3	3,5
29.	R29	3	3	3	3	4	3,5
30.	R30	2	3	2,5	4	4	4
Jumlah		102	102	102	121	117	119
Rata-Rata		3,40	3,40	3,40	4,03	3,90	3,97

Lampiran 11. Hasil Analisis Mutu Organoleptik Mentah terhadap Aroma

Group Statistics

	ujiorganoleptik_A	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
RataA_PA_PB	PA	30	3,4000	,48066	,08776
	PB	30	3,9667	,70629	,12895

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2- tailed)	Mean Differe nce	Std. Error Differenc e	95% Confidence Interval of the Difference	
RataA_PA_P B	Equal variances assumed	2,406	,126	-3,633	58	,001	-,56667	,15598	-,87889	-,25444
	Equal variances not assumed			-3,633	51,118	,001	-,56667	,15598	-,87979	-,25354

Lampiran 12. Rata-rata Skor Mutu Organoleptik Matang terhadap Warna

TEMPE KAYU MANIS MATANG

Warna							
No	Nama	Perlakuan		Rata-Rata	Perlakuan		Rata-Rata
		A1	A2		B1	B2	
1.	R1	4	5	4,5	4	4	4
2.	R2	4	4	4	5	4	4,5
3.	R3	4	4	4	5	5	5
4.	R4	5	4	4,5	5	5	5
5.	R5	3	3	3	4	4	4
6.	R6	3	3	3	3	4	3,5
7.	R7	3	3	3	4	5	4,5
8.	R8	3	4	3,5	5	5	5
9.	R9	4	3	3,5	4	4	4
10.	R10	3	3	3	5	5	5
11.	R11	3	3	3	4	4	4
12.	R12	4	3	3,5	4	3	3,5
13.	R13	3	3	3	3	3	3
14.	R14	3	4	3,5	4	4	4
15.	R15	3	4	3,5	4	3	3,5
16.	R16	4	3	3,5	4	4	4
17.	R17	3	3	3	4	5	4,5
18.	R18	4	4	4	4	5	4,5
19.	R19	3	4	3,5	3	3	3
20.	R20	4	4	4	5	5	5
21.	R21	3	3	3	4	4	4
22.	R22	2	2	2	2	4	3
23.	R23	3	4	3,5	4	3	3,5
24.	R24	4	3	3,5	4	3	3,5
25.	R25	4	3	3,5	3	3	3
26.	R26	4	3	3,5	3	3	3
27.	R27	4	4	4	4	3	3,5
28.	R28	3	4	3,5	5	5	5
29.	R29	4	3	3,5	3	3	3
30.	R30	4	3	3,5	3	3	3
Jumlah		105	103	133,5	118	118	118
Rata-Rata		3,50	3,43	3,46	3,93	3,93	3,93

Lampiran 13. Hasil Analisis Mutu Organoleptik Matang terhadap Warna

Group Statistics

	ujiorganoleptik_W	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Rata_W_PA_PB	PA	30	3,4667	,50742	,09264
	PB	30	3,9333	,72793	,13290

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2- tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
Rata_W_PA_PB	Equal variances assumes	7,380	,009	-2,881	58	,006	-,46667	,16200	-,79095	-,14238
	Equal variances not assumes			-2,881	51,799	,006	-,46667	,16200	-,79178	-,14155

Lampiran 14. Rata-rata Skor Mutu Organoleptik Matang terhadap Tekstur

TEMPE KAYU MANIS MATANG

Tesktur							
No	Nama	Perlakuan		Rata-Rata	Perlakuan		Rata-Rata
		A1	A2		B1	B2	
1.	R1	4	4	4	4	5	4,5
2.	R2	3	3	3	4	3	3,5
3.	R3	2	3	2,5	5	5	5
4.	R4	5	4	4,5	5	5	5
5.	R5	4	4	4	5	4	4,5
6.	R6	4	4	4	4	4	4
7.	R7	3	2	2,5	5	4	4,5
8.	R8	5	5	5	3	4	3,5
9.	R9	3	3	3	4	4	4
10.	R10	4	3	3,5	4	4	4
11.	R11	3	4	3,5	4	4	4
12.	R12	3	3	3	3	3	3
13.	R13	4	4	4	5	5	5
14.	R14	4	3	3,5	4	4	4
15.	R15	4	4	4	3	4	3,5
16.	R16	3	3	3	4	4	4
17.	R17	2	2	2	4	4	4
18.	R18	4	4	4	4	5	4,5
19.	R19	4	4	4	4	4	4
20.	R20	4	3	3,5	4	4	4
21.	R21	3	4	3,5	5	4	4,5
22.	R22	3	3	3	5	4	4,5
23.	R23	3	3	3	4	4	4
24.	R24	4	4	4	4	3	3,5
25.	R25	4	4	4	3	3	3
26.	R26	4	3	3,5	3	4	3,5
27.	R27	4	4	4	4	4	4
28.	R28	3	3	3	3	4	3,5
29.	R29	4	4	4	3	4	3,5
30.	R30	4	4	4	3	4	3,5
Jumlah		108	105	106,5	119	121	120
Rata-Rata		3,60	3,50	3,55	3,97	4,03	4,00

Lampiran 15. Hasil Analisis Mutu Organoleptik Matang terhadap Tekstur

Group Statistics

	ujiorganoleptik_T	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
RataT_PA_PB	PA	30	3,5500	,64794	,11830
	PB	30	4,0000	,54139	,09884

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means					95% Confidence Interval of the Difference	
		F	Sig.	t	df	Sig. (2- tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Lower	Upper
RataT_PA_PB	Equal variance s assume d	1,614	,209	-2,919	58	,005	-,45000	,15416	-,75858	-,14142
	Equal variance s not assume d			-2,919	56,2 24	,005	-,45000	,15416	-,75879	-,14121

Lampiran 16. Rata-rata Skor Mutu Organoleptik Matang terhadap Rasa

TEMPE KAYU MANIS MATANG

Rasa							
No	Nama	Perlakuan		Rata-Rata	Perlakuan		Rata-Rata
		A1	A2		B1	B2	
1.	R1	5	4	4,5	4	5	4,5
2.	R2	3	3	3	5	5	5
3.	R3	3	3	3	4	3	3,5
4.	R4	5	4	4,5	5	5	5
5.	R5	3	3	3	5	5	5
6.	R6	5	4	4,5	4	4	4
7.	R7	2	2	2	5	5	5
8.	R8	5	5	5	5	4	4,5
9.	R9	3	3	3	5	5	5
10.	R10	3	4	3,5	5	5	5
11.	R11	3	3	3	5	5	5
12.	R12	3	3	3	4	4	4
13.	R13	4	4	4	5	4	4,5
14.	R14	4	4	4	5	5	5
15.	R15	3	3	3	4	4	4
16.	R16	4	3	3,5	5	5	5
17.	R17	3	3	3	5	4	4,5
18.	R18	3	4	3,5	5	5	5
19.	R19	4	4	4	2	2	2
20.	R20	4	4	4	4	4	4
21.	R21	3	2	2,5	3	3	3
22.	R22	3	3	3	4	4	4
23.	R23	3	3	3	5	4	4,5
24.	R24	3	3	3	3	4	3,5
25.	R25	4	3	3,5	4	4	4
26.	R26	4	3	3,5	4	4	4
27.	R27	4	3	3,5	2	3	2,5
28.	R28	3	4	3,5	5	5	5
29.	R29	4	3	3,5	4	3	3,5
30.	R30	3	3	3	4	4	4
Jumlah		106	100	103	129	126	127,5
Rata-Rata		3,53	3,33	3,43	4,30	4,20	4,25

Lampiran 17. Hasil Analisis Mutu Organoleptik Matang terhadap Rasa

Group Statistics

	ujiorganoleptik_R	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
RataR_PA_PB	PA	30	3,4333	,65302	,11922
	PB	30	4,2500	,79600	,14533

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2- tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
RataR_ PA_PB	Equal variances assumed	1,305	,258	-4,345	58	,000	-,81667	,18798	-1,19294	-,44039
	Equal variances not assumed			-4,345	55,8 66	,000	-,81667	,18798	-1,19325	-,44008

Lampiran 18. Rata-rata Skor Mutu Organoleptik Matang terhadap Aroma

TEMPE KAYU MANIS MATANG

Aroma							
No	Nama	Perlakuan		Rata-Rata	Perlakuan		Rata-Rata
		A1	A2		B1	B2	
1.	R1	3	4	3,5	4	5	4,5
2.	R2	4	4	4	4	4	4
3.	R3	3	3	3	4	4	4
4.	R4	5	4	4,5	5	5	5
5.	R5	4	3	3,5	4	4	4
6.	R6	4	3	3,5	4	4	4
7.	R7	3	3	3	4	5	4,5
8.	R8	4	4	4	3	4	3,5
9.	R9	3	4	3,5	5	4	4,5
10.	R10	3	3	3	4	4	4
11.	R11	3	3	3	4	4	4
12.	R12	3	3	3	4	3	3,5
13.	R13	4	4	4	4	4	4
14.	R14	4	4	4	5	4	4,5
15.	R15	4	3	3,5	4	4	4
16.	R16	3	3	3	5	4	4,5
17.	R17	3	2	2,5	5	5	5
18.	R18	4	4	4	5	5	5
19.	R19	4	4	4	3	2	2,5
20.	R20	3	3	3	5	5	5
21.	R21	3	3	3	5	4	4,5
22.	R22	3	3	3	4	4	4
23.	R23	3	3	3	4	4	4
24.	R24	3	3	3	4	4	4
25.	R25	4	4	4	3	3	3
26.	R26	4	4	4	3	3	3
27.	R27	3	4	3,5	3	3	3
28.	R28	4	4	4	5	4	4,5
29.	R29	3	4	3,5	3	4	3,5
30.	R30	3	4	3,5	4	3	3,5
Jumlah		104	104	104	123	119	121
Rata-Rata		3,47	3,47	3,43	4,10	3,97	4,25

Lampiran 19. Hasil Analisis Mutu Organoleptik Matang terhadap Aroma

Group Statistics

	ujiorganoleptik_R	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
RataR_PA_PB	PA	30	3,4333	,65302	,11922
	PB	30	4,2500	,79600	,14533

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						95% Confidence Interval of the Difference	
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference		Lower	Upper
RataA_PA_PB	Equal variances assumed	,574	,452	-3,841	58	,000	-,56667	,14752		-,86196	-,27137
	Equal variances not assumed			-3,841	54,219	,000	-,56667	,14752		-,86240	-,27093

Lampiran 20. Hasil Nilai Gizi Resep Tempe
Hasil Nilai Gizi Resep Tempe Kacang Kedelai dengan Penambahan
Serbuk Kayu Manis

Zat Gizi	Hasil Nilai
Energi	127,1 kkal
Karbohidrat	11,2 g
Protein	13,2 g
Lemak	6,8 g
Serat	1,9 g

Lampiran 21. Dokumentasi Pembuatan Serbuk Kayu Manis

	
Kayu manis	
	
Kayu manis disortasi dan dikupas	
	
Kayu manis proses blansir(uap panas 3 menit)	Kayu manis proses blansir(uap panas 5 menit)
	
Dikeringkan dalam cabinet dryer dengan suhu 60°C	
	
Kayu manis kering	



Serbuk kayu manis(blansir uap
panas 3 menit)



Serbuk kayu manis(blansir uap
panas 5 menit)

Lampiran 22. Dokumentasi Pembuatan Tempe Kayu Manis

 Kacang kedelai disortasi dan ditimbang	 Kacang kedelai direbus di air mendidih selama 15 menit
 Setelah direbus, kacang kedelai didinginkan dan dikeringkan	 Setelah dingin dan kering, timbang kacang sesuai perlakuan
 Serbuk kayu manis dengan perlakuan (blansir uap panas 3 menit)	 Serbuk kayu manis dengan perlakuan (blansir uap panas 5 menit)
 Campurkan kacang kedelai, ragi dan serbuk kayu manis sesuai dengan perlakuan kedalam plastik 2kg, aduk hingga homogen	



Fermentasi selama 36-48 jam dalam suhu ruang



Tempe kayu manis(blansir uap
panas 3 menit)



Tempe kayu manis(blansir uap
panas 5 menit)

Lampiran 23. Dokumentasi Uji Organoleptik

DOKUMENTASI UJI ORGANOLEPTIK



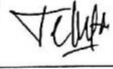
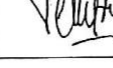
Lampiran 24. Bukti Bimbingan

BUKTI BIMBINGAN

Nama : Lidya Arumsari Harmanda
 NIM : P01031121122
 Judul : Pengaruh Lama Blansir Kayu Manis Dengan Uap Panas terhadap Mutu Fisik dan Mutu Organoleptik Tempe Kayu Manis
 Dosen Pembimbing : Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM

No	Tanggal	Judul/Topik	T.Tangan Mahasiswa	T.Tangan Pembimbing
1.	18 September 2023	Bertemu dengan dosen pembimbing dan mendapat arahan		
2.	22 September 2023	Pengajuan beberapa judul kepada dosen Pembimbing		
3.	26 September 2023	Pengajuan beberapa judul kepada dosen Pembimbing		
4.	03 Oktober 2023	Pengajuan beberapa judul kepada dosen Pembimbing		
5.	24 Oktober 2023	Menyepakati judul		
6.	25 Oktober 2023	Revisi bab I-III		
7.	27 Oktober	Revisi bab I-III		

	2023			
8.	31 Oktober 2023	Revisi bab I-III		<u>Telata</u>
9.	10 November 2023	Revisi bab I-III		<u>Telata</u>
10.	14 November 2024	Revisi bab I-III		<u>Telata</u>
11.	15 November 2023	Revisi bab I-III		<u>Telata</u>
12.	16 November 2023	Revisi bab I-III		<u>Telata</u>
13.	17 November 2023	Revisi bab I-III		<u>Telata</u>
14.	17 November 2023	Melakukan uji coba pendahuluan		<u>Telata</u>
15.	08 Desember 2023	Pengajuan proposal		<u>Telata</u>
16.	11 Desember 2023	Seminar proposal		<u>Telata</u>
17.	09 Januari 2024	Revisi perbaikan proposal		<u>Telata</u>
18.	16 Januari 2024	Revisi perbaikan proposal		<u>Telata</u>
19.	17 Januari 2024	Revisi perbaikan proposal		<u>Telata</u>
20.	12 Februari 2024	ACC dari pembimbing		<u>Telata</u>
21.	10 Mei 2024	ACC dari penguji I		<u>Telata</u>
22.	13 Mei 2024	ACC dari penguji II		<u>Telata</u>

23.	19 Mei 2024	Penelitian		
24.	23 Mei 2024	Pengolahan data		
25.	31 Mei 2024	Mendaftar seminar hasil		
26.	03 Juni 2024	Maju seminar hasil		
27.	03 Juli 2024	ACC dari penguji I		
28.	08 Juli 2024	ACC dari penguji II		
29.	29 November 2024	ACC abstrak dari pembimbing		
30.	11 Desember 2024	ACC dari pembimbing		

Lampiran 25. Surat Pernyataan

Surat Pernyataan

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Lidya Arumsari Harmanda

Nim : P01031121122

Menyatakan bahwa karya tulis ilmiah saya merupakan ide dan bagian dari penelitian mandiri ibu Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM dan beliau berkontribusi dalam membimbing sejak pembuatan proposal, pelaksanaan penelitian hingga dalam penyelesaiannya. Oleh karena itu, berdasarkan kesepakatan bersama, hak publikasi dan karya tulis ilmiah saya dimiliki oleh ibu Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM dengan mencantumkan nama saya sebagai penulis.

Data penelitian yang terdapat di karya tulis ilmiah saya adalah benar saya ambil dan bila tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang (ujian saya dibatalkan). Demikianlah surat pernyataan saya perbuat dengan sadar dan tanpa tekanan dari siapapun.

Yang membuat
Pernyataan,



The signature is written in black ink over a red circular stamp and a yellow rectangular stamp. The red stamp contains the Garuda Pancasila emblem and the text 'KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN' and 'KEMENTERIAN PENELITIAN, TEKNOLOGI DAN INOVASI'. The yellow stamp contains the text 'METER TEMPEL' and '92AMX054293205'.

(Lidya Arumsari Harmanda)

Lampiran 26. Daftar Riwayat Hidup

Daftar Riwayat Hidup

Nama Lengkap : Lidya Arumsari Harmanda

Tempat/ Tanggal Lahir : Rantau Prapat, 09 Juni 2003

Jumlah Saudara : 5 bersaudara

Alamat Rumah : Sidodadi Lingk. Kampung Bedagai Kotapinang

No Hp/WA : 081376307078

Riwayat Pendidikan : SDN 12224 Kotapinang
SMP NEGERI 2 Kotapinang
SMA NEGERI 1 Kotapinang
Poltekkes Kemenkes Medan

Hobby : Olahraga

Motto : Jangan Minta Kembali Sesuatu Apa Yang Sudah Dijauhkan Oleh Tuhan.

Lampiran 27. Surat Pernyataan Keaslian KTI

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Lidya Arumsari Harmanda

NIM : P01031121122

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat di Karya Tulis Ilmiah saya adalah benar saya ambil dan apabila tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang.

Yang membuat pernyataan



(Lidya Arumsari Harmanda)

Lampiran 28. Ethical Approval

 **Kemenkes**

Kementerian Kesehatan
Poltekkes Medan
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Jl. 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: 01.25 797 /KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2024

Protokol Penelitian yang diusulkan oleh :
The Research Protocol Proposed By

Peneliti Utama : LIDYA ARUMSARI HARMANDA
Principal In Investigator

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

Dengan Judul :
Title

"PENGARUH LAMA BLANSIR KAYU MANIS DENGAN UAP PANAS TERHADAP MUTU FISIK DAN MUTU ORGANOLEPTIK TEMPE KAYU MANIS"

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 15 Mei 2024 sampai 15 Mei 2025
This declaration of ethics applies during the period 15 May 2024 until 15 May 2025

Medan, 15 May 2024
Ketua/chairperson


dr. Lestari Rahmah, MKT.
NIP.197106222002122003

