

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, G. (2017) "Pembuatan Tepung Dari Buah Bit."
- Aprianti, L. (2020) "Pengaruh Penambahan Tepung Umbi Bit (*Beta Vulgaris* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies," 767, Hal. 425–428.
- Badan Standar Nasional (2018) "Standar Nasional Indonesia (Sni) No. 2973 Tahun 2018 Tentang Biskuit."
- Bulkaini Dkk. (2020) "Kualitas Sosis Daging Ayam Dengan Penambahan Tepung Tapioka," *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Indonesia (Jitpi) Indonesian Journal Of Animal Science And Technology*, 6(1), Hal. 10–15.
- Cahyadi (2020) *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. li. 2 Ed, Bandung: Penerbit Bumi Aksara. 2 Ed. Diedit Oleh R. Rachmatika. Jakarta.*
- Cendikia, P.A. Dan Mahdiah, N. Riska. (2021) "Terima Kue Kering Akar Kelapa," Hal. 1–5.
- Distan (2020) "Mengenal Buah Bit Serta Manfaatnya Untuk Kesehatan," *Dinas Pertanian Journal*, 7(1), Hal. 1–3.
- Felicia Grace (2020) "Kualitas Brownies Kukus Dengan Kombinasi Tepung Terigu (*Triticum Aestivum*) Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Dan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas* L.)," *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1), Hal. 96–107.
- Fitri Hidayati (2021) "Pengaruh Penambahan Tepung Sortgum Dan Bit Root Terhadap Karakteristik Flake," *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), Hal. 287–295.
- Fredrik Rieuwpassa (2023) "Organoleptic And Chemistry Characteristics Of Pastries With The Addition Of Mangrove Snail Meat And Powder (*Telescopium Telescopium*)," *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(3), Hal. 370–380.
- Hafidz Oktavian (2019) "Pemanfaatan Tepung Jagung Pada Kudapan Akar Kelapa," *Jurnal Culinaria*, 2(1), Hal. 1–77.
- Maimunah, S. Dkk. (2021) "Karakterisasi Dan Skrining Fitokimia Dari

- Tepung Buah Bit (Beta Vulgaris L.),” *Forte Journal*, 1(2), Hal. 139–145..
- Murni, T., Herawati, N. Dan Rahmayuni (2020) “Evaluasi Mutu Kukis Yang Disubstitusi Tepung Sukun (Artocarpus Communis) Berbasis Minyak Sawit Merah (Msm), Tepung Tempe Dan Tepung Udang Rebon (Acetes Erythraeus).”
- Nico, M., Riyadi, P.H. Dan Wijayanti, I. (2014) “Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Kualitas Sosis Ikan Kurisi (Nemipterus Sp.) Dan Sosis Ikan Nila (Oreochromis Sp.) Effect Of Addition Of Carrageenan On Thr Quality Of Fish Sausage Treadfin Bream (Nemipterus Sp.) And Sausage Tilapia (Oreochromis Sp.),” *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), Hal. 99105.
- Permadi, M.R. Dan Huda, O. (2019) “Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network,” *Sintech (Science And Information Technology) Journal*, 2(2), Hal. 98–107.
- Permatasari, O. Dkk. (2021) “Effect The Red Of Flour Bit On Substitutionactivity Antioxidant Of Acceptability Flour Tempeh,” 13(2), Hal. 12–21.
- Qodriyah, L. (2018) “Pengaruh Pemberian Perasan Umbi Bit(Beta Vulgaris L) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Mencit (Mus Musculus L) Dan Pemanfaatannya Sebagai Media Edukasi Kesehatan Masyarakat,” *Journal Balance*, Xii(1), Hal. 131–141.
- Rahadian, D. (2020) “Karakteristik Brownis Cokelat Kukus Berbahan Dasar Pati Garut Dengan Subtitusi Parsial Tepung Jewawut,” *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), Hal. 87.
- Ramadhan, M.T. Dan Isnawati (2022) “Pengaruh Fermentasi Acetobacter Xylinum Dan Saccharomyces Cerevisiae Terhadap Kualitas Nutrien Dan Organoleptik Pada Tepung Bit The Fermentation Effect Of Acetobacter Xylinum And Saccharomyces Cerevisiae In Nutrient And Organoleptic Quality Of Beetroot Fl,” *Lentera Bio*, 11(2), Hal. 351–358.

- Rumida dkk., (2023) "Analysis Of The Nutritional Quality Of Cookies With Various Food Commodities In Management Of Malnutrition," *Journal Of Food And Nutrition Research*, 11(3), Hal. 264–268.
- Salsabila, Dkk (2022) "Pengaruh Substitusi Tepung Bit Pada Pembuatan Brownies Kukus Terhadap Daya Terima Konsumen," *Syntax Idea*, 4(8), Hal. 1207–1222.
- Silalahi, L.S. Dkk. (2022) "Ekstraksi Kulit Buah Bit (Beta Vulgaris L) Sebagai Zat Pewarna Alami," *Chemical Engineering Journal Storage (Cejs)*, 2(2), Hal. 102.
- Soekarto, S.T. (2020) *Metode Dan Analisis Uji Inderawi*. 1 Ed. Diedit Oleh T. Panandita. Bogor: Pt Penerbit Ipb Press.
- Tobing, B.E.L. Dkk. (2022) "Beras Ketan Menjadi Tape," *Jurnal Methodagro*, 8, Hal. 23–37.
- Suryani, G., Marjan, A. Q., & Fatmawati, I. (2020). *Formulasi Cookies Tepung Bit Dengan Penambahan Fe Sebagai Pangan Alternatif Pencegahan Anemia*. 3, 9–17.

Lampiran 1. Rekapitulasi kesukaan panelis terhadap warna kue kering akar kelapa

Panelis	A1 (0,121)	A2 (0,987)	Rata- rata	B1 (0,675)	B2 (0,318)	Rata- rata	C1 (0,465)	C2 (0,754)	Rata- rata
1	4	4	4	4	4	4	4	4	4
2	4	5	4,5	5	5	5	3	3	3
3	3	4	3,5	3	3	3	3	3	3
4	3	3	3	4	3	3,5	3	4	3,5
5	4	4	4	5	5	5	5	4	4,5
6	4	4	4	5	4	4,5	3	3	3
7	3	3	3	5	4	4,5	4	4	4
8	3	3	3	3	3	3	3	3	3
9	4	5	4,5	5	4	4,5	4	4	4
10	4	4	4	5	4	4,5	3	5	4
11	4	5	4,5	5	5	5	5	4	4,5
12	3	4	3,5	4	4	4	5	5	5
13	3	4	3,5	5	5	5	4	4	4
14	3	5	4	5	5	5	5	4	4,5
15	3	3	3	4	4	4	4	3	3,5
16	4	4	4	4	4	4	4	4	4
17	3	4	3,5	5	4	4,5	4	4	4
18	4	5	4,5	4	5	4,5	3	3	3
19	4	4	4	5	4	4,5	4	5	4,5
20	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
21	4	4	4	4	4	4	3	3	3
22	4	4	4	5	5	5	5	5	5
23	4	4	4	5	5	5	4	4	4
24	3	3	3	4	4	4	5	4	4,5
25	3	3	3	5	5	5	4	3	3,5
26	5	5	5	5	5	5	4	4	4
27	4	5	4,5	4	5	4,5	4	4	4
28	4	4	4	5	5	5	4	4	4
29	4	4	4	5	5	5	4	4	4
30	3	3	3	5	5	5	4	4	4
31	3	3	3	5	5	5	4	5	4,5
32	4	4	4	5	5	5	4	4	4
33	4	4	4	5	5	5	4	5	4,5
34	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
35	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
36	4	4	4	4	4	4	4	4	4
37	5	5	5	5	5	5	4	4	4
38	4	5	4,5	4	5	4,5	3	3	3
39	4	4	4	5	4	4,5	4	5	4,5
40	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
41	4	4	4	4	4	4	3	3	3
42	4	4	4	5	5	5	5	5	5
43	4	4	4	5	5	5	4	4	4
44	3	3	3	4	4	4	5	4	4,5
45	3	3	3	5	5	5	4	3	3,5
46	5	5	5	5	5	5	4	4	4
47	4	5	4,5	4	5	4,5	4	4	4
48	4	4	4	5	5	5	4	4	4
49	4	4	4	5	5	5	4	4	4
50	3	3	3	5	5	5	4	4	4
JUMLAH	187	200	193,5	228	224	226	194	197	116,5
RATA RATA	3,74	4	3,82	4,56	4,48	4,52	3,88	3,94	3,88

Lampiran 2. Hasil analisis kesukaan panelis terhadap warna kue kering akar kelapa

Descriptives

rata-rata kesukaan terhadap warna

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for		Minimum	Maximum
					Mean			
					Lower Bound	Upper Bound		
A	50	3,8700	,56973	,08057	3,7081	4,0319	3,00	5,00
B	50	4,5200	,54361	,07688	4,3655	4,6745	3,00	5,00
C	50	3,9100	,55042	,07784	3,7536	4,0664	3,00	5,00
Total	150	4,1000	,62659	,05116	3,9989	4,2011	3,00	5,00

Test of Homogeneity of Variances

rata-rata kesukaan terhadap warna

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
,055	2	147	,947

ANOVA

rata-rata kesukaan terhadap warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	13,270	2	6,635	21,564	,000
Within Groups	45,230	147	,308		
Total	58,500	149			

Post Hoc Tests, Homogeneous Subsets

rata-rata kesukaan terhadap warna

Duncan_a

kode sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	50	3,8700	4,5200
C	50	3,9100	
B	50		
Sig.		,719	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50,000.

Lampiran 3. Rekapitulasi kesukaan panelis terhadap tekstur kue kering akar kelapa

Panelis	A1 (0,121)	A2 (0,987)	Rata- rata	B1 (0,675)	B2 (0,318)	Rata- rata	C1 (0,465)	C2 (0,754)	Rata- rata
1	3	3	3	4	4	4	3	3	3
2	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
4	4	4	4	4	4	4	4	3	3,5
5	5	4	4,5	5	5	5	5	4	4,5
6	4	5	4,5	5	5	5	3	4	3,5
7	3	4	3,5	5	4	4,5	3	3	3
8	3	4	3,5	4	4	4	3	3	3
9	4	4	4	4	5	4,5	4	4	4
10	5	5	5	5	4	4,5	4	5	4,5
11	5	4	4,5	5	4	4,5	4	4	4
12	4	4	4	5	5	5	3	4	3,5
13	3	4	3,5	5	4	4,5	3	5	4
14	3	4	3,5	5	4	4,5	3	3	3
15	3	4	3,5	4	4	4	3	3	3
16	4	4	4	4	4	4	4	4	4
17	3	3	3	4	4	4	3	3	3
18	5	5	5	4	4	4	5	3	4
19	4	4	4	5	4	4,5	5	4	4,5
20	4	3	3,5	4	4	4	3	4	3,5
21	3	3	3	5	4	4,5	4	3	3,5
22	4	5	4,5	4	4	4	4	4	4
23	4	4	4	5	5	5	4	4	4
24	4	4	4	4	4	4	3	3	3
25	5	4	4,5	4	4	4	3	3	3
26	5	4	4,5	5	5	5	3	3	3
27	5	4	4,5	5	5	5	4	4	4
28	4	4	4	5	5	5	4	4	4
29	4	4	4	5	5	5	4	4	4
30	3	3	3	5	5	5	4	4	4
31	3	3	3	5	4	4,5	3	3	3
32	3	5	4	4	4	4	4	4	4
33	5	4	4,5	4	5	4,5	5	4	4,5
34	4	4	4	4	4	4	4	4	4
35	4	4	4	4	5	4,5	4	4	4
36	4	4	4	4	4	4	4	4	4
37	4	4	4	5	5	5	4	4	4
38	4	5	4,5	4	5	4,5	3	3	3
39	4	4	4	5	4	4,5	4	5	4,5
40	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
41	4	4	4	4	4	4	3	3	3
42	4	4	4	5	5	5	5	5	5
43	4	4	4	5	5	5	4	4	4
44	3	3	3	4	4	4	5	4	4,5
45	3	3	3	5	5	5	4	3	3,5
46	5	5	5	5	5	5	4	4	4
47	4	5	4,5	4	5	4,5	4	4	4
48	4	4	4	5	5	5	4	4	4
49	4	4	4	5	5	5	4	4	4
50	3	3	3	5	5	5	4	4	4
JUMLAH	195	199	197	226	222	224	188	188	109,5
RATA- RATA	3,90	3,98	3,94	4,52	4,44	4,48	3,76	3,76	3,65

Lampiran 4. Hasil analisis kesukaan panelis terhadap tekstur kue kering akar kelapa

Descriptives

rata-rata kesukaan terhadap tekstur

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A	50	3,9800	,57994	,08202	3,8152	4,1448	3,00	5,00
B	50	4,4900	,43437	,06143	4,3666	4,6134	4,00	5,00
C	50	3,7900	,58108	,08218	3,6249	3,9551	3,00	5,00
Total	150	4,0867	,60962	,04978	3,9883	4,1850	3,00	5,00

Test of Homogeneity of Variances

rata-rata kesukaan terhadap tekstur

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1,307	2	147	,274

ANOVA

rata-rata kesukaan terhadap tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	13,103	2	6,552	22,784	,000
Within Groups	42,270	147	,288		
Total	55,373	149			

Post Hoc Tests, Homogeneous Subsets

rata-rata kesukaan terhadap tekstur

Duncan_a

kode sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	50	3,7900	
A	50	3,9800	
B	50		4,4900
Sig.		,079	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50,000.

Lampiran 5. Rekapitulasi kesukaan panelis terhadap rasa kue kering akar kelapa

Panelis	A1 (0,121)	A2 (0,987)	Rata- rata	B1 (0,675)	B2 (0,318)	Rata- rata	C1 (0,465)	C2 (0,754)	Rata- rata
1	3	3	3	4	4	4	3	3	3
2	3	4	3,5	4	5	4,5	3	4	3,5
3	4	4	4	3	3	3	4	4	4
4	3	3	3	4	4	4	4	4	4
5	4	5	4,5	4	4	4	5	4	4,5
6	4	5	4,5	5	5	5	3	4	3,5
7	3	5	4	4	5	4,5	3	4	3,5
8	3	3	3	3	3	3	3	3	3
9	5	5	5	5	5	5	5	5	5
10	4	5	4,5	4	5	4,5	5	4	4,5
11	5	5	5	5	4	4,5	5	5	5
12	4	4	4	5	3	4	3	4	3,5
13	3	4	3,5	5	5	5	4	3	3,5
14	4	4	4	5	4	4,5	4	5	4,5
15	3	4	3,5	5	4	4,5	3	3	3
16	4	4	4	4	4	4	4	4	4
17	4	4	4	5	4	4,5	4	4	4
18	3	5	4	5	4	4,5	3	4	3,5
19	4	4	4	4	4	4	4	5	4,5
20	4	4	4	5	4	4,5	3	4	3,5
21	3	3	3	4	4	4	4	3	3,5
22	5	5	5	5	5	5	5	5	5
23	4	4	4	5	5	5	4	4	4
24	3	3	3	5	5	5	3	3	3
25	4	4	4	4	5	4,5	4	4	4
26	3	3	3	5	5	5	4	4	4
27	5	4	4,5	4	4	4	4	5	4,5
28	5	5	5	4	4	4	5	5	5
29	4	5	4,5	5	5	5	4	4	4
30	3	3	3	5	5	5	4	4	4
31	3	3	3	5	4	4,5	4	4	4
32	4	4	4	5	5	5	4	4	4
33	4	5	4,5	4	5	4,5	4	4	4
34	4	4	4	5	5	5	4	4	4
35	4	4	4	5	4	4,5	4	4	4
36	4	4	4	4	4	4	4	4	4
37	4	4	4	5	5	5	4	4	4
38	4	4	4	4	5	4,5	4	3	3,5
39	4	4	4	4	5	4,5	5	5	5
40	4	3	3,5	4	4	4	3	3	3
41	3	4	3,5	5	5	5	3	3	3
42	5	5	5	5	4	4,5	4	4	4
43	4	4	4	5	5	5	4	4	4
44	4	3	3,5	5	4	4,5	3	3	3
45	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
46	5	4	4,5	5	5	5	3	4	3,5
47	4	5	4,5	5	4	4,5	5	5	5
48	4	4	4	5	5	5	4	4	4
49	4	4	4	5	5	5	4	4	4
50	3	3	3	5	5	5	4	4	4
JUMLAH	192	202	197	228	222	225	193	199	115,5
RATA- RATA	3,84	4,04	3,94	4,56	4,44	4,5	3,86	3,98	3,98

Lampiran 6. Hasil analisis kesukaan panelis terhadap rasa kue kering akar kelapa

Descriptives

rata-rata kesukaan terhadap rasa

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A	50	3,9400	,54995	,07778	3,7837	4,0963	3,00	5,00
B	50	4,4800	,42809	,06054	4,3583	4,6017	4,00	5,00
C	50	3,7600	,52722	,07456	3,6102	3,9098	3,00	5,00
Total	150	4,0600	,58768	,04798	3,9652	4,1548	3,00	5,00

Test of Homogeneity of Variances

rata-rata kesukaan terhadap rasa

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1,020	2	147	,363

ANOVA

rata-rata kesukaan terhadap rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	14,040	2	7,020	27,577	,000
Within Groups	37,420	147	,255		
Total	51,460	149			

Post Hoc Tests, Homogeneous Subsets

rata-rata kesukaan terhadap rasa

Duncan^a

kode sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	50	3,7600	
A	50	3,9400	
B	50		4,4800
Sig.		,077	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50,000.

Lampiran 7. Rekapitulasi kesukaan panelis terhadap aroma kue kering akar kelapa

Panelis	A1(0,121)	A2(0,987)	Rata-rata	B1(0,675)	B2(0,318)	Rata-rata	C1(0,465)	C2(0,754)	Rata-rata
1	3	3	3	4	4	4	3	3	3
2	4	3	3,5	4	4	4	3	4	3,5
3	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
4	3	3	3	4	4	4	3	3	3
5	5	5	5	4	4	4	4	5	4,5
6	3	5	4	4	5	4,5	3	4	3,5
7	4	5	4,5	5	4	4,5	4	4	4
8	3	3	3	4	4	4	3	3	3
9	5	3	4	4	5	4,5	3	4	3,5
10	5	5	5	4	5	4,5	4	5	4,5
11	4	4	4	5	5	5	5	5	5
12	3	4	3,5	4	4	4	5	5	5
13	3	4	3,5	4	5	4,5	5	4	4,5
14	3	4	3,5	5	5	5	3	3	3
15	3	3	3	4	4	4	3	3	3
16	4	4	4	4	4	4	4	4	4
17	4	4	4	5	5	5	4	3	3,5
18	4	4	4	4	5	4,5	4	3	3,5
19	4	4	4	4	5	4,5	5	5	5
20	4	3	3,5	4	4	4	3	3	3
21	3	4	3,5	5	5	5	3	3	3
22	5	5	5	5	4	4,5	4	4	4
23	4	4	4	5	5	5	4	4	4
24	4	3	3,5	5	3	4	3	3	3
25	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
26	5	4	4,5	5	5	5	3	4	3,5
27	4	5	4,5	5	4	4,5	5	5	5
28	4	4	4	5	5	5	4	4	4
29	4	4	4	5	5	5	4	4	4
30	3	3	3	5	5	5	4	4	4
31	4	4	4	5	4	4,5	4	4	4
32	4	4	4	5	5	5	3	4	3,5
33	4	5	4,5	5	5	5	4	4	4
34	4	5	4,5	4	4	4	4	4	4
35	4	5	4,5	4	5	4,5	4	4	4
36	4	4	4	4	4	4	4	4	4
37	5	5	5	5	5	5	4	4	4
38	5	5	5	4	4	4	5	3	4
39	4	4	4	5	4	4,5	5	4	4,5
40	4	3	3,5	4	4	4	3	4	3,5
41	3	3	3	5	4	4,5	4	3	3,5
42	4	5	4,5	4	4	4	4	4	4
43	4	4	4	5	5	5	4	4	4
44	4	4	4	4	4	4	3	3	3
45	5	4	4,5	4	4	4	3	3	3
46	5	4	4,5	5	5	5	3	3	3
47	5	4	4,5	5	5	5	4	4	4
48	4	4	4	5	5	5	4	4	4
49	4	4	4	5	5	5	4	4	4
50	3	3	3	5	5	5	4	4	4
JUMLAH	198	200	199	225	224	224,5	188	191	113,5
RATA-RATA	3,96	4,00	3,98	4,50	4,48	4,49	3,76	3,82	3,78

Lampiran 8. Hasil analisis kesukaan panelis terhadap aroma kue kering akar kelapa

Descriptives

rata-rata kesukaan terhadap aroma

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A	50	3,9400	,59453	,08408	3,7710	4,1090	3,00	5,00
B	50	4,5000	,49487	,06999	4,3594	4,6406	3,00	5,00
C	50	3,9200	,58345	,08251	3,7542	4,0858	3,00	5,00
Total	150	4,1200	,61764	,05043	4,0203	4,2197	3,00	5,00

Test of Homogeneity of Variances

rata-rata kesukaan terhadap aroma

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
,853	2	147	,428

ANOVA

rata-rata kesukaan terhadap aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	10,840	2	5,420	17,320	,000
Within Groups	46,000	147	,313		
Total	56,840	149			

Post Hoc Tests, Homogeneous Subsets

rata-rata kesukaan terhadap aroma

Duncan_a

kode sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	50	3,9200	4,5000
A	50	3,9400	
B	50		
Sig.		,858	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50,000.

Lampiran 9. Surat Pernyataan Bersedia Jadi Panelis

SURAT PERNYATAAN BERSEDIA JADI PANELIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Semester :

Alamat :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis penelitian “**DAYA TERIMA KUE KERING AKAR KELAPA DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BIT BETA VULGARIS L.**” yang akan dilaksanakan oleh Rafina Aulia Zulmi Marpaung dari program studi Diploma III Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan.

Lubuk Pakam, Mei 2024

Mengetahui

Panelis

Peneliti

()

(Rafina Aulia Zulmi Marpaung)

Lampiran 10. Formulir Uji Organoleptik

Formulir Isian Daya Terima Kue Kering Akar Kelapa Dengan Penambahan Tepung Bit (beta vulgaris L)

Nama Panelis :

Tanggal pengujian :

Jenis Sampel : Kue Kering Akar Kelapa

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma Kue Kering Akar Kelapa Dengan Penambahan Tepung Bit Sebagai Pewarna Yang 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 sebagai berikut :

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

Jenis perakuan	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
0,121				
0,318				
0,675				
0,465				
0,987				
0,754				

Lampiran 11. Hasil Uji Kimia Tepung Bit

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Energi Total	Kcal/100 g	349.97	349.46	-	Calculation
2	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	15.21	14.94	-	Calculation
3	Kadar Abu	%	9.74	9.68	-	SNI 01-2891-1992 point 6.1
4	Kadar Air	%	4.88	5.03	-	SNI 01-2891 - 1992, point 5.1
5	Karbohidrat (By Difference)	%	70.65	70.13	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
6	Kadar Lemak Total	%	1.69	1.66	-	18-8-5/MU/SMM-SIG point 3.2.2 (Weibull)
7	Kadar Protein	%	13.04	13.50	-	18-8-31/MU/SMM-SIG (Titrimetri)
8	Vitamin B9 (Asam Folat)	mcg / 100 g	Not detected	Not detected	75.00	18-5-38/MU/SMM-SIG (UPLC-PDA)
9	Vitamin B12	mcg / 100 g	Not detected	Not detected	0.08	18-12-6/MU/SMM-SIG (LC-MSMS)
10	Besi (Fe)	mg / 100 g	2.62	2.65	-	18-13-1/MU/SMM-SIG (ICP OES)

Bogor, 06 November 2023

PT. Saraswanti Indo Genetech



Dwi Yulianto Laksono, S.Si

General Laboratory Manager

Lampiran 12. Bukti Bimbingan KTI

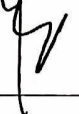
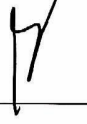
Nama : Rafina Aulia Zulmi Marpaung

NIM : P01031121094

Judul : Daya Terima Kue Kering Akar Kelapa Dengan
Penambahan Tepung Bit (*Beta Vulgaris L*)

Pembimbing : Tiar Lince Bakara SP, M. Si

No	Tanggal	Judul/Topik Bimbingan	Tanda Tangan Siswa	Tanda Tangan Dosen
1	26 September 2023	Menghubungi dosen pembimbing untuk melakukan pengarahan, minat, dan memperkenalkan diri		
2	27 September 2023	Membahas topik masalah yang akan diangkat menjadi topik penelitian		
3	28 September 2023	Mendiskusikan jurnal yang sudah dicari dengan topik yang akan dilakukan dalam penelitian		
4	3 November 2023	Pengajuan judul usulan penelitian		
5	3 November 2023	ACC judul		
6	5 November 2023	Uji coba produk		
7	7 November 2023	Pengajuan dan diskusi produk		
8	15 November 2023	Uji organoleptik		

9	20 November 2023	Mendiskusikan bab 1-3		
10	21 November 2023	Revisi bab 1-3		
11	14 Desember 2023	Seminar proposal		
12	20 Januari 2024	Revisi proposal		
13	10 Mei 2024	Mengurus Ethical Clearance		
14	13 Mei 2024	Uji Panelis Penelitian		
15	2 Juni 2024	Revisi bab 4		
16	8 Juni 2024	Revisi bab 5		
17	9 Juni 2024	Revisi bab 4 dan 5		
18	15 Juni 2024	Revisi keseluruhan KTI		
19	20 juni 2024	Seminar hasil		

Lampiran 13. Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama Lengkap : Rafina Aulia Zulmi Marpaung
Tempat/Tanggal Lahir : Tanjung Balai, 02 Februari 2003
Jumlah Saudara : 3 Bersaudara
Alamat Rumah : Jln Cendrawasih Nusa Indah Lk. II
No Hp/Wa : 082210570889
Riwayat Pendidikan : 1. SDN 132403 Tanjung Balai
2. MTS SWASTA DARUL HIKMAH
3. MAN TANJUNG BALAI
4. POLTEKKES MEDAN JURUSAN GIZI
Hobby : Membaca

Motto : Jalani sesuai arus, semuanya sudah ada yang ngatur.

Lampiran 14. Surat Pernyataan Keaslian KTI

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Rafina Aulia Zulmi Marpaung

Nim : P01031121094

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



(Rafina Aulia Zulmi Marpaung)

Lampiran 15. Dokumentasi Pembuatan Akar Kering

1. Bahan

Perlakuan A1 dan A2

Tepung ketan (95 gr)	Tepung bit (25gr)	Tepung tapioka (30 gr)	Tepung gula (40 gr)	Margarin (35 gr)	Telur (1 butir)
----------------------------	----------------------	------------------------------	---------------------------	---------------------	--------------------



Perlakuan B1 dan B2

Tepung ketan (90 gr)	Tepung bit (30 gr)	Tepung tapioka (30 gr)	Tepung gula (40 gr)	Margarin (35 gr)	Telur (1 butir)
----------------------------	-----------------------	------------------------------	---------------------------	---------------------	--------------------



Perlakuan C1 dan C3

Tepung ketan (85 gr)	Tepung bit (35 gr)	Tepung tapioka (30 gr)	Tepung gula (40 gr)	Margarin (35 gr)	Telur (1 butir)
----------------------------	-----------------------	------------------------------	---------------------------	---------------------	--------------------



2. Kue Kering Akar Kelapa

Perlakuan A1 dan A2



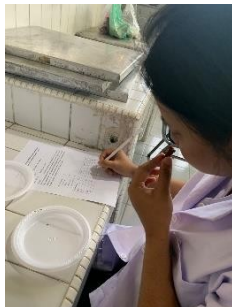
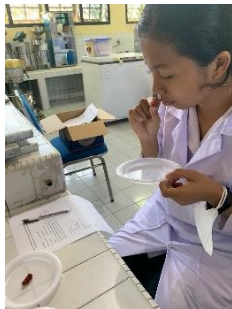
Perlakuan B1 dan B2



Perlakuan C1 dan C2



3. Panelis



Lampiran 16. Ethical Approval



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: 01.26 810 /KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2024

Protokol Penelitian yang diusulkan oleh :
The Research Protocol Proposed By

Peneliti Utama : RAFINA AULIA ZULMI MARPAUNG
Principil In Investigator

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

Dengan Judul :
Title

**"DAYA TERIMA KUE KERING AKAR KELAPA DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG BIT (Beta vulgaris L)."**

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 11 November 2024 sampai 11 November 2025

This declaration of ethics applies during the period 11 November 2024 until 11 November 2025

Medan, 11 November 2024

Ketua/chairperson



dr. Lestari Rahmah, MKT.

NIP.197106222002122003