

DAFTAR PUSTAKA

- Ananingsih, V. K., Andriani, C., Sumardi, & Konstantia, B. A. A. (2021). Transfer Teknologi Pengeringan Daun Pegagan Untuk Masyarakat Desa Bedono, Kecamatan Jambu, Kabupaten Semarang. *Sendimas 2021 – Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 199–202.
- Anggraini, Melisa, Winerlis Syarif, Dan Rahmi Holinesti. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Kualitas Bolu Kukus. Universitas Negeri Padang
- Anggraini, L., & Adriani. (2020). Kualitas Kimia Dan Organoleptik Nugget Ikan Gabus Melalui Penambahan Tepung Kacang Merah.
- Erda, Z. 2011. Formulasi Serbuk Tabur Daun Pegagan (*Centella asiatica*) Pada MP-ASI Sebagai Produk Pangan Fungsional. Sekolah Pascasarjana IPB
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180–186.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180–186. <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i3.27046>
- Fajaria, A., Rohmayanti, T., & Kusumaningrum, I. (2019). Calcium levels and sensory characteristics of crackers with catfish bone and white oyster mushrooms (*Pleurotus oestreatus*). *Desember*, 13(2), 130.
- Ilmu, M., Pangan, T., Pertanian, F., Yudharta, U., Pengajar, S., Itp, P., Pertanian, F., Yudharta, U., Abstrak, P., & Kunci, K. (2015). Mempelajari Pembuatan Nugget Kacang Merah. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 6(1). <https://doi.org/10.35891/tp.v6i1.466>

- Irmawati, F. M., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). Pemanfaatan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea* L) sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolous vulgaris* L). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 3–14.
- Mukminin, A., Asmawati, A., & Marianah, M. (2022). Kajian penambahan serbuk pegagan (*Centella asiatica*) terhadap mutu cookies tepung mocaf (modified cassava flour). *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 2(1), 21.
- Prasetyo, T. J., Hardinsyah, H., & Sinaga, T. (2014). Konsumsi Pangan Dan Gizi Serta Skor Pola Pangan Harapan (Pph) Pada Anak Usia 2—6 Tahun Di Indonesia. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 8(3), 159.
- Saputri, I., Damayanthi, E., Masyarakat, D. G., & Manusia, F. E. (2015). PENAMBAHAN PEGAGAN (*Centella asiatica*) DENGAN BERBAGAI KONSENTRASI DAN PENGARUHNYA TERHADAP SIFAT FISIKO-KIMIA COOKIES SAGU (Pegagan [*Centella asiatica*] addition with various concentrations and the effect on the physico-chemical properties of sago cookies. *J. Gizi Pangan*, 10(2), 149–156.
- Siahaan, B. F., Yusa, N. M., & Pratiwi, I. D. P. K. (2021). Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*. L) dan Tepung Daun Pegagan(*Centella asiatica* (L.) Urban) Terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(3), 536.
- Gunawan, A., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) The Quality Of Muffin With A Combination Of Sorghum Flour (Sorghum Bicolor) And Red Bean Flour (Phaseolus Vulgaris). 14(1), 11–19.
- Heluq, D. Z., & Mundiastuti, L. (2018). Daya Terima Dan Zat Gizi Pancake Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Dan Daun Kelor

- (Moringa Oleifera) Sebagai Alternatif Jajanan Anak Sekolah. *Media Gizi Indonesia*, 13(2), 133.
- Helvandari, J. H., Ariyetti, & Kasim, A. K. (2022). Analisis Break Even Point Pada Pembuatan Cookies Dengan Pencampuran Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Merah Jhoni. 01(01), 8–11.
- Irmawati, F. M., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). Pemanfaatan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea* L) sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biskut tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolous vulgaris* L). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 3–14.
- Kasih, D. R. R., & Purwidiani, N. (2019). Pengaruh Proporsi Tepung Jagung Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Organoleptik Serta Kandungan Gizi Brownies Kukus. 8(2).
- Masriany, M., Sari, A., & Armita, D. (2020). Diversitas senyawa volatil dari berbagai jenis tanaman dan potensinya sebagai pengendali hama yang ramah lingkungan. *Journal UIN Alauddin, September*, 1–7.
- Mukminin, A., Asmawati, A., & Marianah, M. (2022). Kajian penambahan serbuk pegagan (*Centella asiatica*) terhadap mutu cookies tepung mocaf (modified cassava flour). *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 2(1), 21.
- Musdalipah, Nurhikma, E., Sofyan, S., Rusli, N., Daud, N., Yusriani, L., & Alam, S. (2021). Pemanfaatan Daun Tawaloho Sebagai Makanan Sehat Dalam Sediaan Biskuit Untuk Masyarakat Mekar Baru Sulawesi Tenggara. 5(4), 1–8.
- 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.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). Karakteristik Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(Hest I), 20–29.

- Qonitah, S. H., & Dian, R. A. B. (2016). Kajian Penggunaan High Fructose Syrup (Hfs) Sebagai Pengganti Gula Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2), 9–21.
- Saputri, I., Damayanthi, E., Masyarakat, D. G., & Manusia, F. E. (2015). Penambahan Pegagan (*Centella Asiatica*) Dengan Berbagai Konsentrasi Dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Cookies Sagu (Pegagan [*Centella Asiatica*] Addition With Various Concentrations And The Effect On The Physico-Chemical Properties Of Sago Cookies. *J. Gizi Pangan*, 10(2), 149–156.
- Sari, L. N., Rowa, S. S., & Suaib, F. (2019). Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Makro Biskuit Substitusi Tepung Kacang Merah Dan Tepung Talas. *Media Gizi Pangan*, 26, 37–45.
- Siahaan, B. F., Yusa, N. M., & Pratiwi, I. D. P. K. (2021). Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*. L) dan Tepung Daun Pegagan(*Centella asiatica* (L.) Urban) Terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(3), 536.
- Siahaan, B. F., Yusa, N. M., Putu, I. D., & Pratiwi, K. (2021). Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* . L) Dan Tepung Daun Pegagan (*Centella Asiatica* (L .) Urban) Terhadap Karakteristik Cookies The Effect Of Comparison Red Bean Flour (*Phaseolus Vulgaris* L .) And *Centella* (*Centella Asiatica* (L .) Urban) Leaf Flour On The Characteristics Of Cookies. 10(3), 536–547.
- Suknia, S. L., & Rahmani, T. P. D. (2020). Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine Max* (L.) Merr) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Di Candiwesi, Salatiga. *Southeast Asian Journal Of Islamic Education*, 03(01), 59–76.
- Sulistio, A. D. (2021). Pemanfaatan Daun Pegagan (*Centella Asiatica*) Menjadi Olahan Keripik Oleh Masyarakat Desa Wisata Jatimulyo, Girimulyo, Utilization. 5(2), 125–130.

- Sutardi. (2016). Kandungan Bahan Aktif Tanaman Pegagan Dan Khasiatnya Untuk Meningkatkan Sistem Imun Tubuh Bioactive Compounds In Pegagan Plant And Its Use For Increasing Immune System. Jurnal Litbang Pertanian, 35(3), 121–130.
- Sutardi. (2016). Kandungan Bahan Aktif Tanaman Pegagan Dan Khasiatnya Untuk Meningkatkan Sistem Imun Tubuh.
- Tamimi, W., Nurwantoro, & Bintoro, V. P. (2018). Karakteristik Gelato Susu Kambing Dengan Penambahan Ekstrak Daun Pegagan. 3(1), 51–62.
- Yanti, S. F., & Verawati, B. (2022). Pembuatan Cookies Berbahan Dasar Tepung Pisang Raja (Musa Paradisiaca L .) Dengan Penambahan Tepung Pegagan (Centella Asiatica) Sebagai Cemilan Sehat. 3, 162–167.

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1

SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS (INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :
Umur :
Alamat :
Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis penelitian “Uji Kandungan Gizi Kalsium, Besi dan Daya Terima Konsumen pada Biskuit Tepung Kacang Merah dengan Penambahan Tepung Daun Pegagan” yang akan dilakukan oleh Juwita Riskawati dari program studi Sarjana Terapan Gizi Dan Diettetika Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan. Demikianlah pernyataan ini dapat digunakan seperlunya.

Lubuk Pakam, Februari 2023

Mengetahui

Peneliti

Panelis

(Juwita Riskawati)

()

Lampiran 2

FORM UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma biskuit tepung kacang merah dengan penambahan tepung daun pegagan (Biskuit Kamegan) 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	Rasa	Aroma
1.	P1 (Pengulangan Ke-1)				
2.	P1 (Pengulangan Ke-2)				
3.	P2 (Pengulangan Ke-1)				
4.	P2 (Pengulangan Ke-2)				
5.	P3 (Pengulangan Ke-1)				
6.	P3 (Pengulangan Ke-2)				

Lampiran 3

Rekapitulasi Nilai Rata-rata Terhadap Warna Pada Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Pegagan

Rekapitulasi Warna Biskuit Tepung kacang merah dan Tepung Daun Pegagan									
Panelis	P1		Nilai Rata-Rata P1	P2		Nilai Rata-Rata P2	P3		Nilai Rata-Rata P3
	Pengulangan Ke 1	Pengulangan Ke 2		Pengulangan ke 1	Pengulangan ke 2		Pengulangan ke 1	Pengulangan ke 2	
1	5	5	5	4	4	4	3	3	3
2	5	5	5	3	3	3	3	3	3
3	5	4	4.5	3	3	3	3	3	3
4	5	5	5	4	4	4	4	4	4
5	5	4	4.5	4	3	3.5	3	3	3
6	4	4	4	4	4	4	4	4	4
7	5	5	5	5	5	5	4	4	4
8	5	5	5	5	5	5	3	4	3.5
9	4	4	4.5	5	5	5	4	4	4
10	5	5	5	4	4	4	4	4	4
11	5	5	5	4	4	4	4	3	3.5
12	5	5	5	5	5	5	3	3	3
13	4	4	4	4	4	4	3	4	3.5
14	4	4	4	5	4	4.5	4	3	3.5
15	4	5	4.5	4	4	4	3	3	3
16	4	5	4.5	4	4	4	3	4	3.5
17	5	5	5	5	5	5	4	4	4
18	5	5	5	3	3	3	3	3	3
19	4	4	4	4	4	4	3	4	3.5
20	5	5	5	4	3	3.5	4	3	3.5
21	5	5	5	4	4	4	4	4	4
22	5	4	4.5	4	4	4	3	3	3
23	5	4	4.5	4	4	4	3	3	3
24	5	5	5	4	4	4	3	3	3
25	4	4	4	4	4	4	3	3	3
Jumlah	118	115	116.5	103	100	101.5	85	86	85.5
Rata-rata	4.72	4.6	4.66	4.12	4	4.06	3.4	3.44	3.42

Lampiran 4

Hasil Uji Statistika Warna Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Pegagan

ANOVA					
Warna					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	19.227	2	9.613	41.053	.000
Within Groups	16.860	72	.234		
Total	36.087	74			

Duncan				
perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P3	25	3.420		
P2	25		4.060	
P1	25			4.660
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 5

Rekapitulasi Nilai Rata-rata Terhadap Testur Pada Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Pegagan

Rekapitulasi Terkstur Biskuit Tepung kacang merah dan Tepung Daun Pegagan									
Panelis	P1		Nilai Rata-Rata P1	P2		Nilai Rata-Rata P2	P3		Nilai Rata-Rata P3
	Pengulangan Ke 1	Pengulangan Ke 2		Pengulangan ke 1	Pengulangan ke 2		Pengulangan ke 1	Pengulangan ke 2	
1	5	5	5	4	4	4	3	3	3
2	5	5	5	4	4	4	4	3	3.5
3	5	4	4.5	4	4	4	3	3	3
4	5	5	5	4	4	4	4	4	4
5	4	4	4	4	4	4	3	3	3
6	4	4	4	4	4	4	4	4	4
7	5	5	5	5	5	5	4	4	4
8	5	5	5	4	4	4	3	4	3.5
9	5	4	4.5	4	4	4	4	4	4
10	5	5	5	4	4	4	4	4	4
11	5	5	5	5	4	4.5	4	3	3.5
12	5	5	5	4	4	4	3	3	3
13	4	5	4.5	4	4	4	3	4	3.5
14	4	4	4	4	4	4	4	3	3.5
15	4	5	4.5	4	4	4	3	3	3
16	4	5	4.5	4	4	4	3	4	3.5
17	5	5	5	4	4	4	4	4	4
18	5	5	5	3	3	3	3	3	3
19	5	4	4.5	4	4	4	3	4	3.5
20	5	5	5	4	4	4	4	4	4
21	5	5	5	5	5	5	4	4	4
22	5	5	5	3	4	3.5	3	3	3
23	5	5	5	4	4	4	3	3	3
24	5	5	5	5	4	4.5	3	3	3
25	4	4	4	3	3	3	3	3	3
Jumlah	118	118	118	101	100	100.5	86	87	86.5
Rata-rata	4.72	4.72	4.72	4.04	4	4.02	3.44	3.48	3.46

Lampiran 6

Hasil Uji Statistika Terhadap Tekstur Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Pegagan

tekstur	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
aBetween Groups	19.927	2	9.963	56.308	.000
sWithin Groups	12.740	72	.177		
Total	32.667	74			

Duncan

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P3	25	3.460		
P2	25		4.020	
P1	25			4.720
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 7

Rekapitulasi Nilai Rata-rata Terhadap Aroma Pada Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Pegagan

Rekapitulasi Aroma Biskuit Tepung kacang merah dan Tepung Daun Pegagan									
Panelis	P1		Nilai Rata-Rata P1	P2		Nilai Rata-Rata P2	P3		Nilai Rata-Rata P3
	Pengulangan Ke 1	Pengulangan Ke 2		Pengulangan ke 1	Pengulangan ke 2		Pengulangan ke 1	Pengulangan ke 2	
1	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	5	5	5	4	4	4	4	4	4
3	5	5	5	5	5	5	5	5	5
4	5	5	5	4	4	4	4	4	4
5	4	4	4	4	3	3.5	3	3	3
6	4	4	4	4	4	4	4	4	4
7	5	5	5	5	5	5	4	4	4
8	5	5	5	5	5	5	3	4	3.5
9	4	4	4.5	5	5	5	4	4	4
10	5	5	5	4	4	4	4	4	4
11	5	5	5	4	4	4	3	3	3
12	5	5	5	5	5	5	3	3	3
13	4	4	4	4	4	4	3	4	3.5
14	4	4	4	5	4	4.5	4	3	3.5
15	4	4	4	4	4	4	3	5	4
16	4	4	4	4	4	4	3	4	3.5
17	5	5	5	5	5	5	4	4	4
18	5	5	5	4	4	4	3	3	3
19	4	4	4	4	4	4	3	4	3.5
20	5	5	5	4	3	3.5	4	3	3.5
21	5	5	5	4	4	4	4	4	4
22	4	4	4	4	4	4	3	3	3
23	5	4	4.5	4	4	4	4	4	4
24	5	5	5	4	4	4	4	4	4
25	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Jumlah	115	114	115	108	105	106.5	92	96	94
Rata-rata	4.6	4.56	4.6	4.32	4.2	4.26	3.68	3.84	3.76

Lampiran 8

Hasil Uji Statistik Terhadap Aroma Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Pegagan

ANOVA					
aroma					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	8.927	2	4.463	17.259	.000
Within Groups	18.620	72	.259		
Total	27.547	74			

aroma				
Duncan				
perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P3	25	3.760		
P2	25		4.260	
P1	25			4.600
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 9

Rekapitulasi Nilai Rata-rata Terhadap Rasa Pada Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Pegagan

Rekapitulasi Rasa Biskuit Tepung kacang merah dan Tepung Daun Pegagan									
Panelis	P1		Nilai Rata-Rata P1	P2		Nilai Rata-Rata P2	P3		Nilai Rata-Rata P3
	Pengulangan Ke 1	Pengulangan Ke 2		Pengulangan ke 1	Pengulangan ke 2		Pengulangan ke 1	Pengulangan ke 2	
1	5	5	5	4	4	4	2	2	2
2	5	5	5	3	3	3	3	3	3
3	5	5	5	4	3	3.5	2	2	2
4	5	5	5	4	4	4	2	1	1.5
5	5	4	4.5	4	3	3.5	3	3	3
6	4	4	4	3	3	3	3	3	3
7	5	5	5	4	3	3.5	2	2	2
8	5	5	5	4	4	4	1	1	1
9	4	4	4	3	3	3	2	2	2
10	5	5	5	4	4	4	2	2	2
11	5	5	5	4	3	3.5	3	3	3
12	5	5	5	4	4	4	2	2	2
13	4	4	4	4	3	3.5	2	1	1.5
14	4	4	4	4	4	4	2	3	2.5
15	5	5	5	4	4	4	3	3	3
16	4	4	4	3	3	3	2	1	1.5
17	5	5	5	4	4	4	2	1	1.5
18	5	5	5	3	3	3	3	3	3
19	4	4	4	3	3	3	3	2	2.5
20	5	5	5	3	3	3	2	2	2
21	5	5	5	4	4	4	2	2	2
22	5	4	4.5	4	4	4	2	2	2
23	5	4	4.5	4	4	4	3	3	3
24	5	5	5	3	3	3	3	3	3
25	5	5	5	4	4	4	2	1	1.5
Jumlah	119	116	117,5	92	87	89.5	58	53	54.5
Rata-rata	4.76	4.64	4.7	3.68	3.48	3.58	2.32	2.12	2.18

Lampiran 10

Hasil Uji Statistik Terhadap Rasa Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Pegagan

ANOVA					
RASA					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	77.120	2	38.560	147.051	.000
Within Groups	18.880	72	.262		
Total	96.000	74			

Duncan

PERLAKUAN	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P3	25	2.220		
P2	25		3.580	
P1	25			4.700
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 11

Nilai Gizi Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Pegagan Berdasarkan Nutrisurvey

NILAI GIZI BISKUIT TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG DAUN PEGAGAN (180 gr)			
Tepung Terigu 50 gr + Tepung Kacang Merah 47 gr + Tepung daun pegagan 3 gr			
Nama Bahan Makanan	Jumlah	Energi	Karbohidrat
Kacang Merah Kering	47 g	147,6 kcal	26,4 g
Pegagan	3 g	1,0 kcal	0,2 g
Tepung Terigu	50 g	182,0 kcal	38,2 g
Susu Dancow Instant	5 g	23,2 kcal	2,6 g
Telur Ayam Bagian Kuning	15 g	41,7 kcal	0,3 g
Baking powder	2 g	3,1 kcal	0,8 g
Margarin	25 g	159,0 kcal	0,0 g
Butter	15 g	111,2 kcal	0,1 g
Vanilli	1 g	0,7 kcal	0,0 g
Garam	1 g	0,0 kcal	0,0 g
Gula pasir	25 g	96,7 kcal	25,0 g
Analisis Makanan : energi 766,2 kcal (100 %), Karbohidrat 93,5 g (100 %)			
Zat Gizi	Hasil Analisis Nilai	Rekomendasi Nilai/Hari	Persentase Pemenuhan
energy	766,2 kcal	2036,3 kcal	38 %
water	3,1 g	2700,0 g	0 %
protein	19,7 g (10%)	0,1 g (12 %)	33 %
fat	35,6 g (41%)	69,1 g (< 30 %)	51 %
carbohydr.	93,5 g (49%)	290,7 g (> 55 %)	32 %
dietary fiber	3,3 g	30,0 g	11 %
alcohol	0,0 g	-	-
PUFA	5,7 g	10,0 g	57 %
cholesterol	236,1 mg	-	-
Vit. A	303,0 µg	800,0 µg	38 %
carotene	0,1 mg	-	-
Vit. E (eq.)	2,3 mg	12,0 mg	19 %
Vit. B1	0,3 mg	1,0 mg	29 %
Vit. B2	0,1 mg	1,2 mg	12 %
Vit. B6	0,1 mg	1,2 mg	8 %
tot. Fol.acid	29,6 µg	400,0 µg	7 %
Vit. C	1,9 mg	100,0 mg	2 %
sodium	674,2 mg	2000,0 mg	34 %
calcium	326,8 mg	1000,0 mg	33 %
magnesium	19,2 mg	310,0 mg	6 %
phosphorus	305,9 mg	700,0 mg	44 %
iron	6,9 mg	15,0 mg	46 %
zinc	0,9 mg	7,0 mg	13 %

=====

NILAI GIZI BISKUIT TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG DAUN PEGAGAN (180 gr)

Tepung Terigu 50 gr + Tepung Kacang Merah 44 gr +

Tepung daun pegagan 6 gr

Nama Bahan Makanan	Jumlah	Energi	Karbohidrat
Kacang Merah Kering	44 g	138,2 kcal	24,7 g
Pegagan	6 g	2,0 kcal	0,4 g
Tepung Terigu	50 g	182,0 kcal	38,2 g
Susu Dancow Instant	5 g	23,2 kcal	2,6 g
Telur Ayam Bagian Kuning	15 g	41,7 kcal	0,3 g
Baking Powder	2 g	3,1 kcal	0,8 g
Margarin	25 g	159,0 kcal	0,0 g
Butter	15 g	111,2 kcal	0,1 g
Vanilli	1 g	0,7 kcal	0,0 g
Gram	1 g	0,0 kcal	0,0 g
Gula pasir	25 g	96,7 kcal	25,0 g

Analisis Makanan : energi 757,8 kcal (100 %), Karbohidrat 92,1 g (100 %)

Zat Gizi	Hasil Analisis	Rekomendasi	Persentase
	Nilai	Nilai/Hari	Pemenuhan
energy	757,8 kcal	2036,3 kcal	37 %
water	3,1 g	2700,0 g	0 %
protein	19,0 g (10%)	60,1 g (12 %)	32 %
fat	35,6 g (41%)	69,1 g (< 30 %)	51 %
carbohydr.	92,1 g (49%)	290,7 g (> 55 %)	32 %
dietary fiber	3,2 g	30,0 g	11 %
alcohol	0,0 g	-	-
PUFA	5,7 g	10,0 g	57 %
cholesterol	236,1 mg	-	-
Vit. A	303,0 µg	800,0 µg	38 %
carotene	0,1 mg	-	-
Vit. E (eq.)	2,3 mg	12,0 mg	19 %
Vit. B1	0,3 mg	1,0 mg	28 %
Vit. B2	0,1 mg	1,2 mg	12 %
Vit. B6	0,1 mg	1,2 mg	8 %
tot. Fol.acid	29,6 µg	400,0 µg	7 %
Vit. C	1,9 mg	100,0 mg	2 %
sodium	674,2 mg	2000,0 mg	34 %
potassium	156,8 mg	3500,0 mg	4 %
calcium	316,8 mg	1000,0 mg	32 %
magnesium	19,2 mg	310,0 mg	6 %
phosphorus	305,9 mg	700,0 mg	44 %
iron	6,6 mg	15,0 mg	44 %
zinc	0,9 mg	7,0 mg	13 %

=====

NILAI GIZI BISKUIT TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG DAUN PEGAGAN (180 gr)

Tepung Terigu 50 gr + Tepung Kacang Merah 41 gr +

Tepung daun pegagan 9 gr

Nama Bahan Makanan	Jumlah	Energi	Karbohidrat
Kacang Merah Kering	41 g	128,7 kcal	23,0 g
Pegagan	9 g	3,1 kcal	0,6 g
Tepung Terigu	50 g	182,0 kcal	38,2 g
Susu Dancow Instant	5 g	23,2 kcal	2,6 g
Telur Ayam Bagian Kuning	15 g	41,7 kcal	0,3 g
Baking Powder	2 g	3,1 kcal	0,8 g
Margarin	25 g	159,0 kcal	0,0 g
Butter	15 g	111,2 kcal	0,1 g
Vanilli	1 g	0,7 kcal	0,0 g
Garam	1 g	0,0 kcal	0,0 g
Gula Pasir	25 g	96,7 kcal	25,0 g

Analisis Makanan : Energi 749,4 kcal (100 %), Karbohidrat 90,6 g (100 %)

Zat Gizi	Hasil Analisis	Rekomendasi	Persentase
	Nilai	Nilai/Hari	Pemenuhan
energy	749,4 kcal	2036,3 kcal	37 %
water	3,1 g	2700,0 g	0 %
protein	18,4 g (10%)	60,1 g (12 %)	31 %
fat	35,5 g (42%)	69,1 g (< 30 %)	51 %
carbohydr.	90,6 g (49%)	290,7 g (> 55 %)	31 %
dietary fiber	3,2 g	30,0 g	11 %
alcohol	0,0 g	-	-
PUFA	5,7 g	10,0 g	57 %
cholesterol	236,1 mg	-	-
Vit. A	303,0 µg	800,0 µg	38 %
carotene	0,1 mg	-	-
Vit. E (eq.)	2,3 mg	12,0 mg	19 %
Vit. B1	0,3 mg	1,0 mg	27 %
Vit. B2	0,1 mg	1,2 mg	12 %
Vit. B6	0,1 mg	1,2 mg	8 %
tot. Fol.acid	29,6 µg	400,0 µg	7 %
Vit. C	1,9 mg	100,0 mg	2 %
sodium	674,2 mg	2000,0 mg	34 %
potassium	156,8 mg	3500,0 mg	4 %
calcium	306,9 mg	1000,0 mg	31 %
magnesium	19,2 mg	310,0 mg	6 %
phosphorus	305,9 mg	700,0 mg	44 %
iron	6,4 mg	15,0 mg	43 %
zinc	0,9 mg	7,0 mg	13 %

Lampiran 12

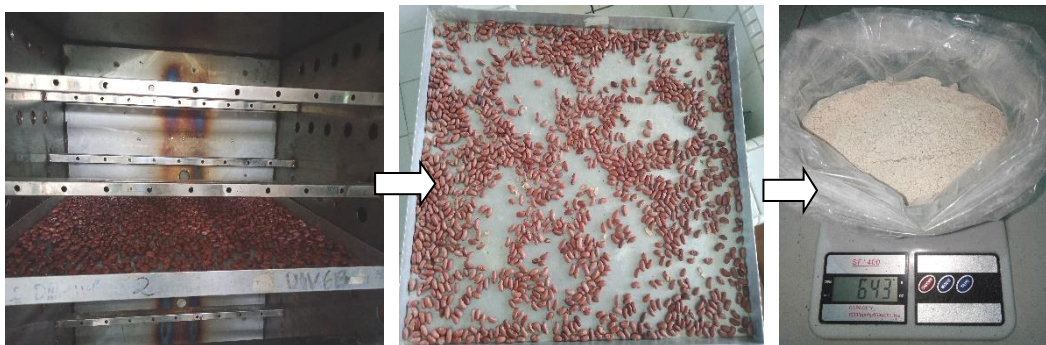
PEMBUATAN TEPUNG KACANG MERAH



- a. Cuci kacang merah hingga bersih, selanjutnya kacang merah direndam selama 24 jam.



- b. Setelah di rendam cuci kembali kacang merah dan rebus selama 20 menit. Angkat kacang merah lalu telakkan di Loyang.



- c. Kerigkan kacang merah di cabinet dryer hingga kering. Kemudian haluskan kacang merah hingga menjadi tepung.

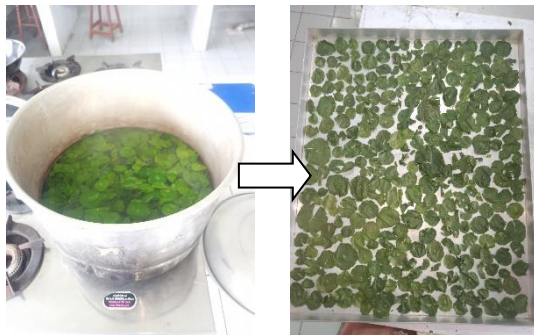
Gambar 7. Dokumentasi Pembuatan Tepung Kacang Merah

Lampiran 13

PEMBUATAN TEPUNG DAUN PEGAGAN



1. Pemisahan daun pegagan dari batang dan akarnya. Selanjutnya daun pegagan di timbang lalu di cuci hingga bersih.



2. Rebus daun pegagan selama 3 menit kemudian angkat. Selanjutnya susun daun pada loyang.



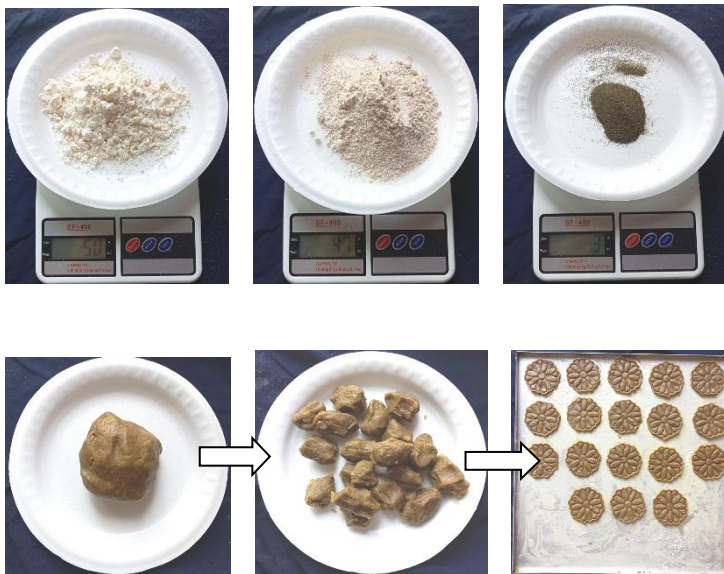
3. Keringkan daun pegagan pada cabinet dryer hingga kering. Setelah itu daun pegagan dihaluskan hingga menjadi tepung

Gambar 8. Dokumentasi Pembuatan Tepung Daun Pegagan

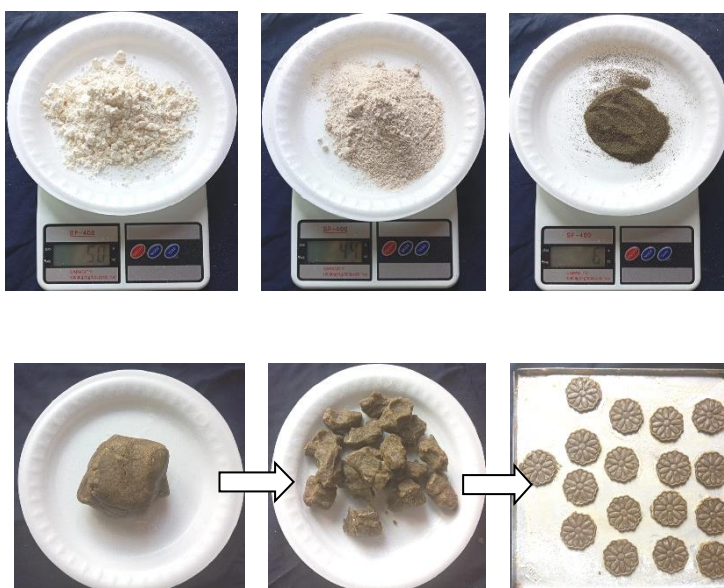
Lampiran 14

BAHAN-BAHAN BISKUIT DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG DAUN PEGAGAN

- a. Perlakuan P1 : tepung terigu 50 gr + tepung kacang merah 47 gr, dan tepung daun pegagan 3 gr.



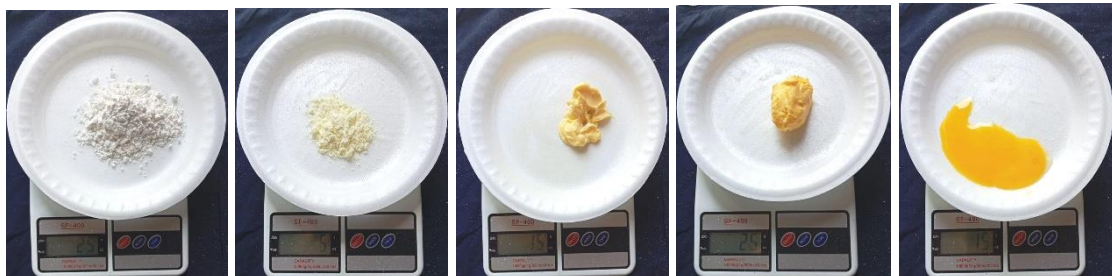
- b. Perlakuan P2 : tepung terigu 50 gr + tepung kacang merah 44 gr, dan tepung daun pegagan 6 gr.



c. Perlakuan P3 : tepung terigu 50 gr + tepung kacang merah 41 gr, dan tepung daun pegagan 9 gr.



d. Bahan tambahan lainnya pada biskuit tepung kacang merah dengan penambahan tepung daun pegagan



Gula Halus

Susu Bubuk

Butter

Margarin

Kuning Telur



Baking Powder

Vanilli Bubuk

Garam

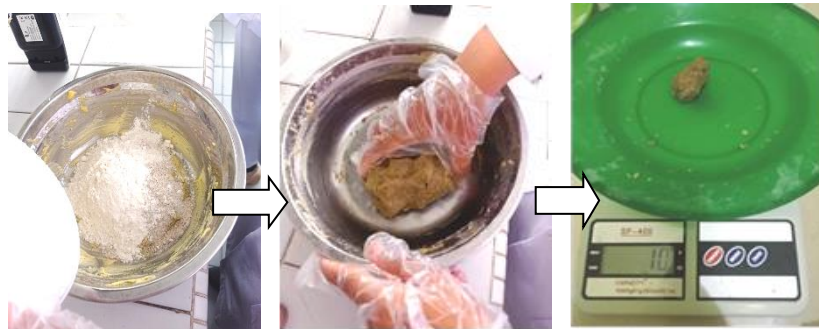
Gambar 9. Dokumentasi Bahan-Bahan Biskuit Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Pegagan

Lampiran 15

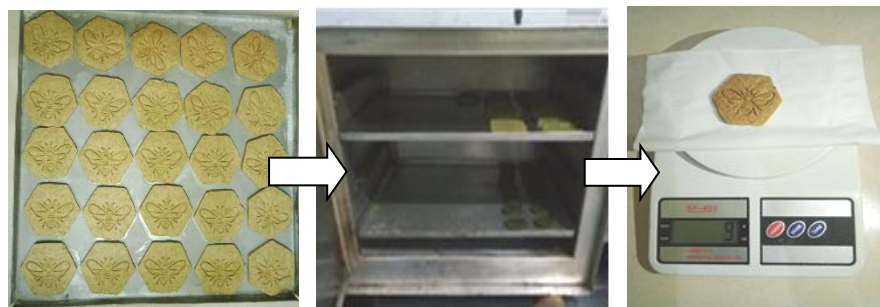
PEMBUATAN BISKUIT DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG DAUN PEGAGAN



1. Mixer telur, gula, mentega, dan butter. Kemudian tambahkan susu bubuk, kemudian dimixer kembali selama kurang lebih 10 menit.



2. Tambahkan tepung kacang merah, tepung daun pegagan, dan garam sedikit demi sedikit, aduk sampai adonan kalis. Timbang adonan biskuit dengan berat masing-masing 10 gr.



4. Kemudian dicetak lalu dipanggang dalam oven. Setelah di panggang berat biskuit berkurang menjadi 9 gr.

Gambar 10. Dokumentasi Pembuatan Biskuit Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Pegagan

Lampiran 16

BISKUIT DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG DAUN PEGAGAN PADA 3 PERLAKUAN DENGAN 2 PENGULANGAN



1. Perlakuan P1 (Pengulangan ke-1 dan ke-2) : Tepung terigu 50 gr + tepung kacang merah 47 gr, dan tepung daun pegagan 3 gr.



2. Perlakuan P2 (Pengulangan ke-1 dan ke-2): Tepung terigu 50 gr + tepung kacang merah 44 gr, dan tepung daun pegagan 6 gr.



3. Perlakuan P3 (Pengulangan ke-1 dan ke-2) : Tepung terigu 50 gr + tepung kacang merah 41 gr, dan tepung daun pegagan 9 gr.

Gambar 11. Biskuit Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Pegagan

Lampiran 17

DOKUMENTASI UJI ORGANOLEPTIK



Gambar 12. Dokumentasi Uji Organoleptik

Lampiran 18

SURAT IZIN PENELITIAN



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
POLTEKKES 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: 2014/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2023

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

"Uji Kandungan Gizi Kalsium, Besi Dan Daya Terima Konsumen Pada Biskuit Tepung Kacang Merah Dengan Penambahan Tepung Daun Pegagan"

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/ Peneliti Utama : **Juwita Riskawati**
Dari Institusi : **Prodi DIV Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Medan**

Dapat disetujui pelaksanaannya dengan syarat :
Tidak bertentangan dengan nilai – nilai kemanusiaan dan kode etik penelitian kesehatan.
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, Februari 2023
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan

Ketua,

Dr. Ir. Zuzaidi Nasution, M.Kes
NIP. 196101101989102001



Lampiran 19

Surat Penerimaan Pengujian Mutu Kimia Kalsium dan Besi Pada Biskuit Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Pegagandi Baristand Medan

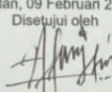
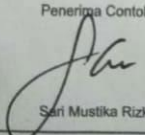
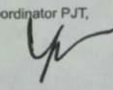


BADAN STANDARDISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI
BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI MEDAN
 Jl. Sisingamangaraja No. 24 Telp. (061) 7363471 Fax. (061) 7362830
 E-mail: bind_medan@kemenperin.go.id

MEDAN - 20217

Dok.No.: F-LP-017/1-II-02/20

Surat Penerimaan Pengujian Contoh Untuk Perusahaan / Pelanggan

Nomor Pengujian Langsung	: 0119/BSKJI/BSPJI-Medan/LP/II/2023		
Nomor Pengujian Kontrak	:	RXPJT8693426	
Yang Bertanda Tangan di Bawah Ini			
Nama	:	Juwita Riskawati	
Nomor Handphone	:	082181569660	
Email	:	juwitariskawati63@gmail.com	
Dengan ini mengajukan permohonan kepada Balai Standardisasi dan Pelayanan Jasa Industri Medan untuk melakukan pengujian contoh sebagai berikut :			
Nama Sampel	:	Biskuit Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Pegagan	
Etiket / Merek	:	-	
Kode	:	P1,P2	
Pengambil Sampel	:	Diantar Langsung	
Keterangan Sampel	:	Tidak disegel	
Parameter Uji	:	Kalsium (Ca), Besi (Fe), Kalsium (Ca), Besi (Fe)	
Sertifikat Atas Nama	:	Juwita Riskawati/Poltekkes Medan/Gizi dan Dietika/NIM.P01031219130	
☒ Standard ☐ Baku Mutu ☐ Persyaratan ☐ Interpretasi Hasil			
Keadaan Sampel : Sampel cukup baik didalam wadah, masing-masing 250 gr		Medan, 09 Februari 2023 Disetujui oleh  Juwita Riskawati	
DIISI PETUGAS			
Estimasi Tgl. Selesai 22 Hari kalender setelah pembayaran	Biaya (Rp) Rp. 267.000	Pembayaran Belum Dibayar	
Keterangan :			
Penerima Contoh,  Sari Mustika Rizky	Koordinator PJT,  Muhammad Al Amin Nasution, ST		

Lampiran 20

Sertifikat Hasil Uji Mutu Kimia Pada Biskuit Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Pegagan

 **KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN**
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: binsl_medan@kemenperin.go.id

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

SERTIFIKAT HASIL UJI

Certificate of Analysis

Nomor Sertifikat <i>Certificate No.</i>	: 0237/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/III/2023	Kepada Yth. <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing No.</i>	: MMHP-0088 PI-0055	Juwita Riskawati/Poltekkes Medan/Gizi dan
No. Surat Permohonan Pengujian <i>Testing Request No.</i>	: 0119/BSKJI/BSPJI-Medan/LP/II/2023	Dietika/NIM.P01031219130 Jl. Negara Simp. Tanjung Garbus Lubuk Pakam
Halaman <i>Page</i>	: 1 dari 2 <i>of</i>	

IDENTITAS CONTOH
Identity of Sample

Nama / Jenis Contoh <i>Sample Name / Type</i>	: Biskuit Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Pegagan
Etiket / Merk <i>Trademark / Brand</i>	: -
Kode Sampel <i>Sample Code</i>	: P1
Lembaga Pengambil Contoh <i>Sampling Institution</i>	: Diantar Langsung
Prosedur Pengambilan Contoh <i>Sampling Procedure</i>	: -
Keterangan Contoh <i>Description of Sample</i>	: Tidak Disegel
Tanggal Sampel Diterima <i>Date of Sample Received</i>	: 10 Februari 2023
Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	: 10 Februari 2023
Hasil Pengujian <i>Result of Analysis</i>	: Terlampir <i>attached</i>

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

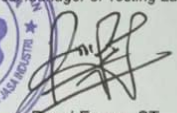
Nomor Sertifikat : 0237/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/III/2023
Certificate Number

Halaman : 2 dari 2
Page : 2 of 2

Validasi
Validity

HASIL UJI THE TEST RESULT

No	Parameter	Unit	Hasil Uji	Metode Uji
1	Kalsium (Ca)	mg/kg	67,4	AAS
2	Besi (Fe)	mg/kg	< 0,04	AAS

Medan, 03 Maret 2023
Manajer Teknis Laboratorium Pengujian
Technical Manager of Testing Laboratory

Rossi Evana, ST
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

SERTIFIKAT HASIL UJI

Certificate of Analysis

Nomor Sertifikat <i>Certificate No.</i>	: 0238/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/III/2023	Kepada Yth. <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing No.</i>	: MMHP-0089 PI-0056	Juwita Riskawati/Poltekes Medan/Gizi dan
No. Surat Permohonan Pengujian <i>Testing Request No.</i>	: 0119/BSKJI/BSPJI-Medan/LP/II/2023	Dietika/NIM.P01031219130 Jl. Negara Simp. Tanjung Garbus Lubuk Pakam
Halaman <i>Page</i>	: 1 dari 2 <i>of</i>	

IDENTITAS CONTOH

Identity of Sample

Nama / Jenis Contoh <i>Sample Name / Type</i>	: Biskuit Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Pegagan
Etiket / Merk <i>Trademark / Brand</i>	: -
Kode Sampel <i>Sample Code</i>	: P2
Lembaga Pengambil Contoh <i>Sampling Institution</i>	: Diantar Langsung
Prosedur Pengambilan Contoh <i>Sampling Procedure</i>	: -
Keterangan Contoh <i>Description of Sample</i>	: Tidak Disegel
Tanggal Sampel Diterima <i>Date of Sample Received</i>	: 10 Februari 2023
Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	: 10 Februari 2023
Hasil Pengujian <i>Result of Analysis</i>	: Terlampir <i>attached</i>

Sertifikat ini hanya berlaku terhadap contoh tersebut diatas

This Certificate relate only to sample that been analysed

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

Nomor Sertifikat : 0238/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/III/2023
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	Kalsium (Ca)	mg/kg	71,5	AAS
2	Besi (Fe)	mg/kg	< 0,04	AAS



Medan, 03 Maret 2023
Manajer Teknis Laboratorium Pengujian
Technical Manager of Testing Laboratory
Rossi Evana, ST
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 21

PERENCANAAN ANGGARAN BIAYA PENELITIAN

Tabel. 26 Anggaran Biaya Penelitian

No	Kegiatan	Biaya	Jumlah
1.	Bahan habis pakai Print proposal & jurnal Fotocopy Perbaikan proposal Print form uji organoleptik	Rp. 150.000,- Rp. 55.000,- Rp. 45.000,- Rp. 30.000,-	Rp.280.000, -
2.	Bahan pendukung Tepung terigu Pegagan Kacang merah Telur Margarin Roombutter Gula bubuk Susu bubuk Baking powder Vanilli bubuk Garam Cetakan	Rp. 12.000,- Rp. 40.000,- Rp. 50.000,- Rp. 20.000,- Rp. 7.000,- Rp. 7.500,- Rp. 17.000,- Rp. 5.000,- Rp. 5.000,- Rp. 2.000,- Rp. 5.00,- Rp. 15.000,-	Rp.181.000, -
3.	Uji pendahuluan 2 percobaan dengan 5 perlakuan1 kali percobaan = Rp181.000,- (181.000 x 2)	Rp. 362.000,-	Rp. 362.000,-
4.	Uji Organoleptik dengan 3 perlakuan = Rp. 110.000,-	Rp. 110.000,-	Rp. 110.000,-
Jumlah			Rp. 933.000,-

Lampiran 22

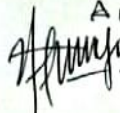
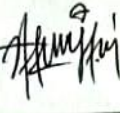
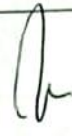
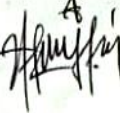
BUKTI BIMBINGAN SKRIPSI

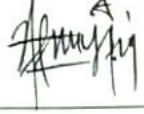
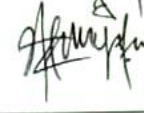
Nama : Juwita Riskawati

NIM : P01031219130

Judul : Daya Terima Konsumen, Uji Mutu Kimia Kalsium Dan Besi
Pada Biskuit dengan Penamabahan Tepung Kacang Merah
Dan Tepung Daun Pegagan

No	Tanggal Bimbingan	Judul/Topik Bimbingan	T. Tangan Mahasiswa	T.Tangan Dosen Pembimbing
1.	12 April 2022	Memperkenalkan diri, bertemu dosen pembimbing, membahas topik skripsi		
2.	23 April 2022	Membahas topik dan mendiskusikan jurnal yang digunakan		
3.	23 Mei 2022	Membahas judul usulan skripsi		
4.	31 Mei 2022	Diskusi penulisan bab I, II, dan III		

5.	03 Juni 2022	Revisi bab I		
6.	7 Juni 2022	Revisi bab I		
7.	11 Juni 2022	Revisi Bab II		
8.	13 Juni 2022	Revisi bab II		
9.	20 Juni 2022	Revisi bab II		
10.	25 Juni 2022	Revisi bab II		
11.	29 Juni 2022	Revisi bab III		
12.	7 Juli 2022	Revisi bab III		
13.	11 Juli 2022	Revisi bab III		
14.	3 Agustus 2022	Revisi bab III		
15.	16 Agustus 2022	Revisi bab III		

16.	23 Agustus 2022	Seminar Proposal		
17.	23 Mei 2023	Revisi bab IV dan V		
18.	25 Mei 2023	Revisi IV dan V		
19.	26 Mei 2023	Revisi bab IV		
20.	31 Mei 2023	Revisi bab IV		

Lampiran 23

JADWAL PENELITIAN

No.	Kegiatan	Tahun 2022										Tahun 2023							
		Ap ril	Me i	Ju ni	Ju li	Ag us t	Se pt	Ok t	No v	De s	Ja n	Fe b	Ma r	Ap ril	M ei	Ju ni	Ju li	Ag us t	
1.	Penelusuran Pustaka																		
2.	Penulisan Proposal																		
3.	Seminar Proposal																		
4.	Perbaikan Proposal																		
5.	Pengurusan Izin Penelitian																		
6.	Pelaksanaan Penelitian																		
7.	Pengolahan Data																		
8.	Penulisan Skripsi																		

Lampiran 24

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Juwita Riskawati

Nim : P01031219130

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

Yang membuat

Pernyataan,



(Juwita Riskawati)

Lampiran 25

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama Lengkap : Juwita Riskawati
Tempat/tgl lahir : Binjai, 08 Maret 2001
Jumlah Saudara : 3 Bersaudara
Alamat rumah : Jl. Melinjau, Gg. Melinjau No.19, LK. II,
Kel. Jati, Karya, Kec. Binjai Utara.
No Hp : 0812-6994-6861
Riwayat Pendidikan : 1. TK YPIS Maju Binjai
2. SDN 025281 Binjai
3. SMP N 11 Binjai
4. SMA N 6 Binjai
Hobby : Membuat Kerajinan Tangan
Motto : Allah tidak akan menyegerakan sesuatu
kecuali itu yang baik bagimu, dan
Allah tidak akan melambatkan sesuatu
kecuali itu pula yang terbaik bagimu

“Allah mengetahui, sedang kamu tidak mengetahui “

➤ QS.Al-Baqarah 216

Rencana manusia mungkin bisa salah,
tapi rencana Allah pasti indah..