

DAFTAR PUSTAKA

- Alifianita, N. & Sofyan, A. Kadar Air, Kadar Protein, dan Kadar Serat Pangan pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan tepung Rebung. *J. Pangan dan Gizi* **12**, 37–45 (2022).
- Andri. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Cita Rasa dan kadar air Cookies Ubi Jalar Ungu. **66**, 37–39 (2012).
- Atkin, I. *Ethics of Prefrontal Leucotomy. Br. Med. J.* **2**, 605–606 (1951).
- Ayirezang, F. Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Ungu dan Tepung Kedelai Terhadap Tingkat Kekerasan dan daya terima Brownies. **2015**, 1–239 (2015).
- Biologi, P. Isolasi dan identifikasi *Rhizopus oligosporus* dan *Rhizopus oryzae*. **15**, 98–104 (2021).
- (BSN, 2015)
- Dinar, F. Manfaat Tempe Terhadap Kesehatan Tubuh. *Pengabd. Kpd. Masy.* **19**, 2–3 (2013).
- (Kemenkes, 2017)
- Kristiadi, O. H. & Lunggani, A. T. Tempe Kacang Kedelai Sebagai Pangan Fermentasi Unggulan Khas IndonesiaE: Literature Review Tempehas Indonesian Special Fermented Food: Literature Review. *J. Andaliman-Jurnal Gizi Pangan, Klin. Dan Masy.* **2**, 48–56 (2022).
- Harahap, S. A. & Rakhmawati, F. Etnomatematika dalam Proses Pembuatan Tempe. *J. Cendekia J. Pendidik. Mat.* **6**, 1291–1300 (2022).
- Husna, N. El, Novita, M. & Rohaya, S. Anthocyanins Content and Antioxidant Activity of Fresh Purple Fleshed Sweet Potato and Selected Products. *Agritech* **33**, 296–302 (2013).
- Multazam, F., Kurniasih, retno ayu & Anggo, apri dwi. Pengaruh Rasio Tepung Udang Rebon (*Acetes sp.*) dan Tepung Tapioka terhadap Karakteristik Sensori, Fisik dan Kimia Kerupu *J. Ilmu Dan Teknol. Prikonan* **5**, 10–18 (2023).
- Nurhidajah, N. Aktivitas Antibakteri Minuman Fungsional Sari Tempe

- Kedelai Hitam Dengan Penambahan Ekstrak Jahe. J. Pangan dan Gizi **1**, 116194 (2010).
- Nurholipah, N. & Ayun, Q. Isolasi dan Identifikasi *Rhizopus oligosporus* dan *Rhizopus oryzae* Pada Tempe Asal Bekasi. J. Teknol. Pangan **15**, 98–104 (2021).
- Radiati, A. R. Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kandungan Gizi Pada Produk Tempe Dari Kacang Non-Kedelai. J. Apl. Teknol. Pangan **5**, 16–22 (2016).
- Rahmahdini, R., Abidin, Z. & Thamrin, G. A. R. RENDEMEN PADA INDUSTRI ANYAMAN PURUN (*Lepironia articulate* Domin) DI DESA WALATUNG KECAMATAN PANDAWAN HULU SUNGAI TENGAH Yiled of Purun Plaits Industry (*Lepironia articulate* Domin) in Walatung Village sub district Pandawan Hulu Sungai Tengah regency. *J. Sylva Scieteae* **02**, 127–134(2019).
- Suknia, S. L. & Rahmani, T. P. D. Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine max* (L.) Merr) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) di Candiwesi, Salatiga. Southeast Asian J. Islam. Educ. **3**, 59–76 (2020).
- Safitry, A., Pramadani, M., Febriani, W., Achyar, A. & Fevria, R. Uji Organoleptik Tempe dari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). 358–368 (2021).
- Widhaswari, V. A., Dwi, W. & Putri, R. Tepung Ubi Jalar Ungu *The Effect of Chemical Modifications with STTP on Characteristics of Purple Sweet Potato Fluor.* **2**, 121–128 (2014).

Lampiran 1. *Informed Consent*

SURAT PERSETUJUAN
(*Informed Consent*)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

NIM :

Semester :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia sebagai panelis untuk sampel Tempe kacang kedelai yang akan dilakukan oleh Winda Arihta NIM P01031121045 Prodi Diploma III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan. Demikianlah surat persetujuan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana semestinya.

Lubuk Pakam,..... 2024

Mengetahui

Peneliti

Panelis

(Winda Arihta)

()

Lampiran 2. Formulir Pengamatan Tempe

Lembar Pengamatan Tempe

No	Parameter yang diamati	Kriteria menurut SNI 3144:2015	Kode Sampel					
			0,425	0,859	0,273	0,955	0,151	0,145
1.	Warna	Diselimuti oleh kapang berwarna putih	Putih	Putih	Putih	Putih	Putih	Putih
2.	Tekstur	Kompak, jika diiris utuh tidak mudah rontok	tidak rontok (utuh)	utuh	utuh	utuh	utuh	utuh
3	Rasa	Khas tempe	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4	Aroma	Khas tempe	aroma tape	aroma tape	✓	✓	✓	✓

Lampiran 3. Formulir Uji Organoleptik

Formulir Uji Organoleptik

Nama Panelis :
Tanggal Pengujian :

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

Amat suka 5
Sangat suka 4
Suka 3
Kurang suka 2
Tidak suka 1

Kode Tempe ubi ungu	Komponen yang dinilai			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
0,425				
0,859				
0,273				
0,955				
0,151				
0,145				

Lampiran 4. Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Mentah Tempe

Warna								
A1 (0.425)	A2 (0.859)	Rata- rata	B1 (0.273)	B2 (0.955)	Rata- rata	C1 (0.145)	C2 (0.647)	Rata- rata
3	3	3	4	4	4	3	2	2,5
5	5	5	4	4	4	3	4	3,5
3	4	3,5	3	3	3	4	2	3
3	4	3,5	5	3	4	4	3	3,5
4	3	3,5	4	3	3,5	2	3	2,5
4	4	4	5	4	4,5	3	3	3
2	2	2	4	3	3,5	3	4	3,5
3	4	3,5	3	4	3,5	2	3	2,5
4	3	3,5	3	4	3,5	3	4	3,5
3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
2	1	1,5	2	3	2,5	2	3	2,5
4	2	3	4	4	4	4	3	3,5
4	5	4,5	4	4	4	2	2	2
5	5	5	4	3	3,5	3	2	2,5
4	3	3,5	4	4	4	2	3	2,5
5	4	4,5	5	3	4	3	3	3
4	3	3,5	4	4	4	2	3	2,5
5	4	4,5	3	3	3	4	2	3
4	4	4	4	4	4	3	3	3
2	3	2,5	4	4	4	2	4	3
4	2	3	3	4	3,5	4	2	3
4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
5	5	5	4	4	4	3	1	2
4	4	4	5	3	4	2	2	2
3	3	3	4	4	4	4	3	3,5
5	5	5	4	3	3,5	2	3	2,5
4	5	4,5	4	5	4,5	4	2	3
4	3	3,5	4	4	4	2	4	3
2	4	3	3	4	3,5	3	3	3
4	4	4	4	4	4	2	3	2,5
112	108	110	115	110	112,5	87	86	86,5
3,73	3,6	3,66	3,83	3,66	3,75	2,9	2,86	2,88

Lampiran 5. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna mentah Tempe

ANOVA

Ratarata_Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	13,717	2	6,858	17,105	,000
Within Groups	34,883	87	,401		
Total	48,600	89			

Ratarata_Warna

Duncan^a

Kode_Sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	30	2,883	
A	30		3,667
B	30		3,750
Sig.		1,000	,612

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,000.

Lampiran 6. Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Mentah Tempe

A1 (0.425)	A2 (0.859)	Rata-rata	B1 (0.273)	B2 (0.955)	Rata-rata	C1 (0.145)	C2 (0.647)	Rata-rata
2	2	2	4	4	4	4	3	3,5
3	3	3	3	4	3,5	3	5	4
2	3	2,5	4	3	3,5	5	3	4
3	4	3,5	3	4	3,5	3	5	4
4	3	3,5	3	3	3	4	4	4
3	4	3,5	4	3	3,5	5	4	4,5
3	3	3	4	4	4	4	3	3,5
2	3	2,5	4	3	3,5	3	5	4
2	1	1,5	4	4	4	4	4	4
4	2	3	3	4	3,5	4	3	3,5
3	2	2,5	3	2	2,5	3	5	4
2	3	2,5	3	4	3,5	4	4	4
2	2	2	2	4	3	3	2	2,5
2	3	2,5	3	4	3,5	5	5	5
3	4	3,5	3	4	3,5	5	3	4
4	3	3,5	3	4	3,5	4	5	4,5
4	2	3	4	3	3,5	4	3	3,5
3	4	3,5	4	4	4	4	5	4,5
4	2	3	4	2	3	3	5	4
2	3	2,5	3	4	3,5	5	4	4,5
2	2	2	4	4	4	4	4	4
3	3	3	3	3	3	3	5	4
4	2	3	4	3	3,5	5	3	4
2	4	3	3	3	3	4	5	4,5
3	4	3,5	4	4	4	5	3	4
4	2	3	3	3	3	4	4	4
2	2	2	4	3	3,5	4	5	4,5
3	2	2,5	3	4	3,5	4	4	4
3	3	3	4	4	4	3	5	4
3	2	2,5	4	3	3,5	5	4	4,5
86	82	84	104	105	104,5	120	122	121
2,86	2,73	2,8	3,46	3,5	3,48	4	4,06	4,03

Lampiran 7. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Mentah Tempe

ANOVA

Ratarata_Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	22,906	2	11,453	52,419	,000
Within Groups	19,008	87	,218		
Total	41,914	89			

Ratarata_Aroma

Duncan^a

Kode_Sampel	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A	30	2,800		
B	30		3,483	
C	30			4,033
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,000.

Lampiran 8. Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Mentah Tempe

A1 (0.425)	A2 (0.859)	Rata- Rata	B1 (0.273)	B2 (0.955)	Rata- rata	C1 (0.145)	C2 (0.647)	Rata- rata
3	2	2,5	4	4	4	4	4	4
3	2	2,5	4	5	4,5	4	5	4,5
3	4	3,5	4	4	4	3	4	3,5
2	3	2,5	5	5	5	4	3	3,5
3	4	3,5	3	4	3,5	2	3	2,5
4	2	3	4	3	3,5	4	5	4,5
4	3	3,5	4	4	4	2	4	3
3	3	3	5	4	4,5	3	4	3,5
3	4	3,5	4	4	4	3	4	3,5
4	3	3,5	5	4	4,5	2	3	2,5
2	2	2	5	3	4	4	3	3,5
3	3	3	3	5	4	4	4	4
2	3	2,5	4	3	3,5	3	2	2,5
3	2	2,5	5	5	5	2	3	2,5
3	3	3	4	4	4	4	3	3,5
3	4	3,5	4	5	4,5	4	3	3,5
3	4	3,5	5	4	4,5	3	4	3,5
4	2	3	4	5	4,5	4	4	4
4	4	4	5	4	4,5	3	2	2,5
4	4	4	4	5	4,5	4	4	4
4	2	3	5	5	5	4	4	4
3	3	3	5	4	4,5	3	4	3,5
4	5	4,5	4	5	4,5	3	2	2,5
4	4	4	5	4	4,5	4	5	4,5
3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
3	4	3,5	4	5	4,5	4	3	3,5
4	5	4,5	5	4	4,5	3	4	3,5
4	3	3,5	4	5	4,5	4	4	4
3	5	4	4	5	4,5	3	3	3
4	3	3,5	4	4	4	3	2	2,5
99	99	99	129	129	129	101	106	103,5
3,3	3,3	3,3	4,3	4,3	4,3	3,36	3,53	3,45

Lampiran 9. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Mentah Tempe

ANOVA

Ratarata_Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	17,450	2	8,725	27,329	,000
Within Groups	27,775	87	,319		
Total	45,225	89			

Ratarata_Tekstur

Duncan^a

Kode_Sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	30	3,300	
C	30	3,450	
B	30		4,300
Sig.		,307	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,000.

Lampiran 10. Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Matang Tempe

A1 (0.425)	A2 (0.859)	Rata-rata	B1 (0.273)	B2 (0.955)	Rata-rata	C1 (0.145)	C2 (0.647)	Rata-rata
2	3	2,5	3	4	3,5	3	3	3
3	3	3	4	4	4	3	4	3,5
3	4	3,5	3	4	3,5	3	3	3
2	3	2,5	4	3	3,5	4	4	4
3	3	3	2	3	2,5	3	4	3,5
3	3	3	4	4	4	4	4	4
4	3	3,5	3	2	2,5	3	3	3
3	3	3	5	5	5	5	5	5
4	4	4	3	4	3,5	3	4	3,5
3	4	3,5	3	3	3	3	3	3
3	3	3	3	4	3,5	5	3	4
4	4	4	5	3	4	3	4	3,5
3	3	3	3	4	3,5	4	5	4,5
4	4	4	4	4	4	4	3	3,5
4	3	3,5	4	4	4	4	4	4
4	4	4	4	4	4	4	4	4
3	4	3,5	3	3	3	4	4	4
3	2	2,5	4	3	3,5	4	3	3,5
3	4	3,5	5	5	5	4	3	3,5
3	3	3	4	4	4	4	4	4
4	3	3,5	5	5	5	3	4	3,5
4	3	3,5	4	5	4,5	4	4	4
3	3	3	4	4	4	3	4	3,5
3	3	3	3	4	3,5	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	4	4
3	3	3	4	4	4	4	3	3,5
4	4	4	5	3	4	4	5	4,5
4	3	3,5	4	4	4	4	4	4
3	4	3,5	3	3	3	3	4	3,5
3	4	3,5	4	3	3,5	3	4	3,5
99	101	100	113	113	113	109	113	111
3,3	3,36	3,33	3,76	3,76	3,76	3,63	3,76	3,7

Lampiran 11. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna Matang Tempe

ANOVA

Ratarata_Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3,267	2	1,633	5,840	,004
Within Groups	24,333	87	,280		
Total	27,600	89			

Ratarata_Warna

Duncan^a

Kode_Sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	30	3,333	
C	30		3,700
B	30		3,767
Sig.		1,000	,627

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,000.

Lampiran 12. Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Matang Tempe

A1 (0.425)	A2 (0.859)	Rata- rata	B1 (0.273)	B2 (0.955)	Rata- rata	C1 (0.145)	C2 (0.647)	Rata- rata
4	4	4	3	4	3,5	4	3	3,5
3	3	3	4	4	4	5	3	4
3	3	3	4	3	3,5	4	4	4
3	3	3	4	4	4	4	4	4
2	3	2,5	3	3	3	3	5	4
4	2	3	3	4	3,5	4	4	4
4	3	3,5	2	2	2	4	4	4
5	5	5	5	4	4,5	5	5	5
5	5	5	4	5	4,5	4	5	4,5
3	4	3,5	5	3	4	3	4	3,5
2	4	3	4	4	4	4	4	4
4	4	4	5	4	4,5	5	4	4,5
3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
4	4	4	4	4	4	3	3	3
4	3	3,5	3	4	3,5	4	3	3,5
4	5	4,5	4	4	4	5	4	4,5
4	4	4	4	3	3,5	4	4	4
3	3	3	5	4	4,5	4	4	4
4	4	4	5	5	5	4	3	3,5
4	4	4	4	4	4	4	3	3,5
3	4	3,5	4	5	4,5	4	4	4
5	4	4,5	5	3	4	4	5	4,5
4	4	4	4	4	4	4	4	4
4	3	3,5	3	4	3,5	3	3	3
3	3	3	4	4	4	4	4	4
4	4	4	4	4	4	4	4	4
4	4	4	5	5	5	4	3	3,5
4	3	3,5	2	3	2,5	4	3	3,5
2	3	2,5	4	4	4	4	5	4,5
3	3	3	4	4	4	3	4	3,5
108	109	108,5	118	116	117	119	116	117,5
3,6	3,63	3,61	3,93	3,86	3,9	3,96	3,86	3,91

Lampiran 13. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Matang Tempe

ANOVA

Ratarata_Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4,872	2	2,436	7,134	,001
Within Groups	29,708	87	,341		
Total	34,581	89			

Ratarata_Aroma

Duncan^a

Kode_Sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	30	3,616	
B	30		3,900
C	30		3,917
Sig.		1,000	,741

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,000.

Lampiran 14. Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Matang Tempe

A1 (0.425)	A2 (0.859)	Rata- rata	B1 (0.273)	B2 (0.955)	Rata- rata	C1 (0.145)	C2 (0.647)	Rata- rata
4	4	4	4	4	4	4	4	4
3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	3	3,5
3	4	3,5	3	4	3,5	3	4	3,5
3	2	2,5	4	4	4	3	3	3
3	2	2,5	2	2	2	3	4	3,5
2	4	3	2	4	3	2	4	3
2	3	2,5	5	5	5	2	3	2,5
4	3	3,5	4	4	4	3	4	3,5
4	3	3,5	4	5	4,5	4	3	3,5
3	3	3	5	4	4,5	3	4	3,5
4	5	4,5	4	4	4	4	4	4
3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
4	3	3,5	4	4	4	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	3	3,5
4	5	4,5	4	4	4	4	4	4
3	4	3,5	3	4	3,5	3	4	3,5
3	4	3,5	4	3	3,5	3	3	3
4	4	4	5	5	5	4	3	3,5
3	3	3	4	4	4	4	4	4
3	3	3	5	4	4,5	4	4	4
4	3	3,5	4	3	3,5	3	4	3,5
4	4	4	4	3	3,5	4	3	3,5
3	3	3	3	4	3,5	4	3	3,5
4	3	3,5	5	4	4,5	4	4	4
3	3	3	4	4	4	4	4	4
3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
4	4	4	4	3	3,5	4	4	4
5	5	5	5	4	4,5	4	3	3,5
3	3	3	5	3	4	4	4	4
103	105	104	119	114	116,5	105	107	106
3,43	3,5	3,46	3,96	3,8	3,88	3,5	3,56	3,53

Lampiran 15. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Matang Tempe

ANOVA

Ratarata_Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2,289	2	1,144	3,674	,029
Within Groups	27,100	87	,311		
Total	29,389	89			

Ratarata_Tekstur

Duncan^a

Kode_Sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	30	3,467	
C	30	3,533	
B	30		3,883
Sig.		,645	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,000.

Lampiran 16. Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Matang Tempe

A1 (0.425)	A2 (0.859)	Rata- rata	B1 (0.273)	B2 (0.955)	Rata- rata	C1 (0.145)	C2 (0.647)	Rata- rata
4	3	3,5	5	4	4,5	3	3	3
3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
3	2	2,5	3	4	3,5	3	3	3
2	4	3	5	4	4,5	3	4	3,5
3	3	3	3	3	3	3	3	3
3	3	3	3	5	4	3	3	3
2	3	2,5	2	3	2,5	4	3	3,5
2	3	2,5	5	5	5	5	5	5
3	3	3	4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	4	4,5	4	4	4
3	4	3,5	3	4	3,5	3	4	3,5
5	4	4,5	4	5	4,5	5	4	4,5
4	4	4	4	3	3,5	4	4	4
4	4	4	4	4	4	3	3	3
5	4	4,5	5	4	4,5	4	3	3,5
3	3	3	5	4	4,5	4	4	4
3	4	3,5	3	3	3	4	4	4
4	4	4	5	4	4,5	3	4	3,5
4	4	4	5	5	5	4	3	3,5
3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
3	4	3,5	4	5	4,5	4	3	3,5
3	4	3,5	5	4	4,5	5	3	4
3	3	3	5	3	4	3	3	3
3	3	3	4	3	3,5	3	4	3,5
3	3	3	4	4	4	4	4	4
3	3	3	4	4	4	4	4	4
3	4	3,5	3	5	4	5	5	5
3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
2	4	3	5	5	5	4	4	4
4	3	3,5	3	4	3,5	4	4	4
98	105	101,5	122	119	120,5	112	109	110,5
3,26	3,5	3,38	4,06	3,96	4,01	3,73	3,63	3,68

Lampiran 17. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Matang Tempe

ANOVA

Ratarata_Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	5,400	2	2,700	7,267	,001
Within Groups	32,325	87	,372		
Total	37,725	89			

Ratarata_Rasa

Duncan^a

Kode_Sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	30	3,383	
C	30	3,683	3,683
B	30		4,016
Sig.		,060	,060

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,0

Lampiran 18. Dokumentasi Mutu Fisik dan Mutu Organoleptik Dokumentasi Mutu fisik



Dokumentasi Mutu Organoleptik



Lampiran 19. Dokumentasi Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu



Ubi jalar segar



Ubi jalar setelah dikupas



Diblansir selama 5 menit



Setelah diblansir



Diiris tipis dan disusun loyang



Ubi jalar ungu kering



Ubi jalar ungu kering dihaluskan



Tepung ubi jalar ungu

Lampiran 20. Dokumentasi Pembuatan Tempe Kacang kedelai



Kacang kedelai



Direndam semalaman



Setelah dikupas kulitnya dan direbus



Kacang kedelai diberi ragi



Ditambahkan tepung ubi jalar ungu



Dicampur dengan rata kacang dan tepung ubi jalar ungu



Dimasukkan kedalam plastik dan diinkubasi selama 36-48 jam



tempe dengan penambahan tepung ubi jalar ungu



hasil tempe yang dipotong



Hasil tempe yang diiris



tempe setelah digoreng

Lampiran 21. Bukti Bimbingan

BUKTI BIMBINGAN

Nama : Winda Arihta
 NIM : P01031121045
 Judul : Pengaruh Variasi Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Kacang kedelai terhadap Mutu Fisik dan Mutu Organoleptik Tempe
 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 2023	Revisi bab I-III		

8.	31 Oktober 2023	Revisi bab I-III	Zany	Tellyn
9.	10 November 2023	Revisi bab I-III	Zany	Tellyn
10.	14 November 2024	Revisi bab I-III	Zany	Tellyn
11.	15 November 2023	Revisi bab I-III	Zany	Tellyn
12.	16 November 2023	Revisi bab I-III	Zany	Tellyn
13.	17 November 2023	Revisi bab I-III	Zany	Tellyn
14.	19 November 2023	Melakukan uji coba pendahuluan	Zany	Tellyn
15.	08 Desember 2023	Pengajuan proposal	Zany	Tellyn
16.	11 Desember 2023	Seminar proposal	Zany	Tellyn
17.	09 Januari 2024	Revisi perbaikan proposal	Zany	Tellyn
18.	16 Januari 2024	Revisi perbaikan proposal	Zany	Tellyn
19.	17 Januari 2024	Revisi perbaikan proposal	Zany	Tellyn
20.	12 Februari 2024	ACC dari pembimbing	Zany	Tellyn

21.	06 Mei 2024	ACC dari penguji I	Zury	Teliti
22.	15 Mei 2024	ACC dari penguji II	Zury	Teliti
23.	19 Mei 2024	Penelitian	Zury	Teliti
24.	23 Mei 2024	Pengolahan data	Zury	Teliti
25.	31 Mei 2024	Mendaftar seminar hasil	Zury	Teliti
26.	03 Juni 2024	Maju seminar hasil	Zury	Teliti
27.	05 Agustus 2024	ACC dari penguji I	Zury	Teliti
28.	12 Agustus 2024	ACC dari penguji II	Zury	Teliti
29.	14 Oktober 2024	ACC abstrak dari pembimbing	Zury	Teliti
30.	04 Desember 2024	Acc dari pembimbing	Zury	Teliti

Lampiran 22. Surat Pernyataan

Surat Pernyataan

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Winda Arihta

NIM : P01031121045

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,



(Winda Arihta)

Lampiran 23. Daftar Riwayat Hidup

Daftar Riwayat Hidup

Nama Lengkap : Winda Arihta
Tempat/ Tanggal Lahir : Medan, 22 April 2003
Jumlah Saudara : 3 Bersaudara
Alamat Rumah : Jln. Bunga pancur lingkungan-VI
No Hp/WA : 087893429750
Riwayat Pendidikan : SD Negeri 065012
SMP Negeri 31 Medan
SMAS Muhammadiyah 02 Medan
Poltekkes Kemenkes Medan
Hobby : Menonton film, memasak
Motto : "It's fine to fake it until you make it, until you do, until it true"

Lampiran 24. Surat Pernyataan Keaslian KTI

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Winda Arihta

NIM : P01031121045

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

Yang membuat pernyataan



Winda Arihta



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: 01.25 799 /KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2024

Protokol Penelitian yang diusulkan oleh :
The Research Protocol Proposed By

Peneliti Utama : WINDA ARIHTA
Principil In Investigator

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

Dengan Judul :
Title

**"PENGARUH VARIASI PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR UNGU DAN KACANG KEDELAI
TERHADAP MUTU FISIK DAN MUTU ORGANOLEPTIK TEMPE"**

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