

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R., & Abduh, M. S. (2019). Uji Coba Pemanfaatan Sari Daun Katuk (*Sauropus Androgynus* (L) Merr) Substitusi Air Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) dalam Pembuatan Nata De Coco. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 24, 219–232.
- Adriani, M., & Wijatmadi, B. (2016). *Pengantar Gizi Masyarakat*. KENCANA.
- Agustin, A. R., Karyantina, M., & Widanti, Y. A. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Mochi Bit (*Beta vulgaris* L.) dengan Variasi Rasio Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Tepung Ketan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan Unisri*, 7(1), 40–48.
- Ananda, R. S. T. (2018). *Karakteristik Fisiko-Kimia dan Organoleptik Bolu Kukus dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau* [Universitas Muhammadiyah Malang].
- Barus, W. A., Khair, H., & Hendri. (2017). Respon Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L.) Terhadap Pemberian Kompos Bunga Jantan Kelapa Sawit dan Urin Kelinci. *AGRIUM Jurnal Ilmu Pertanian*, 21(1), 55–61.
- Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan, (2022). Peraturan BPOM Nomor 1 Tahun 2022.
- Carito, P. (2016). *Pengaruh Pengemasan Vakum Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Growol Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang* [Universitas Gadjah Mada].
- Cendekia, D., Pujiono, A. S., & Muladi, A. (2019). Analisis Daya Simpan Produk Klepon Ubi Jalar Beku. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(2), 73–76.
- Ernawati, D., Ismarwati, & Hutapea, H. P. (2019). Analisis Kandungan FE dalam Air Susu Ibu (ASI) pada Ibu Menyusui. *Jurnal Ners Dan Kebidanan*, 6(1), 51–55.
- Gabriella, A. (2020). *Pembuatan Klepon dengan Penggunaan Tepung Umbi Garut sebagai Substitusi*. Universitas Agung Podomoro.
- Harahap, E. (2019). *Uji Daya Terima dan Nilai Kandungan Gizi dengan Penambahan Tepung Rebung dalam Pembuatan Brownies* [Universitas Islam Negeri Sumatera Utara].
- Hardiyanti, & Nisah, K. (2019). Analisis Kadar Serat pada Bakso Bekatul dengan Metode Gravimetri. *Ar-Raniry Chemistry Journal*, 1(3), 103–107.
- Hasniar, Rais, M., & Fadilah, R. (2019). Analisis Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik pada Bakso Tempe dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5, 189–200.
- Hastuti, D. P., Supriyono, & Hartati, S. (2018). Pertumbuhan dan Hasil Kacang Hijau (*Vigna radiata*, L.) pada Beberapa Dosis Pupuk Organik dan Kerapatan Tanam. *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*, 33(2), 89.
- Hayati, A., Arumingtyas, L., Indriyani, S., & Hakim, L. (2016). Local Knowledge of Katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr) in East Java, Indonesia. *Available Online on International Journal of Current*

- Pharmaceutical Review and Research*, 7(4), 210–215.
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Darmajana, D. A. (2013). Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf sebagai Bahan Substitusi terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Jurnal Agritech*, 33(4), 391–398.
- Kartika, H. Y., Darawati, M., Widiada, I. G. N., & Jaya, I. K. S. (2019). Pengaruh Penambahan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Zat Gizi dan Daya Terima Kahimela Bars. *Jurnal Gizi Prima*, 4, 16–23.
- Khairunnisa, Novia Harun, & Rahmayuni. (2018). Pemanfaatan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Flakes. *Agricultural Science and Technology Journal*, 17(1), 19–28.
- Komah, R. I., & Kristiastuti, D. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Jongkong. *E- Journal Boga*, 2(3), 18–24.
- Lestari, E., Kiptiah, M., & Apifah. (2017). Karakterisasi Tepung Kacang Hijau dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 4(1), 20–34.
- Lestari, T., & Rahmawati, R. (2019). Pemeriksaan Cemaran Mikrobiologi pada Kue Klepon yang Beredar di Pasar Songgolangit Kabupaten Ponorogo dengan Metode Angka Lempeng Total (ALT) dan Angka Kapang Khamir (AKK). *Journal of Pharmaceutical Science and Medical Research*, 2(1), 19–23.
- Mamuaja, C. F. (2016). Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. In *Unsrat Press*. Unsrat Press.
- Murtiasa, Marsiti, C., & Suriani, N. M. (2021). Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) pada Pembuatan Kue Klepon. *Jurnal Kuliner*, 1(2), 74–88.
- Ngadiarti, I., & Muntikah, M. (2021). Uji Organoleptik, Analisis Kandungan Zat Gizi, dan Skrining Fitokimia Minuman Campuran Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr), Daun Pepaya (*Carica*. *Jurnal Nutrisia*, 23(1), 14–21.
- Nisah, K., Afkar, M., & Sa'diah, H. (2019). Analisis Kadar Protein pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu dan Tepung Labu Kuning dengan Metode Kjeldhal. *AMINA*, 1(3), 108–113.
- Nugroho, M. F. A., & Murtini, E. S. (2017). Inovasi Peningkatan Kandungan Gizi Jajanan Tradisional Klepon dengan Modifikasi Bahan dan Warna. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1), 92–103.
- Pradipta, I. B. Y. V., & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 793–802.
- Pujilestari, S. (2018). Kue Klepon. In W. P. Rahayu, R. Pambayun, Ardiansyah, Giyatami, & U. Santoso (Eds.), *Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia Jilid 2 Kumpulan Berbagai Teknologi Produk*

- Pangan Indonesia* (1st ed., pp. 440–441). PT Penerbit IPB Press.
- Purwanto, A. R. I. (2019). Pembuatan Mie Segar dengan Pewarna Natural. *Susunan Pengurus Jurnal Hospitality*, 5(1), 19–28.
- Qur'ani, B., Widodo, S., & Kadir, K. (2020). Inovasi Pengolahan Klepon Substitusi Sukun dan Tempe di Desa Bulue Kecamatan Marioriwawo Kabupaten Soppeng untuk Meningkatkan Imunitas dalam Upaya Menghadapi Pandemi Covid 19. *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, 3, 17–21.
- R.Triantutama, B. (2021). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa L.indica*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*) pada Pembuatan Snack Bar terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat Pangan. In *Jurnal skripsi gizi* (Vol. 6).
- Rahayu, A., Yulidasari, F., & Putri, A. O. (2019). *Ekologi Pangan Dan Gizi*. CV Mine.
- Razak, M. (2017). Peningkatan Mutu Gizi Pangan. in *Bahan Ajar Gizi Ilmu Teknologi Pangan* (1st ed., pp. 13–28). Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Salim, C., S, V. A., & Ayu, A. S. (2019). Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan Dalam Pembuatan Klepon. *Jurnal Pariwisata*, 6(1), 56–70.
- Santoso, U. (2014). *Katuk , Tumbuhan Multi Khasiat* (Issue June). Badan Penerbit Fakultas Pertanian Unib.
- Septina, I., & Palupi, S. (2018). Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Pasta pada Hidangan Verde Fettuccini Carbonara. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 13(1).
- Setyarso, J. I. B. (2017). *Tepung Kacang Hijau Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Produk Mung Bean Roll Cake Dan Canghi Putu Ayu*.
- Sidabutar, W. D. R., Nainggolan, R. J., & Ridwansyah. (2013). Kajian Penambahan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Cookies. *Jurnal Rekayasa dan Industri Pertanian*, 1(4).
- TKPI, T. U. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. In *Kementrian Kesehatan RI*.
- USDA. (2019). *Mung beans, mature seeds, raw*. United States Department of Agriculture.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Journal Publishing*, 5(1), 57–65.
- Warsito, H., & Sa'diyah, K. (2019). Pembuatan Klepon dengan Substitusi Tepung Sagu sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Kesehatan*, 7(1), 45–57.
- Werdiyaningsih, N., & Kanetro, B. (2018). Umur Simpan Growol Wijen dengan Variasi Rasa dalam Kemasan Plastik pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Seminar Nasional Inovasi Produk Pangan Lokal untuk Mendukung Ketahanan Pangan Universitas Mercu Buana Yogyakarta*, 127–133.
- Winarno, F. . (2002). Kimia pangan dan gizi. In *Gramedia*.

Lampiran 1

SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS (INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Semester :

Alamat :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis penelitian “Analisis Mutu Kue Klepon dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L*) dan Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus L. Merr*)” yang akan dilakukan oleh Desri Ramadhani Nasution dari Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan. Demikianlah pernyataan ini dapat digunakan seperlunya.

Lubuk Pakam, 2023

Peneliti

Mengetahui
Panelis

(Desri Ramadhani Nasution)

()

Lampiran 2

FORM UJI ORGANOLEPTIK ANALISIS MUTU KUE KLEPON DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU (*VIGNA RADIATA L*) DAN EKSTRAK DAUN KATUK (*SAUROPUS ANDROGYNUS L. MERR*)

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, aroma dan rasa pada setiap kode sampel 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 :

Amat sangat suka = 5

Sangat suka = 4

Suka = 3

Kurang suka = 2

Tidak suka = 1

No	Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
		Warna	Tekstur	Rasa	Aroma
1.	0,201				
2.	0,223				
3.	0,440				
4.	0,646				
5.	0,692				
6.	0,811				

Lampiran 3

Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna Klepon Tepung Kacang Hijau dan Ekstrak Daun Katuk

No	Nama	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	P1	3	3	3	4	4	4	4	5	4,5
2	P2	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3	P3	3	3	3	3	3	3	4	4	4
4	P4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	P5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
6	P6	3	3	3	3	3	3	4	4	4
7	P7	3	3	3	3	3	3	4	4	4
8	P8	4	4	4	4	4	4	4	4	4
9	P9	4	4	4	3	3	3	4	4	4
10	P10	3	3	3	3	3	3	3	3	3
11	P11	3	3	3	2	2	2	4	4	4
12	P12	3	3	3	4	3	3,5	4	4	4
13	P13	3	3	3	4	4	4	4	4	4
14	P14	3	3	3	4	4	4	4	4	4
15	P15	4	4	4	4	4	4	4	4	4
16	P16	3	3	3	3	3	3	4	4	4
17	P17	4	4	4	4	4	4	4	4	4
18	P18	4	4	4	3	3	3	5	5	5
19	P19	3	3	3	3	3	3	4	4	4
20	P20	4	4	4	4	4	4	4	4	4
21	P21	4	4	4	3	3	3	4	4	4
22	P22	3	3	3	3	3	3	2	2	2
23	P23	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
24	P24	3	3	3	4	4	4	3	3	3
25	P25	4	4	4	4	4	4	4	4	4
26	P26	3	3	3	3	3	3	3	3	3
27	P27	3	3	3	3	3	3	3	3	3
28	P28	4	4	4	3	3	3	3	3	3
29	P29	3	3	3	3	3	3	2	2	2
30	P30	3	3	3	4	4	4	3	3	3
31	P31	4	4	4	4	4	4	4	4	4
32	P32	3	4	3,5	4	4	4	3	4	3,5
33	P33	3	3	3	4	4	4	3	3	3
34	P34	3	4	3,5	4	5	4,5	3	4	3,5
35	P35	3	3	3	3	3	3	3	3	3
36	P36	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
37	P37	5	5	5	4	4	4	3	3	3
38	P38	3	3	3	4	4	4	4	4	4
39	P39	4	4	4	4	4	4	4	4	4
40	P40	3	3	3	4	4	4	4	3	3,5
41	P41	4	5	4,5	5	5	5	3	4	3,5
42	P42	3	3	3	3	3	3	3	3	3
43	P43	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
44	P44	3	3	3	3	3	3	3	3	3
45	P45	4	4	4	4	4	4	3	3	3
46	P46	3	3	3	3	3	3	3	3	3
47	P47	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
48	P48	3	3	3	3	3	3	3	3	3
49	P49	3	4	4	3	3	3	3	3	3
50	P50	4	4	4	4	4	4	3	3	3
	Jumlah	173	176	175	177	178	177,5	174	179	176,5
	Rata-rata	3,46	3,5	3,5	3,54	3,56	3,55	3,48	3,58	3,53

Descriptives

Warna

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Perlakuan A	50	3,500	,5440	,0769	3,345	3,655	3,0	5,0
Perlakuan B	50	3,550	,5825	,0824	3,384	3,716	2,0	5,0
Perlakuan C	50	3,530	,6011	,0850	3,359	3,701	2,0	5,0
Total	150	3,527	,5728	,0468	3,434	3,619	2,0	5,0

ANOVA

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,063	2	,032	,095	,909
Within Groups	48,830	147	,332		
Total	48,893	149			

Lampiran 4

Rekapitulasi Data Rata- Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Klepon Tepung Kacang Hijau dan Ekstrak Daun Katuk

No	Nama	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	P1	2	2	2	4	4	4	5	5	5
2	P2	3	3	3	3	3	3	4	4	4
3	P3	2	2	2	3	3	3	4	4	4
4	P4	3	2	2,5	3	2	2,5	4	3	3,5
5	P5	2	3	2,5	3	3	3	3	4	3,5
6	P6	2	2	2	2	2	2	4	4	4
7	P7	2	2	2	3	3	3	3	3	3
8	P8	3	3	3	4	4	4	4	4	4
9	P9	3	3	3	4	4	4	4	4	4
10	P10	2	2	2	3	3	3	4	4	4
11	P11	3	3	3	4	4	4	3	3	3
12	P12	2	2	2	4	4	4	5	5	5
13	P13	3	3	3	3	3	3	4	4	4
14	P14	3	3	3	4	4	4	4	4	4
15	P15	3	3	3	4	4	4	4	4	4
16	P16	3	3	3	3	3	3	4	4	4
17	P17	3	3	3	3	3	3	3	3	3
18	P18	3	3	3	4	4	4	4	4	4
19	P19	3	3	3	4	4	4	4	4	4
20	P20	2	2	2	3	3	3	4	4	4
21	P21	3	2	2,5	3	3	3	4	4	4
22	P22	2	2	2	3	3	3	4	4	4
23	P23	2	2	2	3	3	3	5	5	5
24	P24	2	2	2	4	4	4	4	4	4
25	P25	2	2	2	3	3	3	3	3	3
26	P26	2	2	2	3	3	3	3	3	3
27	P27	2	2	2	4	4	4	4	4	4
28	P28	2	2	2	3	3	3	3	3	3
29	P29	3	2	2,5	4	4	4	3	3	3
30	P30	3	3	3	4	4	4	3	3	3
31	P31	2	2	2	4	4	4	3	3	3
32	P32	2	2	2	5	5	5	3	4	3,5
33	P33	2	2	2	3	3	3	4	4	4
34	P34	3	3	3	3	4	3,5	4	3	3,5
35	P35	3	2	2,5	4	4	4	5	5	5
36	P36	2	2	2	4	4	4	4	4	4
37	P37	3	3	3	5	5	5	4	4	4
38	P38	2	2	2	4	4	4	4	4	4
39	P39	2	2	2	4	4	4	4	4	4
40	P40	2	3	2,5	5	4	4,5	3	3	3
41	P41	3	3	3	5	5	5	5	4	4,5
42	P42	2	2	2	3	3	3	3	3	3
43	P43	2	2	2	4	4	4	3	3	3
44	P44	3	2	2,5	4	4	4	5	4	4,5
45	P45	2	2	2	4	4	4	5	5	5
46	P46	2	2	2	4	4	4	4	5	4,5
47	P47	2	2	2	4	4	4	5	5	5
48	P48	2	2	2	3	3	3	4	5	4,5
49	P49	2	2	2	4	4	4	5	5	5
50	P50	2	2	2	4	4	4	5	5	5
	Jumlah	120	117	118,5	182	181	181,5	196	196	196
	Rata-rata	2,4	2,3	2,37	3,64	3,62	3,63	3,92	3,92	3,92

Descriptives

Tekstur

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Perlakuan A	50	2,370	,4496	,0636	2,242	2,498	2,0	3,0
Perlakuan B	50	3,630	,6532	,0924	3,444	3,816	2,0	5,0
Perlakuan C	50	3,920	,6652	,0941	3,731	4,109	3,0	5,0
Total	150	3,307	,8989	,0734	3,162	3,452	2,0	5,0

ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	67,903	2	33,952	95,083	,000
Within Groups	52,490	147	,357		
Total	120,393	149			

Tekstur

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
Perlakuan A	50	2,370		
Perlakuan B	50		3,630	
Perlakuan C	50			3,920
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

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

Lampiran 5

Rekapitulasi Data Rata- Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Klepon Tepung Kacang Hijau dan Ekstrak Daun Katuk

No	Nama	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	P1	3	3	3	5	5	5	5	5	5
2	P2	3	3	3	3	3	3	4	4	4
3	P3	2	2	2	3	3	3	4	4	4
4	P4	2	2	2	2	2	2	4	2	3
5	P5	3	3	3	3	3	3	4	3	3,5
6	P6	2	2	2	3	3	3	4	4	4
7	P7	3	3	3	5	5	5	4	4	4
8	P8	3	3	3	5	5	5	4	4	4
9	P9	2	2	2	5	5	5	3	3	3
10	P10	2	3	2,5	5	5	5	4	4	4
11	P11	4	4	4	4	4	4	4	4	4
12	P12	3	3	3	5	5	5	4	4	4
13	P13	4	4	4	4	4	4	3	3	3
14	P14	4	4	4	3	3	3	4	4	4
15	P15	4	4	4	4	4	4	3	3	3
16	P16	4	4	4	4	4	4	4	4	4
17	P17	4	4	4	4	4	4	4	4	4
18	P18	4	4	4	3	4	3,5	5	5	5
19	P19	4	4	4	4	4	4	4	4	4
20	P20	3	3	3	3	3	3	4	4	4
21	P21	3	3	3	3	3	3	4	4	4
22	P22	3	3	3	5	5	5	4	4	4
23	P23	2	2	2	3	4	3,5	2	2	2
24	P24	3	3	3	5	5	5	4	4	4
25	P25	3	3	3	3	4	3,5	4	4	4
26	P26	3	3	3	5	5	5	4	4	4
27	P27	3	3	3	5	5	5	4	4	4
28	P28	3	3	3	5	5	5	4	4	4
29	P29	3	3	3	5	5	5	2	2	2
30	P30	3	3	3	4	4	4	4	3	3,5
31	P31	3	3	3	5	5	5	4	4	4
32	P32	4	3	3,5	5	5	5	3	5	4
33	P33	3	3	3	4	4	4	4	4	4
34	P34	3	4	3,5	5	5	5	5	5	5
35	P35	4	4	4	5	5	5	3	3	3
36	P36	3	3	3	5	5	5	4	4	4
37	P37	4	5	4,5	5	5	5	5	5	5
38	P38	3	3	3	5	4	4,5	4	4	4
39	P39	3	3	3	5	5	5	4	4	4
40	P40	3	3	3	5	5	5	3	2	2,5
41	P41	5	4	4,5	5	5	5	5	5	5
42	P42	3	3	3	4	4	4	4	4	4
43	P43	3	3	3	4	5	4,5	4	5	4,5
44	P44	2	3	2,5	4	5	4,5	5	5	5
45	P45	3	3	3	5	5	5	5	5	5
46	P46	3	3	3	5	5	5	4	4	4
47	P47	3	3	3	4	4	4	4	4	4
48	P48	3	3	3	4	4	4	4	4	4
49	P49	3	3	3	5	5	5	5	5	5
50	P50	3	3	3	5	5	5	5	5	5
	Jumlah	156	158	157	214	218	216	199	197	198
	Rata-rata	3,12	3,2	3,14	4,28	4,36	4,32	3,98	3,94	3,96

Descriptives

Rasa

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Perlakuan A	50	3,140	,6148	,0869	2,965	3,315	2,0	4,5
Perlakuan B	50	4,320	,8129	,1150	4,089	4,551	2,0	5,0
Perlakuan C	50	3,960	,7131	,1009	3,757	4,163	2,0	5,0
Total	150	3,807	,8685	,0709	3,667	3,947	2,0	5,0

ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	36,573	2	18,287	35,454	,000
Within Groups	75,820	147	,516		
Total	112,393	149			

Rasa

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
Perlakuan A	50	3,140		
Perlakuan C	50		3,960	
Perlakuan B	50			4,320
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

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

Lampiran 6

Rekapitulasi Data Rata- Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Klepon Tepung Kacang Hijau dan Ekstrak Daun Katuk

No	Nama	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	P1	3	3	3	4	4	4	5	5	5
2	P2	3	3	3	4	3	3,5	4	4	4
3	P3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	P4	4	4	4	4	4	4	4	3	3,5
5	P5	3	3	3	3	3	3	4	3	3,5
6	P6	2	2	2	3	3	3	3	3	3
7	P7	3	3	3	3	3	3	3	3	3
8	P8	3	3	3	4	3	3,5	4	4	4
9	P9	3	3	3	4	4	4	3	3	3
10	P10	2	3	2,5	3	3	3	3	3	3
11	P11	3	3	3	4	4	4	3	3	3
12	P12	3	2	2,5	3	4	3,5	3	3	3
13	P13	4	4	4	4	4	4	3	3	3
14	P14	3	3	3	3	3	3	4	4	4
15	P15	4	4	4	4	4	4	2	2	2
16	P16	3	3	3	3	3	3	4	4	4
17	P17	4	4	4	4	4	4	4	4	4
18	P18	3	3	3	4	4	4	4	4	4
19	P19	4	4	4	3	3	3	4	4	4
20	P20	3	3	3	3	3	3	4	4	4
21	P21	3	3	3	4	4	4	4	4	4
22	P22	3	3	3	3	3	3	4	4	4
23	P23	3	3	3	4	4	4	2	2	2
24	P24	2	2	2	4	3	3,5	3	3	3
25	P25	2	2	2	3	3	3	3	3	3
26	P26	3	3	3	3	3	3	3	3	3
27	P27	3	3	3	3	3	3	3	3	3
28	P28	2	2	2	3	4	3,5	3	3	3
29	P29	4	3	3,5	3	3	3	2	2	2
30	P30	3	3	3	4	4	4	3	3	3
31	P31	3	3	3	3	4	3,5	3	3	3
32	P32	4	4	4	5	5	5	4	5	4,5
33	P33	3	2	2,5	3	3	3	3	3	3
34	P34	3	3	3	4	3	3,5	3	4	3,5
35	P35	3	4	3,5	5	4	4,5	4	4	4
36	P36	2	2	2	3	3	3	3	3	3
37	P37	4	4	4	4	4	4	4	4	4
38	P38	3	3	3	3	3	3	3	3	3
39	P39	3	3	3	4	4	4	3	3	3
40	P40	3	3	3	4	5	4,5	3	2	2,5
41	P41	4	4	4	5	5	5	4	4	4
42	P42	3	3	3	3	3	3	3	3	3
43	P43	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
44	P44	3	3	3	4	4	4	3	3	3
45	P45	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
46	P46	3	3	3	3	3	3	3	3	3
47	P47	2	2	2	4	4	4	3	3	3
48	P48	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
49	P49	3	3	3	3	3	3	3	3	3
50	P50	2	2	2	3	3	3	3	3	3
	Jumlah	151	150	150,5	179	175	177	165	164	164,5
	Rata-rata	3,02	3	3,01	3,58	3,5	3,54	3,3	3,28	3,29

Descriptives

Aroma

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Perlakuan A	50	3,010	,5758	,0814	2,846	3,174	2,0	4,0
Perlakuan B	50	3,540	,5610	,0793	3,381	3,699	3,0	5,0
Perlakuan C	50	3,290	,6234	,0882	3,113	3,467	2,0	5,0
Total	150	3,280	,6225	,0508	3,180	3,380	2,0	5,0

ANOVA

Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7,030	2	3,515	10,189	,000
Within Groups	50,710	147	,345		
Total	57,740	149			

Aroma

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
Perlakuan A	50	3,010		
Perlakuan C	50		3,290	
Perlakuan B	50			3,540
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

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

Lampiran 7

Sertifikat Hasil Uji Kandungan Gizi dan Mikroba

▪ Uji Kimia Ulangan ke 1

	BADAN STANDARDISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI MEDAN Jl. Sisingamangaraja No.24, Telp.(061) 7867495, 7363471 Fax.(061) 7362830 e-mail: bind_medan@kemenperin.go.id	
Dok.No. : F-LP-016/3-I-02/22		
SERTIFIKAT HASIL UJI <i>Certificate of Analysis</i>		
Nomor Sertifikat <i>Certificate No.</i>	: 0261/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/III/2023	Kepada Yth. <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing No.</i>	: MMHP-0136 PI-0071	DESRI RAMADHANI NASUTION/POLTEKES MEDAN/NIM.P0103219066 LUBUK PAKAM
No. Surat Permohonan Pengujian <i>Testing Request No.</i>	: 0159/BSKJI/BSPJI-Medan/LP/II/2023	
Halaman <i>Page</i>	: 1 dari 2 <i>of</i>	
IDENTITAS CONTOH <i>Identity of Sample</i>		
Nama / Jenis Contoh <i>Sample Name / Type</i>	: Klepon Tepung Kacang Hijau dan Ekstrak Daun Katuk	
Etiket / Merk <i>Trademark / Brand</i>	:	
Kode Sampel <i>Sample Code</i>	: C1	
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>	: 23 Februari 2023	
Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	: 23 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 : 0261/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	Protein	%	5,03	SNI 01-2891-1992
2	Serat Kasar	%	3,56	SNI 01-2891-1992
3	Besi (Fe)	mg/kg	19,4	AAS



Medan, 06 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

▪ Uji Kimia Ulangan ke 2



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

Dok.No. : F-LP-016/3-1-02/22

SERTIFIKAT HASIL UJI

Certificate of Analysis

Nomor Sertifikat <i>Certificate No.</i>	: 0262/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/III/2023	Kepada Yth. <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing No.</i>	: MMHP-0137 PI-0072	DESRI RAMADHANI NASUTION/POLTEKES
No. Surat Permohonan Pengujian <i>Testing Request No.</i>	: 0159/BSKJI/BSPJI-Medan/LP/II/2023	MEDAN/NIM.P0103219066 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>	: Klepon Tepung Kacang Hijau dan Ekstrak Daun Katuk
Etiket / Merk <i>Trademark / Brand</i>	:
Kode Sampel <i>Sample Code</i>	: C2

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>	: 23 Februari 2023
--	--------------------

Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	: 23 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 : 0262/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	Protein	%	4,78	SNI 01-2891-1992
2	Serat Kasar	%	3,90	SNI 01-2891-1992
3	Besi (Fe)	mg/kg	20,9	AAS

Medan, 06 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

▪ Uji Mikrobiologi Penyimpanan 0 Hari



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

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

SERTIFIKAT HASIL UJI

Certificate of Analysis

Nomor Sertifikat <i>Certificate No.</i>	: 0281/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/III/2023	Kepada Yth. <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing No.</i>	: MB-0046	DESRI RAMADHANI NASUTION/POLTEKES
No. Surat Permohonan Pengujian <i>Testing Request No.</i>	: 0159/BSKJI/BSPJI-Medan/LP/II/2023	MEDAN/NIM.P0103219066 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>	: Klepon Tepung Kacang Hijau dan Ekstrak Daun Katuk
Etiket / Merk <i>Trademark / Brand</i>	:
Kode Sampel <i>Sample Code</i>	: C3 H

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>	: 23 Februari 2023
--	--------------------

Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	: 23 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 : 0281/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	Angka Lempeng Total	koloni/g	4×10^1	SNI ISO 4833-1:2015

Medan, 07 Maret 2023
Manager 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

▪ Uji Mikrobiologi Penyimpanan Hari ke 1



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

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

SERTIFIKAT HASIL UJI

Certificate of Analysis

Nomor Sertifikat <i>Certificate No.</i>	: 0282/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/III/2023	Kepada Yth. <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing No.</i>	: MB-0048	DESRI RAMADHANI NASUTION/POLTEKES MEDAN/NIM.P0103219066 LUBUK PAKAM
No. Surat Permohonan Pengujian <i>Testing Request No.</i>	: 0159/BSKJI/BSPJI-Medan/LP/II/2023	
Halaman <i>Page</i>	: 1 dari 2 <i>of</i>	

IDENTITAS CONTOH

Identity of Sample

Nama / Jenis Contoh <i>Sample Name / Type</i>	: Klepon Tepung Kacang Hijau dan Ekstrak Daun Katuk
Etiket / Merk <i>Trademark / Brand</i>	:
Kode Sampel <i>Sample Code</i>	: C3 H+1

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>	: 23 Februari 2023
--	--------------------

Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	: 23 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
Certificate Number : 0282/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/III/2023

Halaman
Page : 2 dari 2
2 of 2

Validasi
Validity

HASIL UJI THE TEST RESULT

No	Parameter	Unit	Hasil Uji	Metode Uji
1	Angka Lempeng Total	koloni/g	$1,0 \times 10^7$	SNI ISO 4833-1:2015

Medan, 07 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

Uji Mikrobiologi Penyimpanan Hari ke 2



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

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

SERTIFIKAT HASIL UJI

Certificate of Analysis

Nomor Sertifikat <i>Certificate No.</i>	: 0283/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/III/2023	Kepada Yth. <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing No.</i>	: MB-0047	DESRI RAMADHANI NASUTION/POLTEKES MEDAN/NIM.P0103219066 LUBUK PAKAM
No. Surat Permohonan Pengujian <i>Testing Request No.</i>	: 0159/BSKJI/BSPJI-Medan/LP/II/2023	
Halaman <i>Page</i>	: 1 dari 2 <i>of</i>	

IDENTITAS CONTOH

Identity of Sample

Nama / Jenis Contoh <i>Sample Name / Type</i>	: Klepon Tepung Kacang Hijau dan Ekstrak Daun Katuk
Etiket / Merk <i>Trademark / Brand</i>	:
Kode Sampel <i>Sample Code</i>	: C3 H+2

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>	: 23 Februari 2023
---	--------------------

Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	: 23 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 : 0283/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	Angka Lempeng Total	koloni/g	$1,7 \times 10^7$	SNI ISO 4833-1:2015



Medan, 07 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 8

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Desri Ramadhani Nasution

NIM : P01031219066

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

Yang membuat
Pernyataan,



(Desri Ramadhani Nasution)

Lampiran 9

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

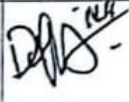
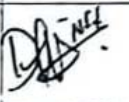
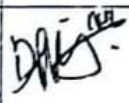
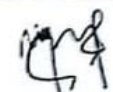
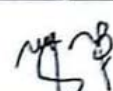
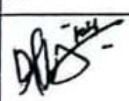
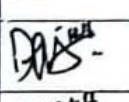
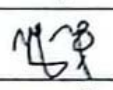
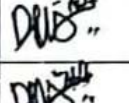
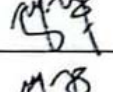
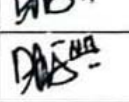
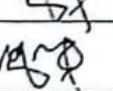
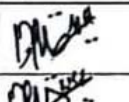
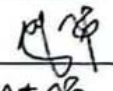
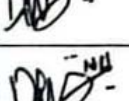
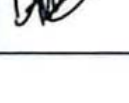
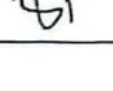
Nama Lengkap : Desri Ramadhani Nasution
Tempat/ Tanggal Lahir : Aek Raso, 2 Desember 2000
Jumlah Saudara : 8 Bersaudara
Alamat Rumah : Cikampak, Kec. Torgamba, Kab. Labuhan
Batu Selatan, Sumatera Utara
No Hp/ WA : 082162435544
Riwayat Pendidikan : 1. SDN 118298 AFD.A AEK RASO
2. MTsS PPM AR-RASYID PINANG AWAN
3. MAN 1 MEDAN
Hobby : Belanja Online dan Olahraga
Motto : Lakukan apa yang ingin dilakukan, coba apa
yang ingin dicoba, inilah saatnya bukan
waktunya menunda.

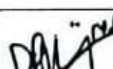
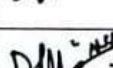
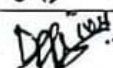
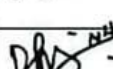
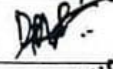
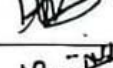
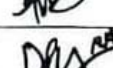
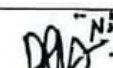
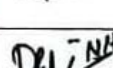
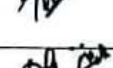
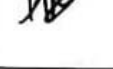
Lampiran 10

BUKTI BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Desri Ramadhani Nasution
 NIM : P01031219066
 Judul : Analisis Mutu Kue Klepon dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L) dan Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus* L.Merr)

Nama Pembimbing Utama : Urbanus Sihotang, SKM. M.Kes

No	Tanggal	Judul/ Topik Bimbingan	T. tangan Mahasiswa	T. tangan Pembimbing
1.	12 Mei 2022	Perkenalan dan membicarakan topik apa yang akan menjadi acuan penelitian		
2.	24 Mei 2022	Membahas tentang jurnal yang dijadikan acuan dalam pembuatan judul		
3.	27 Mei 2022	Diskusi topik dan judul-judul penelitian yang diminati mahasiswa		
4.	21 Juni 2022	Membahas cara pembuatan produk sesuai judul sesuai jurnal yang mendukung referensi		
5.	24 Juni 2022	Diskusi produk yang telah dibuat untuk memperoleh produk yang terbaik sebagai acuan penelitian		
6.	12 Juli 2022	Diskusi tentang kesesuaian judul sekaligus diskusi bab I dan bab II		
7.	15 Juli 2022	Revisi bab I dan bab II		
8.	20 Juli 2022	Lanjut revisi bab I-II dan diskusi bab III		
9.	26 Juli 2022	Revisi bab I-III		
10.	29 Juli 2022	Revisi bab III		
11.	5 Agustus 2022	Seminar Proposal Skripsi		
12.	22 Agustus 2022	Revisi proposal skripsi, mendiskusikan penambahan variabel dari saran penguji		

13.	30 Januari 2023	Acc dosen pembimbing dan penguji untuk jilid sambung		
14.	17 Februari 2023	Pelaksanaan penelitian uji organoleptik		
15.	23 Februari 2023	Pengantaran sampel pengujian mutu kimia dan mikrobiologi ke BARISTAND		
16.	2 Mei 2023	Pengolahan data SPSS		
17.	9 Mei 2023	Bimbingan bab 4 dan bab 5		
18.	11 Mei 2023	Bimbingan bab 4 dan bab 5 untuk memeriksa hasil revisi dari bimbingan sebelumnya		
19.	15 Mei 2023	Dosen pembimbing memberi arahan dalam pengerjaan pembahasan hasil penelitian		
20.	17 Mei 2023	Revisi hasil penelitian		
21.	19 Mei 2023	Diskusi mengenai penulisan hasil penelitian yang baik		
22.	22 Mei 2023	Revisi akhir bab 4 dan bab 5		
23.	13 Juni 2023	Seminar Hasil Skripsi		
24.	25 Juli 2023	Revisi Skripsi ke dosen pembimbing		
25.	28 Juli 2023	ACC dosen pembimbing		
26.	6 Agustus 2023	Revisi ke dosen penguji I		
27.	24 Agustus 2023	ACC dosen penguji I		
28.	28 Agustus 2023	ACC dosen penguji II		
29.	4 September 2023	Bimbingan abstrak		
30.	5 september 2023	Fix Skripsi		

Lampiran 11

DOKUMENTASI

Kue Klepon Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Ekstrak Daun Katuk

- Perlakuan A



- Perlakuan B



- Perlakuan C



Lampiran 12



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

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



**PERSETUJUAN KEPK TENTANG
PELAKSANAAN PENELITIAN BIDANG KESEHATAN
Nomor: 01-1478/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2023**

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

“Analisis Mutu Kue Klepon Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L) Dan Ekstrak Daun Katuk (*Saoropus Androgynus* L Merr)”

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/
Peneliti Utama : Desri Ramadhani Nasution
Dari Institusi : **Prodi D-IV Gizi Poltekkes Kemenkes Medan**

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

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

Medan, 10 Februari 2023
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan


Ketua,
Dr. Ir. Zuraidah Nasution, M.Kes
NIP. 196101101989102001