

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, A., Niti, A., Agung, A., Sudharmawan, K., & Andansari, N. (2023). Edukasi Kandungan Beras Merah bagi Kesehatan Pencernaan pada Petani Beras Merah di Desa Kembang Kuning Lombok Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(1), 225–227.
- Aina, Q., & Irianti, B. (2020). Pengaruh Formulasi Kadar Protein dan Kalsium pada MP-ASI Kacang Tunggak dan Beras Merah terhadap Uji Organoleptik pada Ibu Bayi dan Uji Daya Terima pada Bayi. *Jurnal Gizi*, 9(1), 115. <https://doi.org/10.26714/jg.9.1.2020.115-123>
- Ana Sapitri. (2020). 1035325 Gambaran Pengetahuan Ibu Tentang MP-ASI di Desa Sindur Cambai Kota Prabumulih Tahun 2019. *Jurnal Kebidanan : Jurnal Medical Science Ilmu Kesehatan Akademi Kebidanan Budi Mulia Palembang*, 10(1), 13–18. <https://doi.org/10.35325/kebidanan.v10i1.207>
- Anandito, R. B. K. (2013). *Kajian Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Millet Kuning Dan Tepung Beras Merah Dengan Flavor Alami Pisang Ambon Sebagai Makanan Pendamping Asi.pdf*. 2(1).
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. ., & Bilang, M. (2013). Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol.2 No.1, 5–8.
- Devi, L., & Fitriyaningsih, E. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Organoleptik Formula Instan Mp- Asi Bayi Usia 6-12 Bulan. *Jurnal Ilmu Gizi : Journal of Nutrition Scien*
- Fauzi, M., Diniyah, N., Rusdianto, A. S., & Kuliahsari, E. (2017). Penggunaan Vitamin C dan Suhu Pengeringan Pada Pembuatan Chip (Irisan Kering) Labu Kuning LA3 (Cucurbita moschata). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(2), 108–115.
- Hernawan, E., & Meylani, V. (2016). Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam. *Jurnal Karakteristik Beras*, 15(1), 79–91.
- Kustiani, A., & Misa, A. P. (2018). Jurnal Kesehatan Perintis (Perintis's Health Journal). *Health Journal*, 5, 51–57.
- Lestiarini, S., & Sulistyorini, Y. (2020). *Perilaku Ibu pada Pemberian Makanan Pendamping ASI (MPASI) di Kelurahan Pegirian Maternal Behavior towards Complementary Feeding in Pegirian Village*. 8(1), 1– 11. <https://doi.org/10.20473/jpk.V8.I1.2020.1-11>
- Millati, T., Udiantoro, U., & Wahdah, R. (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 300. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.2935>

- Nagai, Y., Togo, N., Nakagi, M., Takai, S., Tanaka, M., Yasuoka, H., & Tatsumi, T. (2018). Successful laparoscopic treatment of advanced rectal cancer in an extremely elderly man (101 years and 9 months). *Asian Journal of Endoscopic Surgery*, 11(1), 50–52. <https://doi.org/10.1111/ases.12406>
- Nurjanah, H., Setiawan, B., & Roosita, K. (2020). Potensi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai Makanan Tinggi Serat dalam Bentuk Cair. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(1), 54–68. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2020.007.01.6>
- Rahmiati, B. F., Anggrawan, A., Hidayah, N., Ardian, J., Jauhari, M. T., & Wijaya, W. (2021). Workshop Menu MP-ASI untuk Menjaga Status Gizi Balita di Kota Mataram. *ADMA : Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(2), 65–
<https://doi.org/10.30812/adma.v1i2.1004>
- Putri, S. F., Nabillah, N. E., Rieuwpassa, D. O., & Rahandi, A. F. (2022). (MPASI) BERBAHAN TUMBUHAN LOKAL UPAYA berkembang , tidak terkecuali Indonesia . (Rizki , 2021) Stunting terjadi kepada hasil di bawah rata-rata *Pengabdian*, 4(3), 237–246.
- Rahmiati, B. F., Anggrawan, A., Hidayah, N., Ardian, J., Jauhari, M. T., & Wijaya, W. (2021). Workshop Menu MP-ASI untuk Menjaga Status Gizi Balita di Kota Mataram. *ADMA : Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan*
- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v2i1.2043>
- Redi Aryanta, I. wayan. (2020). Manfaat Tempe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 2(1), 44–50 <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v2i1.609>
- Rostika, R., Nikmawati, E. E., & Yulia, C. (2019). Pola Konsumsi Makanan Pendamping Asi (Mp-Asi) Pada Bayi Usia 12-24 Bulan (Consumption Pattern of Complementary Food in Infants Ages 12-24 Months. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(1), 63–
- Rt, K., & Salatiga, R. W. (2018). *Pemberian Makanan Pendamping Asi Pada Bayi Di. 18*, 278–295. Cair. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(1), 54–68. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2020.007.01.6>
- Putri, S. F., Nabillah, N. E., Rieuwpassa, D. O., & Rahandi, A. F. (2022). (MPASI) BERBAHAN TUMBUHAN LOKAL UPAYA berkembang , tidak terkecuali Indonesia . (Rizki , 2021) Stunting terjadi kepada hasil di bawah rata-rata dibandingkan dengan standar WHO-MGRS 2005. *Graha Pengabdian*, 4(3), 237–246.

- Rahmiati, B. F., Anggrawan, A., Hidayah, N., Ardian, J., Jauhari, M. T., & Wijaya, W. (2021). Workshop Menu MP-ASI untuk Menjaga Status Gizi Balita di Kota Mataram. *ADMA : urnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(2), 65–70.
- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v2i1.2043>
- Sintia, N. A. (2018). Pengaruh Subtitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit Novi April Sintia Nugrahani Astuti. *E-Journal Boga*, 1(1), 1–12.
- AndiniyaAAti, F., Bintari, S. H., Dewi, P., & Mustikaningtyas, D. (2023). *Life Science Profil Antioksidan Minuman Sari Tempe Berbahan Dasar Tepung Tempe Original dan Tepung Tempe Kelor © 2023 Universitas Negeri Semarang kesadaran masyarakat akan gaya hidup sehat (Kumar et al ., 2020). Salah satu bahan pangan yang adanya inova.* 12(1), 62–76.
- Anonim. (2013). Modul Penanganna Mutu Fisis (Organoleptik). *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Saragih, A. M. (2015). Evaluasi Mutu Proteizzn Tepung Tempe dan Tepung Kedelai Rebus Pada Tikus Percobaan Evaluation of Protein Nutritional Quality of Tempe and Boiled Soybean Flours by Rats. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(1), 11–17.

Lampiran

Lampiran 1

SURAT PERYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS (INFORMED CONSET)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Semester :

Alamat :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis penelitian “daya terima terhadap makanan pendamping asi (MP-ASI) dengan variasi dari bahan tepung labu kuning,tepung tempe,tepung beras merah,tepung putih telur” yang akan dilakukan oleh Juni Jayanti Ambarita dari program studi Diploma III Jurusan gizi Politeknik Kemenkes Medan.

Lubuk pakam

Mengetahui

Penelis

peneliti

()

(Juni Ambarita)

lampiran 2**FROM UJI ORGANOLEPTIK**

Nama :

Tanggal :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa MP-ASI pada setiap kode sampel berdasarkan tingkat kesukaan yang anda anggap paling cocok. Pada setiap panelis yang akan mencicipi akan diberi air putih terlebih dahulu. Nyatakan penilaian saudara dengan kriteria penilaian 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.	0,268				
2.	0,562				
3	0,777				
4	0,894				
5	0,978				
6	0,994				

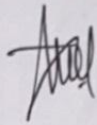
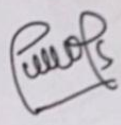
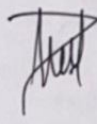
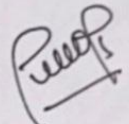
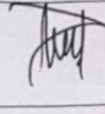
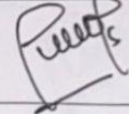
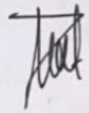
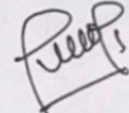
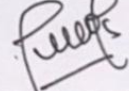
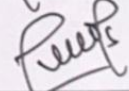
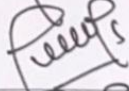
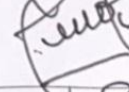
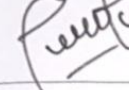
Lampiran 3

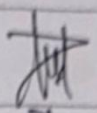
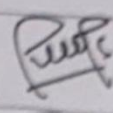
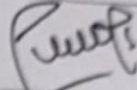
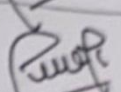
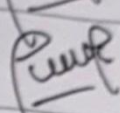
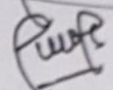
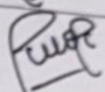
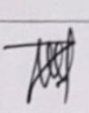
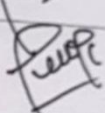
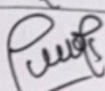
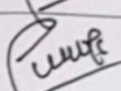
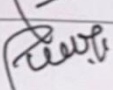
Lembar Bukti Bimbingan

Nama : Juni Jayanti Ambarita

NIM : P01031121067

Judul : Daya terima bubur MPASI lametelur terhadap variasi penambagan tepung tempe dan tepung putih telur

No	Tanggal	Topik Bimbingan	Tanda tangan mahasiswa	Tanda Tangan pembimbing
1.	15 september 2023	Memberikan surat permintaan sebagai Pembimbing		
2	18 september 2023	Mendiskusikan jurnal yang sudah dicari dengan topik yang akan dilakukan dalam penelitian		
4.	21 september 2023	Mengajukan judul dab Bab 1		
5.	25 september 2023	Revisi Bab 1		
6.	5 Oktober 2023	Revisi Bab 1		
7.	9 Oktober 2023	Revisi Bab 1 dan 2		
8	23 Oktober 2023	Mengajukan Bab 3		
9	31 Oktober 2023	Revisi Bab 1-3		
10	2 november 2023	ACC Bab 1-3		

11	15 november 2023	Seminar proposal		
12	27 november 2023	Revisi KTI		
13	29 november 2023	Revisi KTI		
14	20 Januari 2024	ACC KTI		
15	21 Januari 2024	Uji panelis Penelitian		
16	13 mei 2024	Revisi Bab 4-5		
17	17 mei 2024s	Seminar hasil		
18	2 juli 2024	ACC revisi KTI Dosen pembimbing		
19	3 juli 2024	ACC revisi KTI Dosen penguji 1		
20	20 Agustus 2024	ACC revisi KTI Dosen penguji 2		
21	4 november 2024	Jilid Lux KTI		

Lampiran 4

Table 15. Rendemen Tepung Labu Kuning

Berat Awal (gr)	Bahan	Berat Akhir (Setelah Menjadi Tepung)	Bahan	% Rendemen
3000 gr	Labu Kuning	250 gr	Tepung Labu Kuning	12 %

Table 16. Rendemen Tepung Tempe

Berat Awal (gr)	Bahan	Berat Akhir (Setelah Menjadi Tepung)	Bahan	% Rendemen
646 gr	Tempe	244 gr	Tepung tempe	2,64 %

Lampiran 5. Dokumentasi Bubur MPASI

Perlakuan A (tepung tempe 25 gr + tepung putih telur 10 gr



Perlakuan B (tepung tempe 20 gr + tepung putih telur 15 gr



Perlakuan C (tepung tempe 15 gr + tepung putih telur 20 gr



Lampiran 6. Rekapitulasi Kesukaan Panelis Terhadap Warna Bubur MPASI

rata-rata rekapitulasi berdasarkan warna									
Panelis	A1 0,994	A2 0,772	Rata- rata	B1 0,268	B2 0,894	Rata- rata	C1 0,562	C2 0,978	Rata- rata
1	4	4	4	4	4	4	4	4	4
2	4	4	4	4	3	3.5	2	3	2.5
3	3	3	3	3	3	3	5	5	5
4	3	4	3.5	3	4	3.5	4	4	4
5	5	4	4.5	5	5	5	4	3	3.5
6	4	4	4	4	4	4	4	4	4
7	4	4	4	4	4	4	4	4	4
8	5	4	4.5	4	5	4.5	4	4	4
9	3	3	3	3	3	3	3	3	3
10	4	5	4.5	4	4	4	3	4	3.5
11	3	4	3.5	4	3	3.5	3	3	3
12	3	3	3	3	3	3	3	3	3
13	3	4	3.5	3	4	3.5	2	3	2.5
14	2	3	2.5	3	3	3	3	3	3
15	3	3	3	3	3	3	4	4	4
16	4	4	4	4	4	4	4	4	4
17	4	4	4	4	4	4	4	4	4
18	4	4	4	3	4	3.5	3	4	3.5
19	3	3	3	4	3	3.5	4	3	3.5
20	3	4	3.5	5	5	5	3	4	3.5
21	5	5	5	5	5	5	3	2	2.5
22	3	3	3	3	3	3	3	3	3
23	3	3	3	3	3	3	3	3	3
24	5	3	4	4	5	4.5	2	1	1.5
25	4	4	4	4	3	3.5	3	4	3.5
26	4	4	4	3	3	3	3	4	3.5
27	4	4	4	3	4	3.5	3	3	3
28	5	5	5	5	5	5	4	4	4
29	4	4	4	5	4	4.5	4	3	3.5
30	5	4	4.5	5	4	4.5	3	4	3.5
Jumlah	113	114	113.5	114	114	114	101	104	102.5
Rata- rata	3.77	3.8	3.78	3.80	3.8	3.80	3.37	3.47	3.42

Lampiran 7. Hasil analisis kesukaan panelis terhadap warna Bubur MPASI

ANOVA

RataW_PA_PB_PC

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.817	2	1.408	3.167	.047
Within Groups	38.683	87	.445		
Total	41.500	89			

RataW_PA_PB_PC

Duncan^a

ujiorganoleptik_W	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
PC	30	3.4167	
PA	30		3.7833
PB	30		3.8000
Sig.		1.000	.923

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

Lampiran 8. Rekapitulasi Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Bubur MPASI

rata-rata rekapitulasi berdasarkan tekstur									
Panelis	A1 0,994	A2 0,777	Rata- rata	B1 0,268	B2 0,894	Rata- rata	C1 0,562	C2 0,978	Rata- rata
1	4	4	4	4	4	4	4	4	4
2	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4	4	4	4	4	3	3.5	4	4	4
5	5	5	5	3	5	4	3	4	3.5
6	3	4	3.5	3	4	3.5	3	3	3
7	3	4	3.5	5	5	5	5	5	5
8	4	4	4	5	4	4.5	4	4	4
9	4	4	4	4	4	4	3	3	3
10	5	4	4.5	5	5	5	3	3	3
11	3	3	3	3	4	3.5	2	4	3
12	4	4	4	4	4	4	3	3	3
13	3	3	3	4	4	4	3	4	3.5
14	2	3	2.5	2	3	2.5	2	3	2.5
15	4	3	3.5	3	4	3.5	3	3	3
16	4	4	4	4	4	4	4	4	4
17	4	4	4	4	4	4	4	4	4
18	3	4	3.5	4	4	4	4	4	4
19	3	3	3	3	4	3.5	3	4	3.5
20	4	4	4	4	5	4.5	2	3	2.5
21	4	5	4.5	4	5	4.5	3	2	2.5
22	2	2	2	2	4	3	4	4	4
23	3	4	3.5	4	4	4	4	4	4
24	5	3	4	4	3	3.5	5	1	3
25	5	5	5	4	2	3	3	2	2.5
26	5	4	4.5	4	3	3.5	3	3	3
27	5	4	4.5	3	4	3.5	3	3	3
28	5	4	4.5	5	5	5	3	3	3
29	4	4	4	5	5	5	4	3	3.5
30	5	3	4	4	5	4.5	4	5	4.5
Jumlah	117	114	115.5	115	122	118.5	103	104	103.5
Rata- rata	3.90	3.80	3.85	3.83	4.07	3.95	3.43	3.47	3.45

Lampiran 9. Hasil analisis kesukaan panelis terhadap TeksturBu bur MPASI

ANOVA

RataT PA PB PC

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.200	2	2.100	5.016	.009
Within Groups	36.425	87	.419		
Total	40.625	89			

RataT_PA_PB_PC

Duncan^a

ujirganoleptik_T	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
PC	30	3.4500	
PA	30		3.8500
PB	30		3.9500
Sig.		1.000	.551

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

Lampiran 10. Rekapitulasi Kesukaan Panelis Terhadap Rasa bubur MPASI

rata-rata rekapitulasi berdasarkan rasa									
Panelis	A1 0,994	A2 0,777	Rata- rata	B1 0,268	B2 0,894	Rata- rata	C1 0,562	C2 0,978	Rata- rata
1	3	4	3.5	4	3	3.5	3	3	3
2	4	3	3.5	4	4	4	2	3	2.5
3	3	4	3.5	4	3	3.5	4	4	4
4	3	3	3	3	3	3	4	3	3.5
5	3	5	4	5	4	4.5	3	3	3
6	3	3	3	3	2	2.5	3	3	3
7	3	4	3.5	4	5	4.5	4	5	4.5
8	5	5	5	4	5	4.5	4	4	4
9	4	5	4.5	4	4	4	3	3	3
10	5	5	5	4	4	4	5	5	5
11	3	3	3	2	3	2.5	3	4	3.5
12	3	4	3.5	3	4	3.5	3	3	3
13	4	4	4	3	4	3.5	3	3	3
14	4	3	3.5	3	4	3.5	3	3	3
15	3	4	3.5	4	3	3.5	4	4	4
16	3	3	3	3	3	3	3	3	3
17	4	4	4	5	5	5	4	4	4
18	4	3	3.5	3	4	3.5	4	4	4
19	4	4	4	3	3	3	4	3	3.5
20	4	3	3.5	3	4	3.5	2	4	3
21	5	4	4.5	4	5	4.5	1	1	1
22	4	2	3	3	4	3.5	4	4	4
23	2	3	2.5	5	4	4.5	4	4	4
24	5	3	4	4	3	3.5	5	1	3
25	5	5	5	4	3	3.5	3	3	3
26	4	4	4	5	4	4.5	3	4	3.5
27	5	4	4.5	4	5	4.5	3	3	3
28	5	4	4.5	5	4	4.5	3	3	3
29	3	4	3.5	4	5	4.5	3	4	3.5
30	4	3	3.5	3	3	3	5	3	4
Jumlah	114	112	113	112	114	113	102	101	101.5
Rata- rata	3.80	3.73	3.77	3.73	3.8	3.78	3.4	3.37	3.38

Lampiran 11. Hasil analisis kesukaan panelis terhadap Rasa Bubur MPASI

ANOVA

RataR_PA_PB_PC

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.939	2	1.469	3.151	.048
Within Groups	40.575	87	.466		
Total	43.514	89			

RataR_PA_PB_PC

Duncan^a

ujiorganoleptik_R	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
PC	30	3.3833	
PA	30		3.7667
PB	30		3.7667
Sig.		1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

Lampiran 12. Rekapitulasi Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Bubur MPASI

rata-rata rekapitulasi berdasarkan aroma									
Panelis	A1 0,994	A2 0,777	Rata- rata	B1 0,268	B2 0,894	Rata- rata	C1 0,562	C2 0,978	Rata- rata
1	4	4	4	4	4	4	4	4	4
2	4	4	4	4	4	4	3	4	3.5
3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
5	5	4	4.5	5	3	4	5	3	4
6	5	5	5	5	5	5	5	5	5
7	4	4	4	4	5	4.5	4	5	4.5
8	5	5	5	5	5	5	5	5	5
9	4	5	4.5	4	5	4.5	4	3	3.5
10	4	5	4.5	5	5	5	5	4	4.5
11	2	3	2.5	3	3	3	3	3	3
12	3	3	3	3	3	3	3	3	3
13	4	4	4	3	4	3.5	4	3	3.5
14	2	4	3	3	3	3	3	4	3.5
15	4	5	4.5	5	5	5	5	5	5
16	3	4	3.5	3	3	3	4	3	3.5
17	4	4	4	4	5	4.5	4	4	4
18	4	3	3.5	4	3	3.5	4	4	4
19	3	3	3	3	3	5	3	3	3
20	3	3	3	5	4	4.5	3	3	3
21	5	4	4.5	4	4	4	2	2	2
22	2	2	2	2	3	2.5	3	5	4
23	2	2	2	3	5	4	5	5	5
24	3	4	3.5	3	5	4	2	1	1.5
25	4	4	4	4	3	3.5	2	3	2.5
26	5	4	4.5	4	3	3.5	3	3	3
27	4	4	4	4	4	4	4	3	3.5
28	5	3	4	5	3	4	3	3	3
29	4	3	3.5	5	4	4.5	3	3	3
30	3	4	3.5	4	5	4.5	3	5	4
Jumlah	111	113	112	117	118	119.5	108	108	108
Rata- rata	3.70	3.77	3.73	3.90	3.93	3.98	3.60	3.60	3.60

Lampiran 13. Hasil analisis kesukaan panelis terhadap Aroma Bubur MPASI

ANOVA

RataA_PA_PB_PC

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.272	2	1.136	1.820	.168
Within Groups	54.308	87	.624		
Total	56.581	89			

RataA_PA_PB_PC

Duncan^a

ujiorganoleptik A	N	Subset for alpha = 0.05
		1
PC	30	3.6000
PA	30	3.7333
PB	30	3.9833
Sig.		.079

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

Lampiran 14 .Kandungan Gizi mpasi tepung tempe dan tepung putih telur
Perlakuan A

No	Nama bahan	Berat (gr)	Kandungan gizi					
Perlakuan A			Energi (kkl)	Protein	Kh	Lemak	Serat	Vit.a
1	tepung labu kuning	20	15,8	0,2	13,0	1,1	0,0	0,0
2	tepung beras merah	20	71,6	1,5	15,0	1,1	1,5	0,0
3	tepung tempe	10	12,6	0,5	0,1	1,4	1,4	0,0
4	tepung putih telur	25	22,1	11,3	0,1	9,5	0,0	0,0
5	gula pasir	25	96,7	0,0	25,0	0,0	0,0	0,0
6	tepung susu skim	40	147,2	0,3	20,6	0,9	0,0	0,0
7	minyak kelapa sawit	5	43,1	0,5	0,0	0,1	0,0	0,0

Lampiran 15

SURAT PERYATAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Juni Jayanti Ambarita

Nim : P01031121067

Menyatakan data penelitian yang terdapat di dalam Karya Tulis Ilmiah saya adalah benar saya ambil dan apa bila tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang (Ujian utama saya dibatalkan)

Yang membuat pernyataan



(Juni Ambarita)



**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: 01-25291 /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 :

**“ Daya Terima Makanan Pendamping Asi Dengan Variasi
Dari Tepung Tempe, Dan Tepung Putih Telur”**

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/
Peneliti Utama : **Juni Jayanti Ambarita**
Dari Institusi : **Prodi D-III 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, 15 Desember 2023
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan

Ketua,

Dr. Jhonson P Sihombing, MSc, Apt.
NIP. 196901302003121001