

DAFTAR PUSTAKA

alristina, A. D., Ethasari, R. K., Laili, R. D., & Hayudanti, D. (2021). Ilmu Gizi Dasar Buku Pembelajaran. Grobogan; Cv Sarnu Untung.

Anissa, R. D. (2019). Teknologi Pengolahan Tepung Terigu Dan Olahannya Di Industri . Ub Press.

Arthawani, G. (2021). Digital Repository Repository Universitas Jember Jember Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember. Digital Repository Universitas Jember, September 2019, 2019–2022.

Ayu Rengganis Duyung, Ananda Izzatul, Aili Nur Amin, & Nimas Nr. (2018). Aneka Pangan Olahan Dari Tempe. Unusa Press.

Elang Ilik. (2004). Panduan Beternak Itik Petelur Secara Intensif. Agromedia Pustaka.

Elian, D. (2018). Pengaruh Proporsi Pasta (Ubi Kayu : Kedelai Hitam) Serta Penggunaan Bagian Telur (Utuh Dan Kuning) Terhadap Karakteristik Muffin Non Terigu.

Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2013). Pangan Nusantara : Karakteristik Dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Jaakarta; Kencana.

Ginting, W. M., Meriahta, D., & Manurung, J. (2020). Formulasi Tepung Sukun Dan Formula Tempe Dalam Pembuatan Biskuit Pada Balita. Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan, 4(2), 131–142.

Hanum, Z., Yurlliasni, & Dzarnisa. (2021). Teknologi Pengolahan Susu. Syiah Kuala Aceh; University Press.

Hartriyanti, Y., Perdana Samekto T.S, Irlan Awalina S., & Maria Wigati. (2020).

Gizi Kerja. Yogyakarta; Gadjah Masa University Press.

Karuniawan, A. (2020). Pemuliaan Dan Budidaya Ubi Jalar Madu. Surabaya; Penerbit Deepublish.

Kusmardi. (2019). Lunasin : Protein Pada Kedelai Dan Hasil Riset Terkait Hambatan Pada Perjal... - Jakarta; Ui Publishing.

Lamusu, D. (2017). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Organoleptic Test Jalangkote Ubi Jalar Purple (Ipomoea Batatas L) As Food Diversification Effort. 3(1), 9–15.

Lilly, & Erwin. (2013). 25 Resep Kreatif Olahan Ubi Jalar . Jakarta; Pt Gramedia Pustaka Utama.

Muchlisyyah, J., Rosalina Ariesta L, & Wisya Dwi R.K. (2017). Kimia Fisik Pangan . Malang; Ub Press.

Mustafa, A., dan Elliyana, E. (2020). Pemanfaatan Ampas Kedelai pada Pembuatan Brownies Gluten Free Ubi Jalar Ungu dan Uji Kelayakannya. Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 14 (1): 1-13.

Nisa, K., Ansharullah., Rejeki, S. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas) Terhadap Nilai Organoleptik dan Kandungan Gizi Bolu. Journal of Agricultural Sciences,2 (1):56-62.

Noer, Z. (2022). Fortifikasi Tepung Terigu . Surabaya; Guepedia.

Novianti, S. (2018). Pemanfaatan Ubi Jalar, Susu, Dan Bandrek Dalam Pengembangan Produk Makanan. Barista : Jurnal Kajian Bahasa Dan Pariwisata, 5(2), 235–246.

Nurdjanah, S., & Yuliana, N. (2019). Teknologi Produksi Dan Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi.

Nurdjanah, S., Yuliana, N., Zuidar, A. S., & Naim, I. E. (2017). Karakteristik Muffin Dari Tepung Ubijalar Ungu Kaya Pati Resisten. Jurnal Teknologi Agro Industri, 9(2), 1–10.

Danar A. Susanto dan Ellia Kristiningrum (https://web.archive.org/web/20210401023320id_/https://js.bsn.go.id/index.php/standardisasi/article/download/851/pdf)

Pangestuti, E.K. dan Darmawan, P. (2021). Analisis Kadar Abu dalam

Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. Jurnal Kimia dan Rekayasa, 2 (1): 16-21.

Pendet, N. M. D. . (2021). *Telur Rebus & Telur Asin*. Penerbit Nem.
https://www.google.co.id/books/edition/Telur_Rebus_Telur_Asin/Wfq5eaaqba?hl=id&gbpv=1&dq=Telur+Adalah&pg=Pa5&printsec=Frontcover
Pinasti, L., Nugraheni, Z., & Wiboworini, B. (2020). *Potensi Tempe Sebagai Pangan Fungsional Dalam Meningkatkan Kadar Hemoglobin Remaja Penderita Anemia*. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 19.
<https://doi.org/10.30867/action.v5i1.192>

Prakoso, P. (2011). *Muffin Praktis Dan Mudah Dibuat*. Demedia.
https://www.google.co.id/books/edition/Muffin_Praktis_Dan_Mudah_Dibuat/4wiz-Tfzg8cc?hl=id&gbpv=1&dq=Muffin+Adalah&pg=Pa6&printsec=Frontcover

Purwandari, A. W. (2017). *Soy Sauce (Original Title In Indonesian: Kecap)*. Ganeca Exact. <https://books.google.co.id/books?id=Nguyijkjckmc>

Puteri, N. E., Astawan, M., & Palupi, N. S. (2017). *Characteristics Of Water- Soluble Tempe Flour*. *Pangan*, 26(2), 1–17.

Rahmat, I. I. (2021). *Sayuran Dan Buah Berwarna Ungu Untuk Meredam Radikal Bebas*. Surabaya; Penerbit Deepublish.

Rayner, T. (2017). *Simple & Moist Cake : + Step By Step*. Jakarta; Pt Kawahmedia.

Redi Aryanta, I. Wayan. (2020). *Manfaat Tempe Untuk Kesehatan*. *Widya Kesehatan*, 2(1), 44–50.
<https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v2i1.609>

Rosmania, A. (2013). *Food Science And Culinary Education Journal Pengaruh Pengurangan Jumlah Gula Terhadap Kualitas Muffin*. *Food Science And Culinary Educational Journal*, 2(1), 44–51.
<http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce>

Rukmana, R., & Oesman, Y. Y. (2018). *Substitusi Muffin Dengan Kacang Tunggak*. 47.

Sarwono, B. (2010). *Usaha Membuat Tempe Dan Oncom*. Jakarta; Penebar Swadaya.

Sarwono, B. (2022). *Usaha Membuat Tempe Dan Oncom*. Jakarta; Pt

Niaga Swadaya.

Sasmaya, F. (2019). *Delicious Recipes*. Demedia Pustaka. Sni. (2009). *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Sni 3751:2009. Badan Standardisasi Nasional, 39.

Soekarto, S. (2020). *Metode Dan Analisis Uji Indrawi*.
https://www.google.co.id/books/edition/Metode_Dan_Analisis_Uji_Indrawi/Wuoveaaaqbaj?hl=id&gbpv=1&dq=Rumus+Untuk+Uji+Hedonik&pg=Pa46&printsec=Frontcover

Soewitomo, S. (2017). *Rsp Praktis: Muffin*. Pt Gramedia Pustaka Utama.
https://www.google.co.id/books/edition/Rsp_Praktis_Muffin/3q_Uxrntkfm?hl=id&gbpv=1&dq=Muffin+Merupakan&pg=Pa2&printsec=Frontcover

Styawati, V. A. V., & Eko Hartini. (2018). *Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat*. Penerbit Deepublish.
https://www.google.co.id/books/edition/Buku_Ajar_Dasar_Ilmu_Gizi_Kesehatan_Masy/Yacddwaaqbaj?hl=id&gbpv=1&dq=Zat+Gizi+Adalah&printsec=Frontcover

Supriadi, D. (2019). *Modul Pembuatan Tepung Ikan* - Dr. Dedi Supriadi, A.Pi., M.M. . Surabaya; Lakeisha.

https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=S5udeaaaqbaj&oi=fnd&pg=Pa31&dq=Manfaat+Ikan+Herring&ots=_Erigt8zmv&sig=8vi20vboukae5d5crjzp7f7nevk&redir_esc=Y#v=onepage&q&f=false

Susianto, & Rita Ramayulis. (2020). *Fakta Ajaib Khasiat Tempe*. Penebar Swadaya Grup.

Taufik, M. (2019). *Formulasi Cookies Berbahan Tepung Terigu Dan Tepung Tempe Dengan Penambahan Tepung Pegagan*. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1), 009–016. <https://doi.org/10.30997/Jah.V5i1.1582>

Vriyanie, D. A., & Sutrisno, A. (2019). *Pengaruh Penambahan Gel Porang Dan Bagian Telur Terhadap Karakteristik Muffin Pasta Singkong Dan Kedelai Hitam*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(1), 30–39. <https://doi.org/10.21776/Ub.Jpa.2018.007.01.4>

Widyaningsih, T. D., Novia Wijayanti, & Nur Ida Panca N. (2017). *Pangan Fungsional*. Malang; Ub Media.

Winarno, F. G., Ahnan, W. W., & Winarno, A. D. A. (2017). *Tempe : Kumpulan Fakta Menarik Berdasarkan Penelitian*. Jakarta; Pt Gramedia Pustaka Utama.

Yulia. (2015). *Kue Kering Klasik dan Modern Paling Digemari*. Jakarta; FMedia (Imprint AgroMedia Pustaka).

Yunianto, A. E., Sanya ANda Lusiana, Nining T.T, Suryana, Nurul U, & Wilda Y. (2021). *Ilmu Gizi Dasar* . Yogyakarta; Yayasan Kita Menulis.

Zaddana, C., Nurmala, S., & Oktaviyanti, T. (2021). *Snack Bar Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan untuk Penderita Diabetes Mellitus Snack Bar Based on Purple Sweet Potato and Red Bean as an Alternative Snack for Diabetes Mellitus*. *Amerta Nutr*, 1, 260–275.

LAMPIRAN

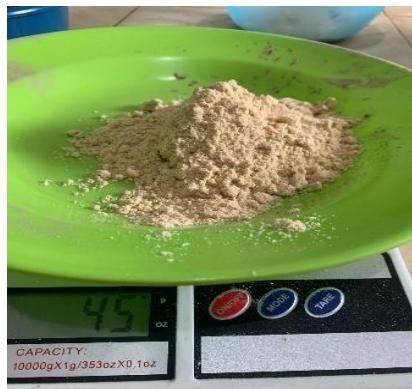
Lampiran 1

1. Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu



Lampiran 2

2. Proses Pembuatan Tepung Formula Tempe



Lampiran 2

3. Jadwal Penelitian

No	Kegiatan	2022
----	----------	------

		Mei	Jun	Jul	Ags	Sep	Okt	Nov
1	Penelusuran Pustaka							
2	Penulisan proposal							
3	Pengizinan penelitian							
4	Pelaksanaan penelitian							
5	Seminar proposal							
6	Revisi Proposal							
7	Pengolahan data							
8	Penulisan Hasil Karya Tulis Ilmiah							

Lampiran 3

4. Perencanaan Anggaran Biaya Penelitian

No	Kegiatan	Rincian	Jumlah
1	Penyusunan proposal Print proposal & jurnal Fotocopy Perbaikan proposal Print form uji organoleptik	Rp. 250.000 Rp. 50.000 Rp. 50.000 Rp. 10.000	Rp. 360.000
2	Bahan pendukung Tepung terigu Ubi jalar ungu Tempe Ovalet Telur Mentega Baking powder Gula	Rp 10.000 Rp. 25.000 Rp. 20.000 Rp. 6.000 Rp. 10.000 Rp. 8.000 Rp. 5.000 Rp. 12.000	Rp. 96.000
	Uji pendahuluan 1 perlakuan = Rp. 100.000 (100.000 x 2)	Rp. 200.000	Rp. 200.000
Jumlah			Rp. 473.000

Lampiran 5

1. Muffin



Lampiran 6

Surat Pernyataan Menjadi Panelis

(INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Kelas :

Alamat :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis penelitian “Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Muffin Dari Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Formula Tempe Sebagai Pangan Fungsional” yang akan dilakukan oleh Ela Wahyumi dari Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan.

Lubuk Pakam,2022

Mengetahui

Peneliti

Panelis

(Ela Wahyumi)

()

Lampiran 7

Form Uji Organoleptik

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma Muffin 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 :

Amat suka : 5

Sangat suka : 4

Suka : 3

Kurang suka : 2

Tidak suka : 1

No	Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
		Warna	Tekstur	Rasa	Aroma
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					

Lampiran 8

Bukti Bimbingan Usulan Skripsi

Judul : Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Muffin Dari Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Formula Tempe Sebagai Pangan Fungsional

Nama Mahasiswa : Ela Wahyumi

Nomor Induk Mahasiswa : P01031219016

Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

Dosen Pembimbing : Rumida, SP.M.Kes

No	Hari/Tanggal	Topik Bimbingan	Tanda Tangan Mahasiswa	Tanda Tangan Pembimbing
1	21 April 2022	Diskusi tentang judul		
2	28 April 2022	Kelanjutan diskusi tentang judul		
3	10 s/d 11 Mei 2022	Membicarakan topik masalah yang akan di angkat menjadi Judul		
4	13 Mei 2022	Mendiskusikan jurnal yang sudah dicari dengan topik yang mau dilakukan Penelitian		

5	24 s/d 25 Mei 2022	Diskusi Penulisan BAB I		
6	27 Mei 2022	Membahas bagian latar belakang		
7	3 Juni 2022	Diskusi Penulisan BAB I – BAB III		
8	17 Juni 2022	Uji Panelis		
9	24 Juni 2022	Penyerahan Hasil BAB I – BAB III		
10	29 Juni 2022	Revisian BAB I – BAB III		
11	5 Juli 2022	Revisian BAB I – BAB III		
12	11 Juli 2022	Revisian BAB I – BAB III		
13	12 Juli 2022	Penyusunan proposal lengkap		
14	Juli 2022	Seminar Proposal		
15	5 Agustus 2022	Revisi proposal dengan pembimbing		
16	8 Agustus 2022	Revisi proposal dengan pembimbing		

17	4 Mei 2023	Diskusimengenai BAB 4 – BAB 5		
18	9 Mei 2023	Revisi skripsi dengan pembimbing		
19	11 Mei 2023	Revisi skripsi dengan pembimbing		
20	16 Mei 2023	ACC skripsi		

Lampiran 9

Rekapitulasi Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Muffin

Panelis	Parameter											
	Warna			Tekstur			Aroma			Rasa		
	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C
1	4	3	3	4	3	5	4	3	5	2	1	5
2	4	3	5	3	4	4	5	4	5	2	3	4
3	4	4	3	5	3	5	4	2	5	3	3	5
4	5	4	5	3	2	4	3	5	3	2	4	4
5	3	4	4	3	3	4	5	3	5	5	3	5
6	4	4	5	3	4	4	4	4	5	3	3	5
7	3	4	5	4	2	5	4	4	5	3	2	4
8	4	4	5	3	3	4	2	4	3	3	4	4
9	2	4	5	3	4	4	2	5	5	2	5	5
10	4	4	5	2	3	5	2	3	4	3	3	5
11	5	4	5	2	3	5	2	4	5	2	4	4
12	3	4	3	2	2	3	3	4	4	2	3	3
13	5	4	5	4	3	5	2	4	5	2	3	5
14	4	3	5	3	2	5	3	3	5	2	2	4
15	3	4	5	3	3	4	2	3	4	3	5	5
16	3	3	5	2	3	4	2	3	5	3	2	3
17	4	3	4	3	3	4	3	3	5	3	3	4
18	5	3	5	3	2	4	3	2	5	3	2	4
19	3	4	4	3	3	4	4	3	5	3	2	5
20	4	3	4	3	2	5	4	4	5	3	2	4
21	3	2	5	4	3	5	2	5	5	2	4	4
22	3	5	4	3	2	3	4	2	5	5	3	5
23	3	5	5	2	4	5	3	3	4	4	3	5
24	4	3	5	3	4	4	2	4	5	2	3	3
25	2	5	4	2	5	3	4	4	5	4	3	5
Rata-Rata	3,64	3,72	4,52	3	3	4,28	3,12	3,52	4,68	2,84	3	4,36

Lampiran 10

Hasil Analisis Sidik Ragam dan Uji Duncan

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Warna	Between Groups	11.840	2	5.920	9.903	.000
	Within Groups	43.040	72	.598		
	Total	54.880	74			
Tekstur	Between Groups	27.307	2	13.653	23.953	.000
	Within Groups	41.040	72	.570		
	Total	68.347	74			
Aroma	Between Groups	32.827	2	16.413	22.587	.000
	Within Groups	52.320	72	.727		
	Total	85.147	74			
Rasa	Between Groups	34.880	2	17.440	23.639	.000
	Within Groups	53.120	72	.738		
	Total	88.000	74			

Warna

Duncan^a

kode	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	25	3.64	4.52
B	25	3.72	
C	25		
Sig.		.716	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample

Tekstur

Duncan^a

kode	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	25	3.00	4.28
B	25	3.00	
C	25		
Sig.		1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample

Size = 25.000.

Size = 25.000.

Aroma

Duncan^a

kode	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	25	3.12	4.68
B	25	3.52	
C	25		
Sig.		.101	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample

Size = 25.000.

Rasa

Duncan^a

kode	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	25	2.84	4.36
B	25	3.00	
C	25		
Sig.		.512	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Size=25.000

Lampiran 11

Hasil Uji Kimia



No : SIG.CL.VI.2023.27165512
Lamp : 1 Halaman
Perihal : Laporan Hasil Uji Laboratorium

Bogor, 27 Juni 2023

Kepada Yth.
Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Gizi
Kampus Gizi, Jalan Negara, Petapahan, Lubuk Pakam. Lubuk Pakam, Deli Serdang, Sumatera utara 20515

Dengan hormat,
Berdasarkan surat order marketing nomor : SIG.MARK.R.VI.2023.000757, maka bersama ini kami sampaikan hasil uji analisis laboratorium

Demikian surat ini kami sampaikan semoga dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.
Atas kerjasamanya yang baik kami mengucapkan terima kasih.

Hormat Kami,
PT. Saraswanti Indo Genetech



RB Ernesto Arya
GM
Sales & Marketing

PT SARASWANTI INDO GENETECH
Graha SIG Jl. Rasamala No. 20 Taman Yasmin Bogor 16113
Tel. +62 251 7532 348 Hotline. +62 821 11 516 516
www.siglaboratory.com



RESULT OF ANALYSIS / LAPORAN HASIL UJI

- I. Number / Nomor**
- 1.1. Order No. / No. Order : SIG.MARK.R.VI.2023.000757
- 1.2. Certificate No. / No. sertifikat : SIG.LHP.VI.2023.271655126
- II. Principal / Pelanggan**
- 2.1. Name / Nama : Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Gizi
- 2.2. Address / Alamat : Kampus Gizi, Jalan Negara, Petapahan,
Lubuk Pakam. Lubuk Pakam, Deli Serdang,
Sumatera utara 20515
- 2.3. Phone / Telepon : +6281263240095
- 2.4. Contact Person / Personil Penghubung : Tiar Lince Bakara SP, M.Si
- III. Sample / Contoh Uji**
- 3.1. Sample Code / Kode Sampel : -
- 3.2. Batch Number / No Batch : -
- 3.3. Lot Number / No Lot : -
- 3.4. Packaging / Kemasan : -
- 3.5. Production Date / Tanggal Produksi : -
- 3.6. Expire Date / Tanggal Kadaluausa : -
- 3.7. Factory Name / Nama Pabrik : -
- 3.8. Factory Address / Alamat Pabrik : -
- 3.9. Trade Mark / Nama Dagang : -
- 3.10. Sample Name / Nama Sample : Muffin C1 (Ubi Jalar Ungu Dan Formula
Tempe)
- 3.11. Other Information / Keterangan Lain : -
- 3.12. Date of Sampling / Tanggal Sampling : -
- 3.13. Sampling Location / Lokasi Sampling : -
- 3.14. Method Sampling / Metode Sampling : -
- 3.15. Personnel Sampling / Personil Sampling : -
- 3.16. Environmental Conditions / Kondisi Lingkungan : -
- 3.17. Date of Acceptance / Diterima : 13 Juni 2023
- 3.18. Date of Analysis / Tanggal Uji : 13 Juni 2023 - 27 Juni 2023
- 3.19. Type of Analysis / Jenis Uji : Terlampir
- IV. Result / Hasil Uji**

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Defection	Method
1	Energi Total	Kcal/100 g	298.49	298.27	-	Calculation
2	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	128.61	134.91	-	Calculation
3	Kadar Abu	%	2.05	2.10	-	SNI 01-2891-1992 point 6.1
4	Kadar Air	%	41.19	42.07	-	SNI 01-2891 - 1992, point 5 . 1
5	Karbohidrat (By Difference)	%	35.58	34.19	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
6	Kadar Lemak Total	%	14.29	14.99	-	18-8-5/MU/SMM-SIG point 3.2.2 (Weibull)
7	Kadar Protein	%	6.89	6.65	-	18-8-31/MU/SMM-SIG (Titrimetri)

Bogor, 27 Juni 2023
PT. Saraswanti Indo Genetech



Dwi Yulianto Laksono, S.Si
General Laboratory Manager

PT SARASWANTI INDO GENETECH
Graha SIG Jl. Rasamala No. 20 Taman Yasmin Bogor 16113
Tel. +62 251 7532 348 Hotline. +62 821 11 516 516
www.siglaboratory.com

Result Of Analysis | Page 2 of 2

The results of these tests relate only to the sample(s) submitted.
This report shall not be reproduced except in full context,
without the written approval of PT. Saraswanti Indo Genetech

