

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, Alvyersa Rosalpina, Merkuria Karyantina, dan Yannie Asrie Widanti. 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.
- Anwar, Chairil. 2019. "Kajian Penggunaan Jenis Ikan Dan Tepung Terigu Pada Kualitas Kimia, Fisik, dan Organoleptik Kamaboko." *Jfmr- Journal Of Fisheries And Marine Research* 3 (3): 288–300.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman Sni 01-2891-1992. Sni 01-2891-1992, Issued 1992.
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. Sni Kue Basah, Issued 1996.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. Sni Kacang Hijau. Sni 01-3728-1995, Issued 1995.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Cara Uji Mangan (Mn) Secara Spektrofotometri Serapan Atom (Ssa), Issued 2009.
- Badan Standardisasi Nasional. 2004. Sni 06-6989.12-2004 Cara Uji Kesadahan Total Kalsium (Ca) dan Magnesium (Mg) dengan Metode Titrimetri. Sni 06-6989.12-2004, Issued 2004.
- Dahlan, Dwi Nur Aini. 2020. "Analisis Kandungan Serat Kasar Dalam Selai Cempedak Yang Diperam Secara Tradisional Dengan Diperam Menggunakan Karbit." *Jurnal Tarbiyah Dan Ilmu Keguruan Borneo* 1 (2): 63–71.
- Damopolii, Niki Sirwanto, Bertie Kaseger, Lena Damongilala, Hens Onibala, Engel Pandey, Daisy Makapedua, dan Grace Sanger. 2021. "Analisis Kimia dan Uji Organoleptik Selai Rumput Laut *Eucheuma Spinosum*." *Media Teknologi Hasil Perikanan* 9 (3): 100.
- Dewi, Amelia Oktavia, Dra Rizqie Auliana, dan M Kes. 2019. "Pemanfaatan Tepung Ketan Hitam Pada Pengembangan Produk Pangan Lokal Klepon Ketan Hitam (Klep Ketam)," 1–10.
- Diah Ratnasari, Iken Rahma Mahesty. 2022. "Uji Organoleptik Tepung Ampas Tahu dan Granola Sebagai Snack Bar." *Jurnal Ilmiah Indonesia* 7 (1): 1–10.
- Dian Nila Sari, Fitri. 2019. "Uji Daya Terima Bolu Kukus dari Tepung Kulit Singkong." *Jurnal Dunia Gizi* 2 (1): 01.
- Faridi, Ahmad, Ade Amalia, Mohammad Furqan, dan Taufik Maryusman. 2022. "Pengaruh Mie Bayam Merah Terhadap Peningkatan Kadar Hb Untuk Remaja Putri." *Jurnal Pustaka Padi* 1 (2): 27–31. Fatoni, Ahmad. 2020. "Klaim Identitas Klepon." *Bhiwara Opini*, 2020.

- Fauziah, Asti, Roifah Fajri, dan Restu Amalia Hermanto. 2020. "Daya Terima dan Kadar Zat Besi Nugget Hati Ayam dengan Kombinasi Tempe Sebagai Pangan Olahan Sumber Zat Besi." *Journal Of Holistic And Health Sciences* 3 (2): 65–74.
- Fitri, Muhammad, Aji Nugroho, dan Sofia Murtini. 2019. "Inovasi Peningkatan Kandungan Gizi Jajanan Tradisional Klepon Dengan Modifikasi Bahan Dan Warna." *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 5 (1): 92–103.
- Hidayati, Sri Hilma, Nany Suryani, Siti Rahmah, dan Sigit Yudistira. 2022. "Analisis Kandungan Protein, Zat Besi dan Daya Terima Pempek Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dan Bayam (*Amaranthus spp*)." *Jurnal Gizi Dan Kesehatan* 14 (1): 18–33.
- I Komang Suwita, Maryam Razak, Rizqa Andari Putri. 2019. "Pemanfaatan Bayam Merah (*Blitum rubrum*) Untuk Meningkatkan Kadar Zat Besi dan Serat Pada Mie Kering." *Agromix* 3 (1): 18–34.
- Indah, Dhevy Restu, Agung Setya Wardana, dan Dodik Luthfianto. 2022. "Analisis Protein, Kalsium, dan Magnesium Nugget Keong Sawah (*Pila ampullacea*) dengan Substitusi Tepung Cangkang Telur Ayam Ras (*Gallus gallus domesticus*)," 339–48.
- Kemenkes. 2017. "Tabel Komposisi Pangan Indonesia." In , 1–109.
- Khalisa, Yanti Meldasari Lubis, dan Raida Agustina. 2021. "Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L)." *Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 6 (4): 594–601.
- Lamusu, Darni. 2019. "Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan." *Jurnal Pengolahan Pangan* 3 (1): 9–15.
- Mamuaja, Christine F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Unsrat Press.
- Mardahlia, dan Desriyeni. 2019. "Kemas Ulang Informasi Sayur Bayam Merah." *Jurnal Ilmu Informasi Perpustakaan dan Kearsipan* 6 (1): 116–24.
- Maryam Razak, Muntikah. 2017. "Ilmu Teknologi Pangan." In *Syria Studies*, 7:37–72.
- Milenda Sari Annisa; Dkk. 2020. "Formulasi Dodol Tinggi Energi Untuk Ibu Menyusui dari Puree Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.), Puree Kacang Kedelai (*Glycine max*), dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)." *Jurnal Pangan dan Gizi* 10 No 2 (02).
- Murtiasa, dan Marsiti. 2021. "Substitusi Tepung Mocaf (*Modified cassava flour*) dan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Pada Pembuatan Kue Klepon." *Jurnal Kuliner* 1 (2): 74–88.

- Natsir, Nur Alim. 2019. "Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah dan Ikan Kerapu Bebek." *Biosel: Biology Science And Education* 7 (1): 49.
- Novitaroh, Ana, Ria Purnawian Sulistiani, Joko Teguh Isworo, dan Yunan Kholifatudin Syadi. 2022. "Sifat Sensoris, Kadar Protein dan Zat Besi Pada Cookies Daun Kelor." *Jurnal Gizi* 11 (1): 32–44.
- Pandu, Daniel, dan Amanda Setia Subagyo. 2022. "Inovasi Jajanan Tradisional Indonesia – Perancis : Klepon *Choux Au Craquelin*" 1 (1): 6–15.
- Pranata, I, I Sugitha, dan Luh Darmayanti. 2019. "Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan dengan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Karakteristik Klepon." *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (Itepa)* 6 (1): 50–57.
- Pujilestari, Shanti. 2018. "Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia Jilid 2." In *Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia*, 442.
- Purnama, Fakhriyah Dipa, dan Dewi Nur Azizah. 2020. "Mempelajari Konsentrasi Sari Daun Bayam Merah (*Amaranthus tricolor L.*) Terhadap Karakteristik Bakso Ayam." *Edufortech* 5 (2).
- Purwantoro, Ari. 2019. "Pembuatan Mie Segar dengan Pewarna Natural" 4 (1994): 193–208.
- Rachmadianti, Dini, dan Ikha Deviyanti Puspita. 2020. "Korelasi Antara Asupan Protein, Serat dan Durasi Tidur dengan Status Gizi Remaja." *Jurnal Riset Gizi* 8 (2): 85–89.
- Radwitya, E, M Nopriyanti, dan T Adimarta. 2022. "Karakteristik Kimia dan Analisis Sensori Pada Dodol Nanas dengan Perbandingan Tepung Ketan dan Tepung Beras." *Jurnal Teknologi ...*, 183–90.
- Rahmi, Nur. 2019. "Hubungan Asupan Zat Besi (Fe) dan Infeksi Kecacingan Terhadap Kejadian Anemia Pada Anak Jalanan Di Kecamatan Mariso Kota Makasar Tahun 2014."
- Ratnasari, Diah, dan Yuniarta. 2019. "Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin Terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit." *Pangan Dan Agroindustri* 3 (4): 1652–61.
- Selvianti, Isye, Marisa Nopriyanti, dan Aas Azhari. 2022. "Karakteristik Kimia dan Uji Organoleptik Beras (Studi Kasus di Kecamatan Benua Kayong Kabupaten Ketapang)." *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri Perkebunan* 2 (1): 100–108.
- Sempati, Galuh Putri Hardikna, dan Badraningsih L. 2019. "Persepsi dan Perilaku Remaja Terhadap Makanan Tradisional dan Makanan Modern." *Universitas Negeri Yogyakarta*, 1–9.
- Shela Amelia Safira, Mulus Gumilar, Maryati Dewi, Gurid Pe Mulyo. 2022.

“Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi Cookies Soygreen Formula Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang.” *Jurnal Kesehatan Siliwangi* 2 (3): 1028–40.

Sudargo, Toto, Atika Anif Prameswari, Bianda Aulia, Tira Aristasari, Alim Isnansetyo, Indun Dewi Puspita, Siti Ari Budiyantri, Sheila Rosmala Putri, dan Khusnul Alfionita. 2020. “Analisis Zat Gizi Makro, Gizi Mikro, dan Organoleptik Makanan Tabur Berbasis Tuna dan Labu Siam Untuk Terapi Diet Prediabetes.” *Media Gizi Mikro Indonesia* 12 (1): 1–14.

Suhartono. 2020. “Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Pada Berbagai Konsentrasi Osmolit Sorbitol dan Intensitas Cekaman Kekeringan.” *Agrovigor: Jurnal Agroekoteknologi* 13 (2): 124–35.

Trisianti, Ghaniy, dan Zulia Setyaningrum. 2021. “Peran Asupan Kalsium Terhadap Tingkat Nyeri Haid Remaja Putri.” *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan (Jigk)* 2 (02): 23–30.

Triwitono, Priyanto, Yustinus Marsono, Agnes Murdiati, dan D.W. Marseno. 2019. “Isolasi dan Karakterisasi Sifat Pati Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Beberapa Varietas Lokal Indonesia.” *Agritech* 37 (2): 192–98.

Wahyuningrum, Ari Damayanti, Ika Arum, dan Dewi Satiti. 2021. “Tingkat Pengetahuan Ibu Terhadap Alih Teknologi Bayam Merah Sebagai Suplemen Makanan Balita Di Era Pandemi Covid-19,” No. Ciastech: 597–602.

Wenny Indah Purnama Eka Sari, Almaini, Dahlia. 2020. “*The Effect Of Giving Iron Tablet And Green Bean Ekstract On Hemoglobin Levels In Pregnant Women*” 7 (November): 347–56.

Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi*.

Yanti, Sahri. 2019. “Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta*).” *Jurnal Tambora* 3 (3): 1–10.

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 “Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) Dan Ekstrak Bayam Merah (*Amaranthus tricolor*) Terhadap Mutu Fisik dan Mutu Kimia Pada Pembuatan Kue Klepon” yang akan dilakukan oleh Nur Aina Rizkah 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

(Nur Aina Rizkah)

()

Lampiran 2

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU DAN EKSTRAK BAYAM MERAH TERHADAP MUTU FISIK DAN MUTU KIMIA PADA PEMBUATAN KUE KLEPON

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.	0,114				
2.	0,227				
3.	0,237				
4.	0,705				
5.	0,742				
6.	0,941				

Lampiran 3

Rekapitulasi Data Rata – rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna Klepon Tepung Kacang Hijau Dan Ekstrak Bayam Merah

No	Panelis	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	P1	4	4	4	3	3	3	4	3	3,5
2	P2	4	4	4	3	3	3	2	2	2
3	P3	4	4	4	4	4	4	3	3	3
4	P4	4	3	3,5	4	4	4	3	2	2,5
5	P5	3	3	3	3	2	2,5	3	2	2,5
6	P6	2	2	2	3	3	3	2	2	2
7	P7	4	3	3,5	3	3	3	2	2	2
8	P8	5	4	4,5	4	4	4	4	3	3,5
9	P9	4	4	4	3	3	3	2	2	2
10	P10	4	4	4	4	4	4	3	3	3
11	P11	4	4	4	2	3	2,5	2	2	2
12	P12	4	4	4	3	3	3	3	3	3
13	P13	3	4	3,5	2	2	2	3	2	2,5
14	P14	4	3	3,5	3	4	3,5	3	3	3
15	P15	5	5	5	3	3	3	2	2	2
16	P16	4	4	4	4	4	4	3	3	3
17	P17	3	3	3	4	4	4	4	4	4
18	P18	3	3	3	3	3	3	2	2	2
19	P19	4	4	4	4	4	4	4	4	4
20	P20	4	4	4	4	4	4	3	3	3
21	P21	4	4	4	4	4	4	4	4	4
22	P22	5	5	5	4	4	4	5	4	4,5
23	P23	4	5	4,5	3	4	3,5	4	2	3
24	P24	4	3	3,5	4	4	4	3	4	3,5
25	P25	4	3	3,5	4	3	3,5	3	4	3,5
26	P26	4	3	3,5	4	4	4	3	4	3,5
27	P27	4	3	3,5	4	3	3,5	3	4	3,5
28	P28	4	4	4	4	4	4	3	3	3
29	P29	4	4	4	4	4	4	3	3	3
30	P30	4	3	3,5	4	3	3,5	4	4	4
31	P31	5	5	5	3	4	3,5	3	5	4
32	P32	4	4	4	2	3	2,5	3	2	2,5
33	P33	5	5	5	5	3	4	4	4	4
34	P34	5	5	5	3	3	3	4	4	4
35	P35	5	5	5	3	4	3,5	3	3	3
36	P36	5	5	5	4	3	3,5	3	2	2,5
37	P37	4	4	4	3	4	3,5	3	4	3,5
38	P38	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
39	P39	4	4	4	3	4	3,5	4	4	4
40	P40	4	4	4	3	3	3	4	3	3,5
41	P41	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
42	P42	4	4	4	3	3	3	3	3	3
43	P43	4	4	4	3	3	3	3	3	3
44	P44	4	5	4,5	3	4	3,5	3	3	3
45	P45	4	4	4	3	3	3	4	4	4
46	P46	4	4	4	3	3	3	3	3	3
47	P47	4	4	4	4	4	4	3	3	3
48	P48	5	5	5	4	4	4	3	3	3
49	P49	4	4	4	3	3	3	2	2	2
50	P50	4	4	4	3	3	3	3	3	3
	Jumlah	203	197	200	169	173	171	156	152	154
	Rata-rata	4,06	3,94	4	3,38	3,45	3,42	3,12	3,04	3,08

Descriptives

Warna

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A	50	4,000	,6061	,0857	3,828	4,172	2,0	5,0
B	50	3,420	,5186	,0733	3,273	3,567	2,0	4,0
C	50	3,080	,6728	,0951	2,889	3,271	2,0	4,5
Total	150	3,500	,7095	,0579	3,386	3,614	2,0	5,0

Anova

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	21,640	2	10,820	29,808	,000
Within Groups	53,360	147	,363		
Total	75,000	149			

Duncan

Warna

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
C	50	3,080		
B	50		3,420	
A	50			4,000
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 4

Rekapitulasi Data Rata – rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Klepon Tepung Kacang Hijau Dan Ekstrak Bayam Merah

No	Panelis	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	P1	4	4	4	3	3	3	3	3	3
2	P2	3	3	3	2	2	2	2	2	2
3	P3	5	5	5	5	5	5	2	2	2
4	P4	4	3	3,5	4	4	4	3	2	2,5
5	P5	2	2	2	2	2	2	2	2	2
6	P6	3	3	3	2	2	2	2	2	2
7	P7	4	3	3,5	2	2	2	2	2	2
8	P8	4	4	4	3	4	3,5	3	4	3,5
9	P9	3	3	3	3	3	3	3	3	3
10	P10	4	4	4	3	3	3	3	3	3
11	P11	3	3	3	2	2	2	3	3	3
12	P12	3	3	3	3	3	3	3	3	3
13	P13	3	4	3,5	3	4	3,5	4	3	3,5
14	P14	3	3	3	3	3	3	3	3	3
15	P15	5	5	5	4	4	4	3	3	3
16	P16	4	4	4	3	3	3	4	4	4
17	P17	4	4	4	3	3	3	4	4	4
18	P18	3	3	3	3	3	3	2	2	2
19	P19	3	3	3	4	4	4	3	3	3
20	P20	4	3	3,5	4	4	4	3	4	3,5
21	P21	3	3	3	3	3	3	3	3	3
22	P22	5	5	5	5	5	5	5	5	5
23	P23	5	4	4,5	2	3	2,5	3	3	3
24	P24	3	3	3	4	4	4	4	3	3,5
25	P25	4	3	3,5	4	2	3	3	2	2,5
26	P26	3	4	3,5	3	4	3,5	3	3	3
27	P27	4	3	3,5	4	4	4	4	4	4
28	P28	4	4	4	4	4	4	4	4	4
29	P29	4	4	4	4	4	4	4	4	4
30	P30	3	3	3	4	3	3,5	3	4	3,5
31	P31	5	5	5	4	4	4	4	4	4
32	P32	5	4	4,5	3	3	3	2	2	2
33	P33	4	3	3,5	3	2	2,5	3	2	2,5
34	P34	5	4	4,5	4	3	3,5	3	3	3
35	P35	5	4	4,5	3	3	3	3	3	3
36	P36	5	4	4,5	3	2	2,5	3	2	2,5
37	P37	5	5	5	3	3	3	4	3	3,5
38	P38	5	5	5	3	3	3	3	4	3,5
39	P39	5	5	5	4	3	3,5	3	3	3
40	P40	5	4	4,5	3	4	3,5	4	3	3,5
41	P41	5	4	4,5	3	4	3,5	4	3	3,5
42	P42	4	4	4	3	3	3	3	3	3
43	P43	5	5	5	4	3	3,5	4	4	4
44	P44	4	4	4	3	3	3	4	4	4
45	P45	4	5	4,5	4	3	3,5	3	4	3,5
46	P46	4	4	4	3	3	3	3	2	2,5
47	P47	4	4	4	4	4	4	4	4	4
48	P48	5	5	5	5	5	5	4	4	4
49	P49	3	3	3	3	3	3	2	2	2
50	P50	3	3	3	3	3	3	2	2	2
	Jumlah	199	189	194	166	163	164,5	158	153	155,5
	Rata-rata	3,98	3,78	3,88	3,32	3,26	3,29	3,16	3,06	3,11

Descriptives

Tekstur

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A	50	3,880	,7730	,1093	3,660	4,100	2,0	5,0
B	50	3,290	,7291	,1031	3,083	3,497	2,0	5,0
C	50	3,110	,7305	,1033	2,902	3,318	2,0	5,0
Total	150	3,427	,8097	,0661	3,296	3,557	2,0	5,0

Anova

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	16,223	2	8,112	14,636	,000
Within Groups	81,470	147	,554		
Total	97,693	149			

Duncan

Tekstur

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	50	3,110	3,880 1,000
B	50	3,290	
A	50		
Sig.		,229	

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 5

Rekapitulasi Data Rata – rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Klepon Tepung Kacang Hijau Dan Ekstrak Bayam Merah

No	Panelis	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	P1	4	4	4	3	3	3	3	3	3
2	P2	4	4	4	3	3	3	3	3	3
3	P3	5	5	5	5	5	5	3	3	3
4	P4	4	2	3	3	4	3,5	2	2	2
5	P5	2	2	2	2	2	2	2	2	2
6	P6	3	3	3	3	3	3	2	2	2
7	P7	4	3	3,5	2	2	2	2	2	2
8	P8	5	4	4,5	3	3	3	3	3	3
9	P9	4	4	4	3	3	3	3	3	3
10	P10	4	4	4	3	3	3	3	3	3
11	P11	3	3	3	3	4	3,5	3	3	3
12	P12	4	4	4	3	3	3	4	4	4
13	P13	4	4	4	2	3	2,5	2	2	2
14	P14	3	3	3	3	3	3	3	3	3
15	P15	4	4	4	4	4	4	3	3	3
16	P16	4	4	4	3	3	3	3	3	3
17	P17	4	4	4	4	4	4	3	3	3
18	P18	4	4	4	4	4	4	2	2	2
19	P19	4	4	4	2	2	2	4	4	4
20	P20	4	4	4	4	4	4	4	4	4
21	P21	4	4	4	4	4	4	4	4	4
22	P22	5	5	5	4	5	4,5	4	5	4,5
23	P23	4	5	4,5	3	2	2,5	2	3	2,5
24	P24	3	4	3,5	3	4	3,5	4	3	3,5
25	P25	3	4	3,5	3	3	3	4	3	3,5
26	P26	3	3	3	4	4	4	4	4	4
27	P27	3	4	3,5	3	3	3	3	4	3,5
28	P28	3	3	3	3	4	3,5	4	4	4
29	P29	3	3	3	3	4	3,5	3	3	3
30	P30	4	3	3,5	4	4	4	4	3	3,5
31	P31	5	5	5	4	3	3,5	5	4	4,5
32	P32	4	5	4,5	3	3	3	2	2	2
33	P33	3	4	3,5	3	3	3	3	3	3
34	P34	4	4	4	4	3	3,5	5	4	4,5
35	P35	4	5	4,5	3	3	3	3	4	3,5
36	P36	5	5	5	4	3	3,5	2	2	2
37	P37	4	4	4	3	3	3	3	3	3
38	P38	5	5	5	4	3	3,5	4	3	3,5
39	P39	5	4	4,5	4	4	4	4	4	4
40	P40	5	5	5	3	4	3,5	4	3	3,5
41	P41	5	5	5	3	4	3,5	3	3	3
42	P42	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
43	P43	5	5	5	3	4	3,5	3	3	3
44	P44	5	5	5	3	4	3,5	3	4	3,5
45	P45	5	4	4,5	3	3	3	3	4	3,5
46	P46	4	4	4	3	3	3	3	2	2,5
47	P47	5	5	5	5	5	5	3	3	3
48	P48	5	5	5	5	5	5	3	3	3
49	P49	4	4	4	3	3	3	3	2	2,5
50	P50	4	4	4	3	3	3	3	3	3
	Jumlah	201	201	201	166	171	168,5	158	155	156,5
	Rata-rata	4,02	4,02	4,02	3,32	3,42	3,37	3,16	3,1	3,13

Descriptives

Rasa

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A	50	4,020	,7282	,1030	3,813	4,227	2,0	5,0
B	50	3,370	,6762	,0956	3,178	3,562	2,0	5,0
C	50	3,130	,6985	,0988	2,931	3,329	2,0	4,5
Total	150	3,507	,7921	,0647	3,379	3,634	2,0	5,0

Anova

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	21,203	2	10,602	21,558	,000
Within Groups	72,290	147	,492		
Total	93,493	149			

Duncan

Rasa

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	50	3,130	
B	50	3,370	
A	50		4,020
Sig.		,089	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 6

Rekapitulasi Data Rata – rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Klepon Tepung Kacang Hijau Dan Ekstrak Bayam Merah

No	Panelis	A1	A2	Rata-rata	B1	B2	Rata-rata	C1	C2	Rata-rata
1	P1	4	4	4	3	3	3	3	3	3
2	P2	4	4	4	3	3	3	3	3	3
3	P3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4	P4	4	2	3	2	4	3	3	2	2,5
5	P5	3	3	3	3	3	3	3	3	3
6	P6	2	2	2	2	2	2	2	2	2
7	P7	4	3	3,5	3	3	3	2	2	2
8	P8	4	4	4	4	3	3,5	3	3	3
9	P9	4	4	4	3	3	3	2	2	2
10	P10	3	3	3	3	3	3	3	3	3
11	P11	4	4	4	3	3	3	3	3	3
12	P12	3	3	3	4	4	4	3	3	3
13	P13	4	3	3,5	2	2	2	4	2	3
14	P14	4	3	3,5	3	3	3	4	4	4
15	P15	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
16	P16	4	4	4	4	4	4	3	3	3
17	P17	4	4	4	3	3	3	3	3	3
18	P18	3	3	3	3	3	3	2	2	2
19	P19	3	3	3	3	3	3	4	4	4
20	P20	3	4	3,5	3	3	3	3	3	3
21	P21	4	4	4	4	4	4	4	4	4
22	P22	5	5	5	5	4	4,5	4	4	4
23	P23	5	5	5	2	3	2,5	2	4	3
24	P24	3	3	3	2	3	2,5	2	2	2
25	P25	3	2	2,5	3	3	3	2	2	2
26	P26	3	3	3	2	2	2	2	3	2,5
27	P27	3	2	2,5	3	3	3	3	2	2,5
28	P28	3	3	3	3	4	3,5	4	4	4
29	P29	3	3	3	3	3	3	3	3	3
30	P30	4	4	4	4	4	4	3	3	3
31	P31	5	5	5	4	3	3,5	4	4	4
32	P32	4	4	4	3	3	3	2	2	2
33	P33	3	4	3,5	3	3	3	2	3	2,5
34	P34	5	4	4,5	3	3	3	4	3	3,5
35	P35	5	3	4	4	5	4,5	3	4	3,5
36	P36	4	5	4,5	3	2	2,5	3	3	3
37	P37	5	4	4,5	3	3	3	3	3	3
38	P38	4	5	4,5	4	3	3,5	3	3	3
39	P39	4	4	4	3	3	3	4	4	4
40	P40	4	4	4	3	3	3	3	3	3
41	P41	4	4	4	3	4	3,5	4	4	4
42	P42	4	4	4	3	3	3	3	3	3
43	P43	4	4	4	4	3	3,5	3	4	3,5
44	P44	4	4	4	4	4	4	3	3	3
45	P45	4	4	4	4	3	3,5	3	4	3,5
46	P46	4	4	4	3	2	2,5	4	3	3,5
47	P47	4	4	4	4	4	4	4	4	4
48	P48	5	5	5	4	4	4	4	4	4
49	P49	4	4	4	3	3	3	3	3	3
50	P50	4	4	4	3	3	3	3	3	3
	Jumlah	192	185	188,5	160	160	160	154	155	154,5
	Rata-rata	3,84	3,7	3,77	3,2	3,2	3,2	3,08	3,1	3,09

Descriptives

Aroma

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A	50	3,770	,6717	,0950	3,579	3,961	2,0	5,0
B	50	3,200	,5803	,0821	3,035	3,365	2,0	4,5
C	50	3,090	,6364	,0900	2,909	3,271	2,0	4,0
Total	150	3,353	,6940	,0567	3,241	3,465	2,0	5,0

Anova

Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	13,323	2	6,662	16,754	,000
Within Groups	58,450	147	,398		
Total	71,773	149			

Duncan

Aroma

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	50	3,090	3,770 1,000
B	50	3,200	
A	50		
Sig.		,385	

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 7

Hasil Uji Kimia A1

	Kementerian Perindustrian REPUBLIK INDONESIA	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: bnd_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>	: 1425/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/VIII/2023	Kepada Yth. <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing No.</i>	: MMHP-0465 PI-0427	NUR AINA RIZKAH/POLTEKKES/NIM.P01031219090 LUBUK PAKAM
No. Surat Permohonan Pengujian <i>Testing Request No.</i>	: 0607/BSKJI/BSPJI-Medan/LP/VII/2023	
Halaman <i>Page</i>	: 1 dari 2 <i>of</i>	
<u>IDENTITAS CONTOH</u> <i>Identity of Sample</i>		
Nama / Jenis Contoh <i>Sample Name / Type</i>	: Klepon Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau dan Ekstrak Bayam Merah	
Etiket / Merk <i>Trademark / Brand</i>	: -	
Kode Sampel <i>Sample Code</i>	: A1	
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>	: 18 Juli 2023	
Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	: 18 Juli 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 : 1425/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/VIII/2023
Certificate Number

Halaman : 2 dari 2
Page : 2 of 2

Validasi R.
Validity

HASIL UJI THE TEST RESULT

No	Parameter	Unit	Hasil Uji	Metode Uji
1	Protein	%	5,25	SNI 01-2891-1992
2	Serat Kasar	%	1,34	SNI 01-2891-1992
3	Besi (Fe)	mg/kg	13,9	AAS
4	Kalsium (Ca)	mg/kg	153	AAS

Medan, 08 Agustus 2023
Dipertanggungjawabkan oleh Kepala Laboratorium Pengujian
Responsible Technical Manager of Testing Laboratory

Sri Chasnawati
NIP. 197012311993032008

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

Hasil Uji Kimia A2



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>	: 1426/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-P/VIII/2023	Kepada Yth. <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing No.</i>	: MMHP-0466 PI-0428	NUR AINA RIZKAH/POLTEKKES/NIM.P01031219090 LUBUK PAKAM
No. Surat Permohonan Pengujian <i>Testing Request No.</i>	: 0607/BSKJI/BSPJI-Medan/LP/VII/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 Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau dan Ekstrak Bayam Merah
Etiket / Merk <i>Trademark / Brand</i>	: -
Kode Sampel <i>Sample Code</i>	: A2
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>	: 18 Juli 2023
Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	: 18 Juli 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

LABORATORIUM PENGUJI BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI MEDAN (LP-BSPJI MEDAN)
Testing Laboratory of Center for Standardization and Industrial Service Medan

Nomor Sertifikat : 1426/BSKJI/BSPJI-Medan/MS-PV/III/2023
Certificate Number

Halaman : 2 dari 2
Page : 2 of 2

Validasi *R.*
Validity

HASIL UJI
THE TEST RESULT

No	Parameter	Unit	Hasil Uji	Metode Uji
1	Protein	%	5,53	SNI 01-2891-1992
2	Serat Kasar	%	1,70	SNI 01-2891-1992
3	Besi (Fe)	mg/kg	17,5	AAS
4	Kalsium (Ca)	mg/kg	146	AAS

Medan, 08 Agustus 2023
Deputi Manajer Teknis Laboratorium Pengujian
Deputy Technical Manager of Testing Laboratory

Sri Chasawati
NIP. 197012311993032008

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 di bawah ini :

Nama : Nur Aina Rizkah

NIM : P01031219090

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,


F10D8AKX573010953
(Nur Aina Rizkah)

Lampiran 9

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

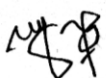
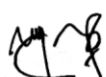
Nama Lengkap : Nur Aina Rizkah
Tempat/Tanggal lahir : Panyabungan, 13 September 2001
Jumlah Saudara : 3 Bersaudara
Alamat Rumah : Aek Galoga, Desa Pidoli Lombang, Kec.
Panyabungan, Kab. Mandailing Natal, Prov.
Sumatera Utara
No Hp / WA : 082164540653
Riwayat Pendidikan : 1. SDN 106 AEK GALOGA
2. SMP NEGERI 2 PANYABUNGAN
3. SMA NEGERI 2 PLUS PANYABUNGAN
Hobby : Menonton
Motto : Apapun yang kamu inginkan dan lakukan
selalu amalkan selawat.

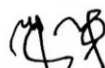
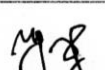
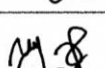
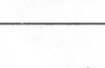
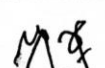
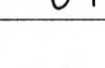
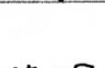
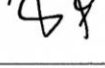
Lampiran 10

BUKTI BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Nur Aina Rizkah
 NIM : P01031219090
 Judul : Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) Dan Ekstrak Bayam Merah (*Amaranthus tricolor*) Terhadap Mutu Fisik dan Mutu Kimia Pada Pembuatan Kue Klepon

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

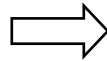
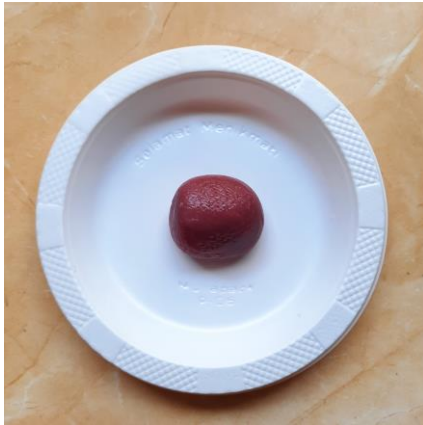
No	Tanggal	Judul/ Topik Bimbingan	T. tangan Mahasiswa	T. tangan Pembimbing
1.	12 Mei 2022	Perkenalan dan bahas topik apa yang akan menjadi acuan penelitian		
2.	24 Mei 2022	Membahas tentang jurnal sebagai acuan dalam pembuatan judul		
3.	27 Mei 2022	Diskusi topik dan judul penelitian yang diminati mahasiswa		
4.	21 Juni 2022	Membahas cara pembuatan produk sesuai judul dan jurnal		
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	Rauf	
9.	26 Juli 2022	Revisi bab I-III	Rauf	
10.	29 Juli 2022	Revisi bab III	Rauf	
11.	26 Agustus 2022	Seminar Proposal Skripsi	Rauf	
12.	16 Januari 2023	Revisi proposal skripsi mendiskusikan perbaikan dari penguji	Rauf	
13.	16 Februari 2023	Acc dosen pembimbing dan penguji untuk jilid sambung	Rauf	
14.	17 Februari 2023	Pelaksanaan penelitian uji organoleptik	Rauf	
15.	23 Februari 2023	Pengantaran sampel pengujian mutu kimia ke BARISTAND	Rauf	
16.	2 Mei 2023	Pengolahan data SPSS	Rauf	
17.	9 Mei 2023	Bimbingan bab 4 dan 5	Rauf	
18.	11 Mei 2023	Bimbingan bab 4 dan 5	Rauf	
19.	15 Mei 2023	Dosen pembimbing memberi arahan dalam pengerjaan pembahasan hasil penelitian	Rauf	
20.	17 Mei 2023	Revisi hasil penelitian	Rauf	
21.	19 Mei 2023	Diskusi mengenai penulisan hasil penelitian yang lebih baik	Rauf	
22.	22 Mei 2023	Revisi akhir bab 4 dan 5	Rauf	
23.	12 Juni 2023	Seminar Hasil Skripsi	Rauf	

24.	11 Agustus 2023	Revisi Skripsi ke dosen pembimbing		
25.	14 Agustus 2023	ACC dosen pembimbing		
26.	16 Agustus 2023	Revisi ke dosen penguji I		
27.	1 September 2023	ACC dosen penguji I		
28.	1 September 2023	ACC dosen penguji II		
29.	5 September 2023	Bimbingan abstrak		
30.	5 September 2023	Skripsi selesai		

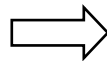
Lampiran 11

Dokumentasi Perlakuan Klepon



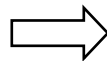
Perlakuan A

tepung ketan 50 gr + tepung kacang
hijau 10 gr + bayam merah 60 gr



Perlakuan B

tepung ketan 40 gr + tepung kacang
hijau 20 gr + bayam merah 50 gr



Perlakuan C

tepung ketan 30 gr + tepung kacang
hijau 30 gr + bayam merah 40 gr

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: 01.2245/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 :

“Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L.) Dan Ekstrak Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor*) Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Pada Pembuatan Kue Klepon”

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/

Peneliti Utama : **Nur Aina Rizkah**

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, 8 Juni 2023

Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan



Ketua,

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