

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Y., Gemasih, T., Muzaifa, M., Hasni, D., & Sulaiman, M. I. (2020). Effect Of Blend Percentage And Roasting Degree On Sensory Quality Of Arabica-Robusta Coffee Blend. *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, 425(1), 69–74.
- Alindawati, R., Soepardan, S., & Wijayanegara, H. (2021). Pengaruh Pemberian Kukis Ekstrak Daun Kelor Pada Ibu Nifas Terhadap Produksi Asi Dan Berat Badan Bayi Di Kabupaten Bekasi. *Jurnal Kebidanan Dan Keperawatan Aisyiyah*, 17(2), 283–193.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109.
- Diana M. Abulais, 2yuliana R. Yabansabra, 3oktafani R. Patiung. (2020). Uji Proksimat (Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Serat) Dan Kadar Polifenol Dari Kulit Kopi Asal Wamena: Vol. Vol. 6, No.
- Hasanah, F. A., Warsidah, Safitri, I., Sofiana, M. S. J., & Nurdiansyah, S. I. (2023). Analisis Proksimat Dan Kandungan Mineral Esensial Dari Gastropoda Turbo Setosus Asal Perairan Pulau Lemukutan, Kalimantan Barat. *Oceanologia*, 2(2), 66–74.
- Ismanto, H. (2023). –Uji Organoleptik Keripik Udang (L. Vannamei) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal Agrosainta: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53–58.
- Jannah, H., Sudarma, I. M., & Andayani, Y. (2013). Analisis Senyawa Fitosterol Dalam Ekstrak Buah Buncis (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Chem. Prog.*, 6(2), 70–75.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi.L.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601.
- Kumalasari, I. D., & Larasati, A. (2023). Karakteristik Organoleptik Dan Fisikokimia Minuman Serbuk Daun Kersen (*Muntingia Calabura*) Dan Daun Binahong (*Anredera Cordifolia*) Dengan Pemanis Stevia. *Jurnal Agroindustri*, 13(1), 71–84.
- Lamusu, D. (2018). 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. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.

- Maesaroh Agnestiani, R. K. S. D. (2023). Effect Of Morinaga Leaves (Morinaga Oleifera) On Breast Milk Production In Post Partum Mothers. *Journal Of Midwifery*, 3(2), 76–79.
- Nguyen, A. T. L., Kaleda, A., Onuh, J. O., & Aryee, A. N. A. (2024). Characterization Of Quality Parameters And Phytosterol Content In Oils And Their Formulated Margarines. *May*, 10110–10122.
- Nupu, A. K., Mile, L., & Yusuf, N. (2023). Analisis Organoleptik Hedonik Sambal Ikan Layang Asin Kering Dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 11(3), 103–110.
- Putri, R. D., & Fitria, F. (2021). Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Kelor Pada Ibu Menyusui Eksklusif Terhadap Kenaikan Berat Bayi 0 – 5 Bulan. *Jurnal Kebidanan Malahayati*, 7(1), 87–92.
- Syerli Putri Afriliany Et Al. (2024). Fitosterol Dalam Bekatul Dan Manfaat Bagi Kesehatan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(15), 672–687.
- Tahya, C., Tiwery, E., Monaten, M., & Lumbantoruan, T. (2020). Identifikasi Fitosterol Melalui Kromatografi Gas – Spektrofotometer Massa Pada Ekstrak Kloroform Biji Buah Atung (Parinarium Glaberimum Hassk) Asal Kabupaten Sbb, Maluku. *Jc-T (Journal Cis-Trans): Jurnal Kimia Dan Terapannya*, 4(1), 14–20.
- Wulansari, D., Rahmi, S. L., Fiardilla, F., & Ningsih, S. (2023). Uji Organoleptik Minuman Serbuk Effervescent Daunpulai (Alstonia Scholaris (L.) R.Br.). *Jurnal Pengembangan Agroindustri Terapan*, 2(1), 20–29.
- Zakaria Zakaria, Suriani Rauf, Hikmawati Mas'ud, M. R. D. (2022). Gizi Makro Pada Kue Ambung Dengan Penambahan Tepung Tempe Dan Tepung Daun Kelor (Moringa Oelifera).
- Purnanto, N.T., Himawati, L. and Ajizah, N., 2020. Pengaruh konsumsi teh daun kelor terhadap peningkatan produksi ASI di Grobogan. *Jurnal Keperawatan dan Kesehatan Masyarakat Cendekia Utama*, 9(3), pp.268–271.
- Kumalasari, N., Linta, R.C. and Sahara, R., 2026. Pengaruh pemberian teh daun kelor (Moringa oleifera) terhadap produksi ASI pada ibu nifas. *JIKA*, 10(2), pp.21–26.
- Husna, S. Et Al. Prosiding Semnas Bio 2022 Uin Syarif Hidayatullah Jakarta Pengaruh Waktu Untuk Menghasilkan Mutu Organoleptik Yang Tinggi Pada Pembuatan Donat Kukus. *Pros. Semnas Bio 2022 Uin Syarif Hidayatullah Jakarta* **2809–8447**, 341–349 (2022).
- Aska, S. E., Nurillah, A. S., Benani, K. & Azizah, N. W. Determination Of Protein Content Of Processed Dairy Products Using The Kjeldahl Method. **3**, 10–17 (2023).

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis

SURAT PERNYATAAN BERSEDIA 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 **“UJI ORGANOLEPTIK, UJI PROKSIMAT DAN KANDUNGAN FITOSTEROL PADA DONAT DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR.”** yang akan dilakukan oleh Marwatun Najwa Azzahra dari Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan.

Lubuk Pakam, 2025

Mengetahui

Peneliti

Panelis

(Marwatun Najwa Azzahra)

()

Lampiran 2. Form uji organoleptik

FORM UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Jenis Sampel : *Donat Daun Kelor*

Instruksi : berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma *D'Ker* pada setiap kode berdasarkan tingkat kesukaan yang anda anggap paling cocok. Pada setiap panelis yang akan mencicipi, minum air putih terlebih dahulu. Nyatakan penilaian 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	0,168				
2	0,313				
3	0,412				
4	0,764				
5	0,829				
6	0,939				

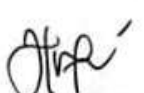
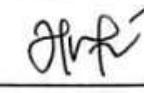
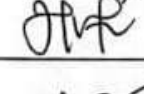
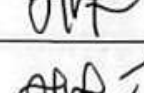
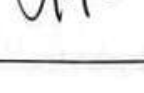
Lampiran 3. Bukti Bimbingan Skripsi

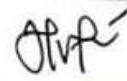
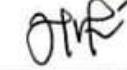
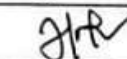
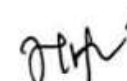
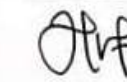
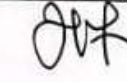
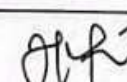
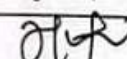
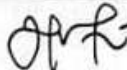
Bukti Bimbingan Skripsi

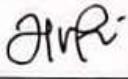
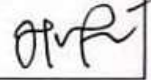
Nama : Marwatun Najwa Azzahra

NIM : P01031222029

Judul : Uji Organoleptik, Uji Proksimat Dan Analisis Fitosterol Pada D'Ker (Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor.)

No	Tanggal	Topik Bimbingan	T. Tangan mahasiswa	T. Tangan Pembimbing
1	17 Februari 2025	Penyerahan surat permintaan sebagai dosen pembimbing		
2	18 Februari 2025	Perkenalan dan persiapan materi/judul penelitian		
3	25 Maret 2025	Mendiskusikan judul dan menetapkan judul		
4	4-10 Maret 2025	Mencari sumber-sumber jurnal atau penelitian yang berhubungan dengan judul		
5	10 Maret 2025	Mengajukan BAB I		
6	11 maret 2025	Revisi BAB I		
7	20 Maret 2025	Mengajukan BAB II dan BAB III		
8	31 Maret 2025	Revisi BAB II dan BAB III		
9	27 April 2025	Revisi keseluruhan proposal sesuai dengan buku pedoman		

10	28 April 2025	Penandatanganan surat pernyataan persetujuan usulan proposal/skripsi		
11	29 April 2025	Pengajuan Proposal		
12	26 juni 2025	Revisi prposal dengan dosen pembimbing dan penguji I		
13	7 juli 2025	Revisi prposal dengan dosen penguji I		
14	15 juli 2025	ACC dosen penguji I		
15	16juli 2025	Revisi prposal dengan dosen penguji II		
16	23 Juli 2025	ACC dosen penguji I		
17	3 September 2025	Bimbingan BAB IV dan BAB V Skripsi dengan dosen pembimbing		
18	22 desember 2025	Bimbingan BAB IV dan BAB V Skripsi dengan dosen pembimbing		
19	6 Januari	ACC BAB IV dan BAB V Skripsi dengan dosen pembimbing		
20.	12 januari 2026	Ujian Skripsi		
21.	29 Januari 2026	Revisi Skripsi dengan Dosen Pembimbing		
22.	18 Mei 2026	Revisi dengan Penguji		
23.	12 Juni 2026	ACC abstrak dengan Dosen Pembimbing		

25	27 Juli 2026	Validasi terjemahan abstrak		
26	20 Agustus 2026	ACC turnitin		

Lampiran 4. *Ethical Clearence*

Kementerian Kesehatan
Poltekkes Medan
 Komisi Etik Penelitian Kesehatan
 & Jalan Jamin Ginting KM. 13,5
 Medan, Sumatera Utara 20137
 ☎ (061) 8368633
 🌐 <https://poltekkes-medan.ac.id>

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"

No.01.26.1987/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2025

Protokol penelitian versi 1 yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : Marwatun Najwa Azzahra
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Medan
Name of the Institution

Dengan judul:
Title
**"UJI ORGANOLEPTIK, UJI PROKSIMAT DAN KANDUNGAN FITOSTEROL PADA DONAT D'KER DONAT
 DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR"**

**"ORGANOLEPTIC TEST, PROXIMATIC TEST AND PHYTOSTEROL CONTENT IN D'KER DONAT DONUTS WITH THE
 ADDITION OF MORINGA LEAF FLOUR"**

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 04 September 2025 sampai dengan tanggal 04 September 2026.

This declaration of ethics applies during the period September 04, 2025 until September 04, 2026.

September 04, 2025
 Chairperson,



Dr. Lestari Rahmah, MKT

00897/EE/2025/0159231271

Lampiran 5. Perencanaan Anggaran Biaya Penelitian

No	Kegiatan	Biaya	Jumlah
1	Penyusunan proposal		Rp 350.000
	Print dan jilid jurnal	Rp 100.000	
	Print proposal	Rp 200.000	
	Fotocopy	Rp 50.000	
2	Bahan Pembuatan <i>donat daun kelor</i>		Rp 132.000
	Tepung Daun kelor	Rp. 50.000	
	• Daun kelor		
	Tepung terigu	Rp 20.000	
	Telur	Rp 3.400	
	Margarin	Rp 25.000	
	Garam	Rp 6.000	
	Ragi	Rp 7.000	
	Gula Pasir	Rp.18.000	
3	Uji Organoleptik	Rp 250.000	Rp 250.000
4	Biaya Uji Pemeriksaan Mutu Kimia		Rp 1.475.000
	• Uji proksimat	Rp 650.000	
	• Fitosterol	Rp 650.000	
	• Beta sitosterol	Rp. 175.000	
5	Biaya tidak terduga	Rp 300.000	Rp 300.000
Total			Rp. 2.507.000

Lampiran 6. Harga Pembuatan Tepung Daun Kelor

Harga Pembuatan Tepung Daun kelor

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Jumlah
1.	Daun kelor	-	-	-
2.	Biaya sewa <i>cabinet dryer</i>	1 cabinet (2 loyang)	Rp 40.000	Rp 40.000
3.	Penggilingan tepung	352 gr	Rp 12.000/kg	Rp 4.224
			Total Keseluruhan	Rp 44.000/352 gr
			Total Akhir	Rp 12.500/100 gr

Lampiran 7. Harga Donat Tepung Daun Kelor

No	Nama Bahan	Berat Bersih (gr)	Berat Kotor (gr)	Harga Satuan	Jumlah
1	tepung terigu protein sedang	703 gr	703 gr	Rp 18.000/ kg	Rp 44.520
2	Tepung daun kelor	45 gr	45 gr	Rp. 35.0000/kg	Rp. 1.575
3	gula pasir	150 gr	150 gr	Rp 15.000/kg	Rp 2.250
4	Ragi aktif	12 gr	12 gr	Rp 5.000/ 11 gr	Rp 13.333
5	Telur	165 gr	185 gr	Rp. 5.100	Rp 2.433
6	Air dingin	300 ml	300 ml	-	-
7	Margarin	120 gr	120 gr	Rp. 13.000/200 gr	Rp. 7.800
8	Minyak goreng	500 ml	500 ml	Rp. 36.000/2 ltr	Rp. 9.000
9	Gula halus	180 gr	180 gr	Rp. 30.000/kg	Rp. 5.400
				Total	Rp.84.736;

Lampiran 8. Harga Perlakuan A

Harga perlakuan A / 100 g

1 resep : 9 pcs

1 pcs : 50 gr

No	Nama Bahan	Berat Bersih (gr)	Berat Kotor (gr)	Harga Satuan	Jumlah
1.	tepung terigu protein sedang	240 gr	240 gr	Rp. 18.000/ kg	Rp 4.320
2.	Tepung daun kelor	10 gr	10 gr	-	-
3.	gula pasir	50 gr	50 gr	Rp. 15.000/ kg	Rp. 750
4.	Ragi aktif	6 gr	6 gr	Rp. 5.000/ 11 gr	Rp. 2.727
5.	Telur	55 gr	61,7 gr	Rp 1.700/ btr	Rp. 1.700
6.	Margarin	40 gr		Rp. 13.000/200 gr	Rp.2.600
7.	Minyak goreng	500 ml		Rp. 36.000/2 ltr	Rp. 9.000
8.	Air dingin	300 ml	300 ml	-	-
9.	Gula Halus	60 gr		Rp. 30.000/kg	Rp.1.800
10.				Total	Rp. 22.897

Biaya unit cost makanan perlakuanA = Food cost + upah + overhead

= Rp 22.897 + Rp 5.000 + Rp 7.500

= Rp 35.397

Biaya tarif makanan = unit cost + laba + Jasa pelayanan

= Rp 35.397+ 0,5 + Rp 1.000

= Rp 36.397

Harga jual per pcs = Rp 36.397: 9 pcs

= Rp 4.044/pcs

= Rp 4.044/pcs

Lampiran 9. Harga Perlakuan C

Harga perlakuan C / 100 g

1 resep : 9 pcs

1 pcs : 50 gr

No	Nama Bahan	Berat Bersih (gr)	Berat Kotor (gr)	Harga Satuan	Jumlah
1.	tepung terigu protein sedang	230 gr	230 gr	Rp. 18.000/ kg	Rp 4.140
2.	Tepung daun kelor	20 gr	20 gr	-	-
3.	gula pasir	50 gr	50 gr	Rp. 15.000/ kg	Rp. 750
4.	Ragi aktif	6 gr	6 gr	Rp. 5.000 / 11 gr	Rp. 2.727
5.	Telur	55 gr	61,7 gr	Rp 1.700/ btr	Rp. 1.700
6.	Margarin	40 gr	40	Rp. 13.000/200 gr	Rp.2.600
7.	Minyak goreng	500 ml	500 ml	Rp. 36.000/2 ltr	Rp. 9.000
8.	Gula Halus	60 gr	60 gr	Rp. 30.000/kg	Rp.1.800
9.	Air dingin	300 ml	300 ml	-	-
10.				Total	Rp. 22.717

Biaya unit cost makanan perlakuanA = Food cost + upah + overhead

= Rp 22.717 + Rp 5.000 + Rp 7.500

= Rp 35.217

Biaya tarif makanan = unit cost + laba + Jasa pelayanan

= Rp 35.217+ 0,5 + Rp 1.000

= Rp 36.217

Harga jual per pcs = Rp 36.217: 9 pcs

= Rp 4.024/pcs

Lampiran 10. Harga Perlakuan B

Harga perlakuan B / 100 g

1 resep : 16 pcs

1 pcs : 35 gr

No	Nama Bahan	Berat Bersih (gr)	Berat Kotor (gr)	Harga Satuan	Jumlah
1.	tepung terigu protein sedang	235 gr	235 gr	Rp. 18.000/ kg	Rp 4.230
2.	Tepung daun kelor	15 gr	15 gr	-	-
3.	gula pasir	50 gr	50 gr	Rp. 15.000/ kg	Rp. 750
4.	Ragi aktif	6 gr	6 gr	Rp. 5.000 / 11 gr	Rp. 2.727
5.	Telur	55 gr	61,7 gr	Rp 1.700/ btr	Rp. 1.700
6.	Air dingin	300 ml	300 ml	-	-
7.	Margarin	40 gr	40	Rp. 13.000/200 gr	Rp.2.600
8.	Minyak goreng	500 ml	500 ml	Rp. 36.000/2 ltr	Rp. 9.000
9.	Gula Halus	60 gr	60 gr	Rp. 30.000/kg	Rp.1.800
				Total	Rp. 22.807

Biaya unit cost makanan perlakuanA = Food cost + upah + overhead

= Rp 22.807 + Rp 5.000 + Rp 7.500

= Rp 35.307

Biaya tarif makanan = unit cost + laba + Jasa pelayanan

= Rp 35.307 + 0,5 + Rp 1.000

= Rp 36.307

Harga jual per pcs = Rp 36.307 : 9 pcs

= Rp 4.034/pcs

Lampiran 11. Dokumentasi pembuatan tepung daun kelor



Lampiran 12. Dokumentasi pembuatan donat daun kelor

Perlakuan 1



Perlakuan 2



Perlakuan 3



Perlakuan 4



Perlakuan 5



Lampiran 13. Adonan per Adonan

Perlakuan 1**Perlakuan 2****Perlakuan 3**

Perlakuan 4**Perlakuan 5**

Lampiran 14. Hasil Organoleptik Pada Uji Pendahuluan

No	Perlakuan A				Perlakuan B				Perlakuan C				Perlakuan D				Perlakuan E			
	W	T	R	A	W	T	R	A	W	T	R	A	W	T	R	A	W	T	R	A
1	5	5	5	4	5	5	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
2	3	5	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	3	4
3	5	4	5	4	3	3	4	3	3	3	3	2	3	3	2	2	2	2	2	2
4	3	4	5	4	3	4	5	4	4	4	5	3	3	3	5	4	4	3	5	4
5	4	4	5	4	4	3	4	3	3	4	4	4	3	3	4	3	4	4	3	4
6	5	5	5	5	5	4	4	4	5	4	4	5	3	3	3	4	3	3	4	4
7	4	3	4	3	4	4	5	5	4	3	3	3	3	4	4	4	3	3	3	4
8	5	4	4	5	3	5	5	3	4	4	5	4	3	2	4	3	2	3	2	2
9	3	4	5	5	4	5	5	3	4	4	5	4	3	4	4	4	4	5	4	4
10	3	4	4	4	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3
11	5	5	5	5	4	3	3	3	4	4	5	5	2	3	3	2	2	2	3	5
12	5	4	5	4	3	3	3	3	4	4	5	5	3	3	3	4	4	4	3	4
13	4	5	4	3	3	5	4	3	3	4	3	3	2	3	3	2	2	2	2	2
14	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	3	4	3	4	5	5	5	5
15	3	5	3	4	3	3	3	3	2	3	3	2	3	3	2	3	4	2	3	3
16	3	3	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	3	4	3	4	3
17	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	2	2	3	2	2	1	2	1	1	2
18	5	5	4	5	3	3	3	3	5	4	5	4	3	2	3	3	2	3	3	2
19	5	4	4	4	4	3	4	2	3	3	2	2	3	3	4	2	3	4	5	4
20	3	3	3	2	3	3	4	2	2	3	3	3	2	2	3	2	1	2	4	2
21	3	4	3	2	4	4	4	2	3	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3
22	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	2	3	3	3	3
23	3	3	4	4	4	3	3	3	4	5	4	4	3	3	2	3	3	4	3	4
24	3	3	4	4	4	3	3	3	4	5	4	4	3	3	2	3	3	4	3	4
25	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3

26	4	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	4	2	2	2	2	2	2	2	2
27	5	4	5	5	4	4	4	5	4	5	4	4	3	3	3	3	3	2	2	3
28	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	5	3	3	4	4	3	3	4	5
29	5	5	5	4	4	3	3	3	4	4	5	4	3	3	4	3	4	4	4	4
30	5	4	4	3	5	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	3	3	3	4
JUMLAH	121	121	124	115	110	106	110	101	111	112	115	109	90	91	96	92	90	92	96	102
RATA"	4,03	4,03	4,13	3,83	3,67	3,53	3,67	3,37	3,70	3,73	3,83	3,63	3,00	3,03	3,20	3,07	3,00	3,07	3,20	3,40
	4,01				3,56				3,73				3,08				3,17			

Lampiran 15. Dokumentasi Uji Pendahuluan



Lampiran 16. Uji Anova dan Duncan

A. Uji Anova

1. Uji Anova Warna

ANOVA

perlakuan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	28,390	4	7,097	11,907	,000
Within Groups	211,610	355	,596		
Total	240,000	359			

2. Uji Anova Tekstur

ANOVA

perlakuan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	28,390	4	7,097	11,907	,000
Within Groups	211,610	355	,596		
Total	240,000	359			

ONEWAY perlakuan BY tekstur

3. Uji Anova Rasa

ANOVA

perlakuan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	63,627	4	15,907	32,109	,000
Within Groups	175,370	354	,495		
Total	238,997	358			

ONEWAY perlakuan BY rasa

4. Uji Anova Aroma

ANOVA

perlakuan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	49,267	4	12,317	22,925	,000
Within Groups	190,733	355	,537		
Total	240,000	359			

B. Uji Duncan

skor tekstur donatDuncan^a

Subset for alpha = 0.05				
perlakuan	N	1	2	3
p2	120	3,19		
p1	119		3,44	
p3	120			4,43
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

skor rasa donatDuncan^a

Subset for alpha = 0.05				
perlakuan	N	1	2	3
p2	120	3,27		
p1	120		3,48	
p3	120			4,47
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

skor warna donatDuncan^a

Subset for alpha = 0.05			
perlakuan	N	1	2
p2	120	3,28	
p1	120	3,45	
p3	120		4,16
Sig.		,130	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

skor aroma donatDuncan^a

Subset for alpha = 0.05			
perlakuan	N	1	2
p2	120	3,29	
p1	120	3,35	
p3	120		4,21
Sig.		,592	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 17. Hasil proksimat dan fitosterol

1. Proksimat

**CV. VAHANA SCIENTIFIC**

General Laboratory Services

Jl. Medan B1 No. 5 Kel. Surau Gadang, Kec. Nanggalo, Padang, Indonesia
 Telp : 0821-4247-1169, E-mail : vahanascientificlaboratory@gmail.com

• Sample Code / Kode Sampel : Donat biasa

No.	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Rata-rata	Method
1	Air	%	24.42	24.31	24.37 ± 0.08	Gravimetri-Moisture analyzer
2	Abu	%	0.20	0.25	0.22 ± 0.03	Gravimetri-Furnace
3	Lemak	%	25.38	25.22	25.30 ± 0.11	Soxhletasi
4	Protein	%	5.62	5.62	5.62 ± 0.00	Titrimetri-N-Kjeldahl
5	Karbohidrat	%	44.38	44.60	44.49 ± 0.16	By-different

• Sample Code / Kode Sampel : D'ker (donat dengan penambahan daun kelor)

No.	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Rata-rata	Method
1	Air	%	25.99	25.99	25.99 ± 0.00	Gravimetri-Moisture analyzer
2	Abu	%	0.81	0.82	0.81 ± 0.01	Gravimetri-Furnace
3	Lemak	%	26.90	26.53	26.71 ± 0.26	Soxhletasi
4	Protein	%	6.12	6.14	6.13 ± 0.02	Titrimetri-N-Kjeldahl
5	Karbohidrat	%	40.19	40.52	40.35 ± 0.23	By-different

Padang, 27 Agustus 2025
 Vahana Scientific Laboratory



Merry Asria, M. Si
 Manajer Teknis

CV. Vahana Scientific
 Jl. Medan Raya Wisma Indah IV B1 No. 5, Siteba, Kec.
 Nanggalo, Padang 25146
 Tel. (0751) 4640588
vahanascientificlaboratory@gmail.com

Result Of Analysis: Page 2 of 2

The results of these tests relate only to the sample(s) submitted.
 The report shall not be reproduced except in full context, without
 the written approval of CV. Vahana Scientific Laboratory

2. Fitosterol

**CV. VAHANA SCIENTIFIC**

General Laboratory Services

Jl. Medan B1 No. 5 Kel. Surau Gadang, Kec. Nanggalo, Padang, Indonesia
 Telp : 0821-4247-1169, E-mail : vahanascientificlaboratory@gmail.com

- Sample Code / Kode Sampel : Donat biasa

No.	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Rata-rata	Method
1	Fitosterol-Beta sitosterol	mg/gr*	3.53	3.56	3.54 ± 0.03	Spektrofotometri menggunakan Spektrofotometer Agilent Cary 8454 UV-Vis

- Sample Code / Kode Sampel : Donat D'ker dengan penambahan tepung daun kelor

No.	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Rata-rata	Method
1	Fitosterol-Beta sitosterol	mg/gr*	13.56	13.46	13.51 ± 0.07	Spektrofotometri menggunakan Spektrofotometer Agilent Cary 8454 UV-Vis

Keterangan:

*Kadar terhitung per gram ekstrak

Padang, 25 November 2025

Vahana Scientific Laboratory

Merry Asria, M. Si
 Manajer Teknis

Result Of Analysis Page 2 of 2

CV. Vahana Scientific
 Jl. Medan Raya Wisma Indah IV B1 No. 5, Siteba, Kec.
 Nanggalo, Padang 25146
 Tel. (0751) 4640588
vahanascientificlaboratory@gmail.com

The results of these tests relate only to the sample(s) submitted.
 The report shall not be reproduced except in full context, without
 the written approval of CV. Vahana Scientific Laboratory