

DAFTAR PUSTAKA

- Aditiya, A.P. And Ismawati, R. (2023) “Uji Sensori, Kandungan Gizi, Dan Nilai Ekonomi Cookies Yang Disubstitusi Tepung Kacang Merah Dan Tepung Biji Labu Kuning Sebagai Snack Tinggi Zat Besi,” *Jurnal Gizi Universitas Surabaya*, 3, Pp. 281–334.
- Afiska, W. Et Al. (2021) “Uji Daya Terima Puding Kacang Merah Sebagai Alternatif Makanan Selingan Untuk Remaja Putri Anemia,” *Jgk: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 1(1), Pp. 9–16. Available At: <https://doi.org/10.36086/Jgk.V1i1.1079>.
- Alda Safitry Et Al. (2021) “Uji Organoleptik Tempe Dari Kacang Kedelai (Glycine Max) Dan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris),” *Prosiding Semnas Bio 2021*.
- Amalia, R.E., Slamet, A. And Kanetro, B. (2025) “Pengaruh Substitusi Puree Labu Kuning (Cucurbita Moschata), Tepung Jagung, Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Snack Bar,” *Proceedings Series On Physical & Formal Sciences*, 8, Pp. 167–173. Available At: <https://doi.org/10.30595/Pspfs.V8i.1491>.
- Anggriawan, I.P.J. (2022) “Penggunaan Kacang Gude Dan Kacang Merah Sebagai Pengganti Kacang Hijau Dalam Pembuatan Isian Bakpao: The Use Of Gude Beans And Red Beans As A Substitute Of Green Beans In Making Background Filling.,” *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 01(04), Pp. 922–953.
- Annisa Fajar Aulia Et Al. (2024) “Daya Terima Cookies Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah Dan Penambahan Tepung Daun Kelor Sebagai Snack Sehat Untuk Remaja Putri Anemia Defisiensi Besi,” *Jurnal Ilmu Kesehatan Dan Gizi*, 2(3), Pp. 146–163. Available At: <https://doi.org/10.55606/Jig.V2i3.3108>.
- Annisa Istiqomah And Ninik Rustanti (2015) “Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat, Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut

- Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah,” *Journal Of Nutrition College*, 4, Pp. 620–627.
- Arizona, K., Dyah, T. And Laswati, K.S. (2021) *Studi Pembuatan Marshmallow Dengan Variasi Konsentrasi Gelatin Dan Sukrosa*, Agrotech.
- Astuti, R. (2022) “Analisis Komposisi Zat Gizi Dan Antioksidan Beberapa Varietas Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durh),” *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(4), Pp. 544–552. Available At: <https://doi.org/10.21107/Agrointek.V16i4.12336>.
- Aulia Kusuma, H. (2023) “Inovasi Usaha Mikro Kecil Menengah (Ukm) Pada Kue Semprit Dengan Parsimoni Untung Selangit Guna Pemulihan Ekonomi Nasional Pasca Pandemi,” *Jurnal Pengabdian Ilmiah*, 6(2), Pp. 104–118.
- Baidowi, I. Et Al. (2024) “Puding Labu Kuning Sebagai Alternatif Makanan Fungsional Dalam Pencegahan Stunting Pada Balita Di Desa Ajung Kalisat *Cucurbita Moschata* Pudding As An Alternative Functional Food In Preventing Stunting In Toddlers And Pregnant Women In Ajung Kalisat,” *Jurnal Kemitraan Masyarakat*, (3), Pp. 119–125. Available At: <https://doi.org/10.62383/Jkm.V1i3.527>.
- Bakara, T.L., Purba, R. And Doloksaribu, T.M. (2025) “Yellow Pumpkin, Purple Sweet Potato, Corn, And Wolf Herring Flour As New Ingredients For Biscuits And Nuggets,” *Food And Humanity*, 5, P. 100723. Available At: <https://doi.org/10.1016/J.Foohum.2025.100723>.
- Bakara, T.L., Rumida And Naibaho, J. (2024) “Development Of Cookies Made From Red Kidney Beans, Oyster Mushroom, Catfish And Fermented Soybean Flours As A Food Alternative For Stunting Kids In Indonesia,” *Food And Humanity*, 2, P. 100308. Available At: <https://doi.org/10.1016/J.Foohum.2024.100308>.
- Binalopa, T., Amir, B. And Julyaningsih, A.H. (2023) “Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Pada Pembuatan Kue Kering,” *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 11(1), Pp. 94–102.

- Budiman, H., Supriningrum, R. And Sundu, R. (2024) “Karakterisasi Dan Skrining Fitokimia Buah Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Duch.),” *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 6(1), Pp. 16–36. Available At: <https://doi.org/10.33759/Jrki.V6i1.420>.
- Fadli Ilhamdy, A. Et Al. (2021) “Karakteristik Kimia Rumput Laut Hijau (*Caulerpa Racemosa* & *Caulerpa Taxifolia*) Dari Laut Natuna, Kepulauan Riau, Indonesia,” *Jurnal Akuatika Indonesia*, 6(1).
- Fira Yunia Ersanti And Miftahul Munir (2024) “Mutu Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Beras Hitam Dan Tepung Kacang Merah Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus,” *Insologi: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 3(5), Pp. 488–499. Available At: <https://doi.org/10.55123/Insologi.V3i5.4131>.
- Gunawan, A., Pranata, S. And Swasti, Y.R. (2021) “The Quality Of Muffin With A Combination Of Sorghum Flour (*Sorghum Bicolor*) And Red Bean Flour (*Phaseolus Vulgaris*),” *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), Pp. 11–19. Available At: <https://doi.org/10.20961/Jthp.V13i2.46841>.
- Handarini, Dan R. (2020) Sifat Fisik Dan Organoleptik Daging Itik Lokal Yang Diberi Air Minum Yang Mengandung Ekstrak Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*) Organoleptic And Physical Characteristics Of Meat Of Local Ducks Given Indonesian Bay Leaf (*Syzygium Polyanthum*) Extract.
- Ishak, H.K., Naiu, A.S. And Mile, L. (2024) “Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta*) Pada Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Karakteristik Kue Semprit,” *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 12(2), Pp. 135–144. Available At: <https://doi.org/10.35800/Mthp.12.2.2024.56361>.
- Kandoli, S.J.I.P.D.S.; N. And Tulaka, L.N. (2022) “Analisis Pengaruh Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Kualitas Roll Cake,” *Sagacious*, 9(1), Pp. 1–7.
- Kristiandi, K. Et Al. (2021) “Analisis Kadar Air, Abu, Serat Dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus Nobilis* Var. *Microcarpa*),” *Jurnal*

- Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem, 9(2), Pp. 165–171. Available At: <https://doi.org/10.21776/Ub.Jkptb.2021.009.02.07>.
- Liasambu, F.I. Et Al. (2024) “Analisis Kandungan Gizi Dan Uji Organoleptik Cookies Alpusen Sebagai Snack Pada Siswa Di Sdn 2 Tinanggea,” Jurnal Gizi Ilmiah, 11. Available At: <https://jurnal.karyakesehatan.ac.id/jgi>.
- Maimun Ismail, N., Bait, Y. And Kasim, R. (2023) Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Biskuit Bebas Gluten, Jambura Journal Of Food Technology (Jjft).
- Makinggung, P.N. Et Al. (2024) “Penggunaan Tepung Kacang Merah Dan Blondo Pada Pembuatan Snack Bar,” Jurnal Teknologi Pertanian, 15.
- Marsell Jtuapattinaya, P. Et Al. (2021) Analisis Kadar Air Dan Kadar Abu Teh Berbahan Dasar Daun Lamun (Enhalus Acoroides).
- Maryanto, S. And Wening, D.K. (2023) “Nilai Gizi Bolu Kukus Dan Cookies Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch) Berbahan Formula Modisco,” Media Gizi Kesmas, 12(1), Pp. 379–383. Available At: <https://doi.org/10.20473/Mgk.V12i1.2023.379-383>.
- Maulidya B, Z.N., Augustyn, G.H. And Palijama, S. (2023) “Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Cookies Tersubstitusi Tepung Labu Kuning,” Jurnal Agrosilvopasture-Tech, 2(2), Pp. 269–275. Available At: <https://doi.org/10.30598/J.Agrosilvopasture-Tech.2023.2.2.269>.
- Na'imah *, F. And Putriningtyas, N.D. (2021) “Indonesian Journal Of Public Health And Nutrition Kadar B-Karoten, Serat, Protein, Dan Sifat Organoleptik Snack Bar Labu Kuning Dan Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 Article Info,” 563(3), Pp. 563–570. Available At: <https://doi.org/10.15294/Ijphn.V1i3.49244>.
- Natumanya, P. Et Al. (2021) “Effects Of Drying Techniques On Nutrient Retention And Phytochemicals In Selected Vegetables,” European Journal Of Agriculture And Food Sciences, 3(2), Pp. 5–14. Available At: <https://doi.org/10.24018/Ejfood.2021.3.2.247>.

- Nisrina, B.F. And Aprialdi, M.A. (2023) “Pengaruh Jenis Pengeringan Terhadap Uji Organoleptik Penyedap Rasa Alami Berbahan Keong Sawah,” *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(1), Pp. 16–20. Available At: <https://doi.org/10.30997/jiph.v5i1.9997>.
- Nurul Charismawaty, Lahming And Andi Sakinah (2020) “Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Tahu Analysis Of Crackers Characteristic Resulting From The Substitution Of Wheat Flour With Tofu Waste Flour,” *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6, Pp. 41–54.
- Palupi, H.T. And Afifah, S. (2023) “Pengaruh Lama Perendaman Dan Penambahan Susu Skim Terhadap Karakteristik Bubur Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Instan,” *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(2), Pp. 295–303. Available At: <https://doi.org/10.35891/tp.v14i2.4337>.
- Prakasita, D.A., Komariah, K. And Pd, M. (2022) Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Red Bean Speculaas.
- Putri Utami, C. Et Al. (2021) “Ilmu Gizi Indonesia Analisis Zat Gizi Makro (Karbohidrat, Protein, Lemak), Serat, Kadar Air, Dan Daya Terima Organoleptik Formulasi Biskuit Tepung Beras Analog Analysis Of Macro Nutrients (Carbohydrate, Protein, Fat), Fiber, Water Content, And Organoleptic Acceptance Of Biscuit Formulated From Rice Analog,” *Ilmu Gizi Indonesia*, 05, Pp. 37–46.
- Rahmaniyah Utami ^L, N. Et Al. (2020) Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel.
- Rahmawati, S. Et Al. (2023) “Karakteristik Organoleptik Yogurt Susu Ultra High Temperature (Uht) Dengan Penambahan Bakteri *Lactobacillus Acidophilus*,” *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 5(3), P. 240. Available At: <https://doi.org/10.56625/jipho.v5i3.40172>.
- Rakhmayati, O. Et Al. (2023) “Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Var *Ayumurasaki*) Terhadap Sifat

- Fisik, Sensoris Serta Kimia Chewy Cookies,” *Journal Of Applied Agriculture, Health, And Technology*, 2(1), Pp. 54–62. Available At: <https://doi.org/10.20961/jaht.v2i1.712>.
- Rismaya, R., Syamsir, E. And Nurtama, B. (2018) “Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Muffin,” *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(1), Pp. 58–68. Available At: <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.58>.
- Rumadana, I.M. And Salu, A.A. (2020) “Uji Organoleptik Spritz Cookies (Kue Semprit) Dengan Tepung Mocaf Sebagai Substitusi Sebagian Tepung Terigu,” *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), Pp. 32–40. Available At: <https://doi.org/10.52352/jgi.v8i1.548>.
- Safitri, L. Et Al. (2023) “Pengaruh Pemberian Cookies Tepung Labu Kuning Dan Ikan Gabus Tinggi Protein Terhadap Kadar Hemoglobin Pasien Gagal Ginjal Kronik Dengan Anemia,” 12, Pp. 79–86. Available At: <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>.
- Salsabila Putri (2020) Pengaruh Suplementasi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Pada Mie Basah Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kandungan Gizi Sebagai Pangan Alternatif Cemilan Sehat. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang.
- Shafitri, V. Et Al. (2024) “Pengaruh Formulasi Kue Semprit Dengan Substitusi Tepung Ubi Cilembu Dan Ampas Kedelai Terhadap Mutu Kimia Dan Organoleptik The Effect Of Spritz Cookie Formulation With Substitution Of Cilembu Sweet Potato Flour And Soybean Dregs On Chemical And Organoleptic Quality Oleh,” 14(1).
- Sophia Perwita, E. Et Al. (2021) “Jurnal Tata Boga Proporsi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Terhadap Sifat Organoleptik Snack Bar Labu Kuning,” 10(2), Pp. 303–313. Available At: <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>.

- Sualang, K.T. Et Al. (No Date) Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Curcubita Moschata*) Terhadap Kadar Air, Kadar Serat Dan Organoleptik Kue Kering Lidah Kucing.
- Suri, M.K. (2020) “Pengaruh Suplementasi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Pada Tortilla Corn Chips Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kandungan Gizi Makanan Selingan Sehat Remaja,” Pp. 1–91.
- Triyas, S. Et Al. (2021) “Pemanfaatan Tepung Pangan Lokal Pada Kue Semprit,” *Jurnal Tata Boga*, 10(1), Pp. 59–63.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Rekapitulasi data rata – rata kesukaan panelis terhadap mutu fisik

Rekapitulasi data rata – rata kesukaan panelis terhadap mutu fisik kue semprit tepung labu kuning substitusi tepung kacang merah berdasarkan warna

Warna									
No. panelis	A1	A2	A	B1	B2	B	C1	C2	C
1.	4	3	3,5	4	4	4	3	5	4
2.	4	5	4,5	4	4	4	4	5	4,5
3.	4	3	3,5	3	4	3,5	3	3	3
4.	4	3	3,5	3	3	3	5	5	5
5.	3	3	3	3	3	3	4	5	4,5
6.	3	3	3	3	4	3,5	5	4	4,5
7.	3	4	3,5	3	3	3	5	5	5
8.	4	4	4	3	3	3	4	3	3,5
9.	4	3	3,5	3	4	3,5	3	3	3
10.	4	5	4,5	5	4	4,5	4	5	4,5
11.	3	4	3,5	5	4	4,5	3	5	4
12.	4	3	3,5	4	5	4,5	4	3	3,5
13.	4	4	4	3	5	4	4	4	4
14.	4	3	3,5	3	4	3,5	4	3	3,5
15.	3	4	3,5	4	3	3,5	4	3	3,5
16.	4	4	4	4	4	4	3	5	4
17.	4	3	3,5	3	4	3,5	5	4	4,5
18.	4	3	3,5	4	3	3,5	4	5	4,5
19.	3	4	3,5	3	3	3	5	4	4,5
20.	3	4	3,5	3	3	3	4	5	4,5
21.	3	4	3,5	4	4	4	4	5	4,5
22.	3	3	3	3	3	3	4	4	4
23.	3	3	3	3	3	3	3	4	3,5
24.	3	4	3,5	4	3	3,5	5	4	4,5

25.	3	3	3	4	4	4	5	5	5
26.	4	3	3,5	4	5	4,5	4	4	4
27.	4	3	3,5	4	4	4	4	5	4,5
28.	3	3	3	4	4	4	4	5	4,5
29.	3	4	3,5	4	4	4	5	4	4,5
30.	3	3	3	4	3	3,5	5	4	4,5
31.	4	3	3,5	4	3	3,5	4	3	3,5
32.	4	4	4	4	5	4,5	5	5	5
33.	4	4	4	3	4	3,5	4	4	4
34.	4	5	4,5	4	5	4,5	5	5	5
35.	4	5	4,5	5	4	4,5	5	4	4,5
36.	4	3	3,5	4	4	4	5	5	5
37.	4	4	4	5	5	5	5	5	5
38.	3	4	3,5	4	3	3,5	5	5	5
39.	3	4	3,5	3	3	3	5	5	5
40.	3	3	3	4	3	3,5	5	4	4,5
Total	143			149			172		
Rata – rata	3,575			3,725			4,2		

Rekapitulasi data rata – rata kesukaan panelis terhadap mutu fisik kue semprit tepung labu kuning substitusi tepung kacang merah berdasarkan tekstur

Tekstur									
No. panelis	A1	A2	A	B1	B2	B	C1	C2	C
1.	5	3	4	3	4	3,5	4	4	4
2.	5	5	5	4	5	4,5	4	5	4,5
3.	4	3	3,5	3	3	3	4	4	4
4.	3	4	3,5	4	3	3,5	5	5	5
5.	3	3	3	3	3	3	5	5	5
6.	3	4	3,5	4	4	4	4	5	4,5
7.	3	3	3	4	4	4	4	4	4

8.	3	3	3	4	3	3,5	4	4	4
9.	3	3	3	4	3	3,5	4	3	3,5
10.	5	4	4,5	4	5	4,5	4	4	4
11.	4	5	4,5	3	3	3	3	3	3
12.	4	3	3,5	3	5	4	4	3	3,5
13.	4	3	3,5	4	3	3,5	4	3	3,5
14.	3	4	3,5	4	3	3,5	4	4	4
15.	4	3	3,5	3	4	3,5	4	4	4
16.	4	4	4	3	3	3	4	4	4
17.	3	4	3,5	3	3	3	4	5	4,5
18.	3	3	3	4	4	4	4	5	4,5
19.	4	4	4	4	4	4	4	5	4,5
20.	3	3	3	4	3	3,5	5	5	5
21.	4	3	3,5	4	4	4	5	5	5
22.	3	3	3	3	3	3	5	5	5
23.	3	3	3	3	3	3	4	4	4
24.	3	3	3	4	4	4	5	4	4,5
25.	3	3	3	3	3	3	4	4	4
26.	3	4	3,5	5	3	4	4	5	4,5
27.	4	4	4	5	3	4	5	4	4,5
28.	3	3	3	4	4	4	5	5	5
29.	4	3	3,5	4	3	3,5	4	5	4,5
30.	4	3	3,5	4	4	4	4	5	4,5
31.	4	4	4	3	3	3	3	3	3
32.	4	5	4,5	4	5	4,5	4	5	4,5
33.	3	4	3,5	4	5	4,5	4	5	4,5
34.	4	4	4	4	5	4,5	5	4	4,5
35.	5	4	4,5	4	4	4	4	5	4,5
36.	3	3	3	3	4	3,5	4	5	4,5
37.	5	3	4	4	5	4,5	5	5	5
38.	3	3	3	4	4	4	5	4	4,5

39.	4	3	3,5	4	3	3,5	5	5	5
40.	4	3	3,5	4	3	3,5	4	5	4,5
Total	142,5			148			173		
Rata – rata	3,5625			3,7			4,325		

Rekapitulasi data rata – rata kesukaan panelis terhadap mutu fisik kue semprit tepung labu kuning substitusi tepung kacang merah berdasarkan rasa

Rasa									
No. panelis	A1	A2	A	B1	B2	B	C1	C2	C
1.	4	5	4,5	4	3	3,5	3	3	3
2.	5	4	4,5	4	5	4,5	4	5	4,5
3.	4	3	3,5	4	3	3,5	3	3	3
4.	4	3	3,5	4	4	4	5	5	5
5.	3	3	3	4	3	3,5	5	4	4,5
6.	4	3	3,5	3	4	3,5	5	5	5
7.	3	3	3	4	4	4	5	5	5
8.	4	3	3,5	4	3	3,5	4	4	4
9.	4	3	3,5	3	4	3,5	4	4	4
10.	4	5	4,5	3	4	3,5	5	4	4,5
11.	3	5	4	4	3	3,5	3	3	3
12.	5	4	4,5	4	3	3,5	3	5	4
13.	5	4	4,5	3	4	3,5	3	3	3
14.	3	3	3	3	4	3,5	4	3	3,5
15.	3	4	3,5	3	3	3	4	4	4
16.	3	4	3,5	4	3	3,5	4	3	3,5
17.	3	3	3	4	3	3,5	4	4	4
18.	3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
19.	3	3	3	4	3	3,5	4	5	4,5
20.	4	3	3,5	4	3	3,5	4	5	4,5

21.	4	5	4,5	5	4	4,5	5	5	5
22.	4	3	3,5	3	4	3,5	5	5	5
23.	3	3	3	3	4	3,5	4	4	4
24.	3	4	3,5	5	4	4,5	5	4	4,5
25.	4	3	3,5	4	3	3,5	5	3	4
26.	3	4	3,5	4	3	3,5	4	5	4,5
27.	3	4	3,5	4	3	3,5	5	5	5
28.	3	3	3	3	4	3,5	5	5	5
29.	3	3	3	3	3	3	5	5	5
30.	4	3	3,5	4	4	4	4	3	3,5
31.	4	3	3,5	3	3	3	4	4	4
32.	5	4	4,5	4	4	4	5	5	5
33.	4	3	3,5	4	5	4,5	4	4	4
34.	5	4	4,5	4	4	4	5	5	5
35.	3	5	4	4	5	4,5	4	4	4
36.	4	3	3,5	4	3	3,5	4	4	4
37.	5	4	4,5	5	5	5	4	5	4,5
38.	4	3	3,5	3	4	3,5	5	5	5
39.	4	3	3,5	4	4	4	5	5	5
40.	3	3	3	4	3	3,5	4	4	4
Total	145,5			148,5			170,5		
Rata – rata	3,6375			3,7125			4,262		

Rekapitulasi data rata – rata kesukaan panelis terhadap mutu fisik kue semprit tepung labu kuning substitusi tepung kacang merah berdasarkan aroma

Aroma									
No. panelis	A1	A2	A	B1	B2	B	C1	C2	C
1.	3	4	3,5	4	5	4,5	4	3	3,5
2.	4	5	4,5	5	5	5	4	5	4,5
3.	4	4	4	3	3	3	4	4	4

35.	5	3	4	5	4	4,5	5	4	4,5
36.	3	4	3,5	4	3	3,5	5	4	4,5
37.	5	4	4,5	5	5	5	5	4	4,5
38.	3	4	3,5	3	3	3	5	5	5
39.	3	4	3,5	4	3	3,5	5	5	5
40.	3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
Total	140			147,5			172,5		
Rata – rata	3,5			3,6875			4,3125		

Lampiran 2 Hasil analisis mutu fisik

Descriptive

						95% confidence interval for mean			
		N	Mean	Std. deviation	Std. Error	Lower bound	Upper bound	Minimum	Maximum
Warna	Perlakuan A	40	3.575	.4319	.0683	3.437	3.713	3.0	4.5
	Perlakuan B	40	3.725	.5541	.0876	3.548	3.902	3.0	5.0
	Perlakuan C	40	4.288	.5649	.0893	4.107	4.468	3.0	5.0
	Total	120	3.863	.6010	.0549	3.754	3.971	3.0	5.0
Tekstur	Perlakuan A	40	3.563	.5333	.0843	3.392	3.733	3.0	5.0
	Perlakuan B	40	3.700	.5038	.0797	3.539	3.861	3.0	4.5
	Perlakuan C	40	4.325	.5256	.0831	4.157	4.493	3.0	5.0
	Total	120	3.863	.6148	.0561	3.751	3.974	3.0	5.0
Rasa	Perlakuan A	40	3.638	.5309	.0839	3.468	3.807	3.0	4.5
	Perlakuan B	40	3.713	.4513	.0714	3.568	3.857	3.0	5.0
	Perlakuan C	40	4.263	.6404	.1013	4.058	4.467	3.0	5.0
	Total	120	3.871	.6098	.0557	3.761	3.981	3.0	5.0
Aroma	Perlakuan A	40	3.500	.4237	.0670	3.365	3.635	3.0	4.5

Perlakuan B	40	3.688	.5273	.0834	3.519	3.856	3.0	5.0
Perlakuan C	40	4.313	.5511	.0871	4.136	4.489	3.5	5.0
Total	120	3.833	.6092	.0556	3.723	3.943	3.0	5.0

ANOVA

		Sum of square	df	Mean square	F	Sig.
Warna	Between groups	11.287	2	5.644	20.834	.000
	Within griups	31.694	117	.271		
	Total	42.981	119			
Tekstur	Between groups	13.213	2	6.606	24.330	.000
	Within griups	3.1769	117	.272		
	Total	44.981	119			
Rasa	Between groups	9.317	2	4.658	15.603	.000
	Within griups	34.931	117	.299		
	Total	44.248	119			
Aroma	Between groups	14.479	2	7.240	28.532	.000
	Within griups	29.688	117	.254		
	Total	44.167	119			

Duncan

Warna

			Subset for alpha = 0.05	
	Perlakuan	N	a	b
Duncan	A	40	3.575	4.288
	B	40	3.725	
	C	40		
	Sig.		.200	

Means for groups in homogenous subsets are displayed.

a. uses harmonic mean sample size = 40.000

Tekstur

			Subset for alpha = 0.05	
	Perlakuan	N	a	b
Duncan	A	40	3.563	4.325
	B	40	3.700	
	C	40		
	Sig.		.240	

Means for groups in homogenous subsets are displayed.

a. uses harmonic mean sample size = 40.000

Rasa

			Subset for alpha = 0.05	
	Perlakuan	N	a	b
Duncan	A	40	3.638	4.263
	B	40	3.713	
	C	40		
	Sig.		.541	

Means for groups in homogenous subsets are displayed.

a. uses harmonic mean sample size = 40.000

Aroma

			Subset for alpha = 0.05	
	Perlakuan	N	a	b
Duncan dd	A	40	3.500	
	B	40	3.688	
	C	40		4.313
	Sig.		.099	1.000

Means for groups in homogenous subsets are displayed.

a. uses harmonic mean sample size = 40.000

Lampiran 3 Formulir organoleptik

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma pada kue semprit tepung labu kuning substitusi tepung kacang merah tersebut 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	0,682				
2	0,023				
3	0,428				
4	0,721				
5	0,632				

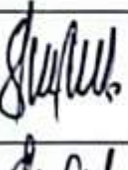
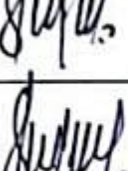
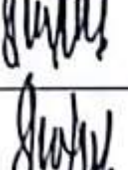
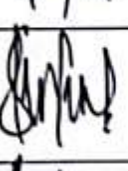
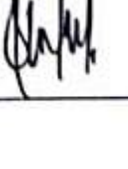
Lampiran 4 Lembar bukti bimbingan

Nama : Anastasia Luci Turnip

Nim : P01031222006

Judul : Analisis Mutu Fisik dan Kimia Kue Semprit Tepung Labu Kuning

Substitusi Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan

No.	Tanggal	Judul/Topik Bimbingan	T.Tangan Mahasiswa	T.Tangan Pembimbing
1.	17 Februari 2025	Penyerahan surat permintaan sebagai dosen pembimbing		
2.	20 Februari 2025	Mencari sumber jurnal penelitian yang berhubungan dengan judul		
3.	27 februari 2025	Mendiskusikan dan menetapkan judul		
4.	26 Mei 2025	ACC topik penelitian		
5.	28 Mei 2025	Uji pendahuluan		
6.	3 juni 2025	Revisi bab 1 dan 2		
7.	5 juni 2025	Revisi Bab 2 dan 3		
8.	19 Juni 2025	Penyerahan hasil bab 1 sampai bab 3		
9.	26 Juni 2025	Seminar proposal		
10.	15 September 2025	Perbaikan proposal		

11.	2 Februari 2026	Penelitian	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
12.	22 Mei – 9 Juni 2026	Diskusi bab 4 dan 5	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
13.	25 Juni 2026	ACC sidang skripsi	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
14.	30 Juni 2026	Ujian skripsi	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
15.	18 Agustus 2026	Perbaikan bab 4 bersama pembimbing	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
16.	19 Agustus 2026	Perbaikan bab 4 bersama pembimbing	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
17.	26 Agustus 2026	Perbaikan bab 5 bersama pembimbing	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
18.	27 Agustus 2026	Perbaikan seminar hasil bersama penguji 1	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
19.	28 Agustus 2026	Perbaikan seminar hasil bersama penguji 2	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
20.	31 Agustus 2026	ACC abstrak	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
21.	9 September 2026	ACC turnitin	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
22.	22 September 2026	Lux skripsi	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>

Lampiran 5 Nilai gizi kue semprit

1. Nilai gizi Kue Semprit Tepung Labu Kuning Substitusi Tepung Kacang Merah per perlakuan berdasarkan Nutrisurvey

Perlakuan	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Serat (gr)
A: tepung labu kuning 25 gr + tepung kacang merah 5 gr	9,3	40,3	166,9	7,0
B: tepung labu kuning 20 gr + tepung kacang merah 10 gr	10,6	40,2	167,9	7,2
C: tepung labu kuning 15 gr + tepung kacang merah 15 gr	11,9	40,0	169,0	7,3

2. Nilai gizi Kue Semprit Tepung Labu Kuning Substitusi Tepung Kacang Merah per 100 gr

Perlakuan	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Serat (gr)
A: tepung labu kuning 25 gr + tepung kacang merah 5 gr	4,51	19,56	81,02	3,40
B: tepung labu kuning 20 gr + tepung kacang merah 10 gr	5,02	19,05	79,57	3,41
C: tepung labu kuning 15 gr + tepung kacang merah 15 gr	5,38	18,10	76,47	3,30

3. Nilai gizi Kue Semprit Tepung Labu Kuning Substitusi Tepung Kacang Merah per 35 gr

Perlakuan	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Serat (gr)
A: tepung labu kuning 25 gr + tepung kacang merah 5 gr	1,58	6,85	28,36	1,19
B: tepung labu kuning 20 gr + tepung kacang merah 10 gr	1,76	6,67	27,85	1,19
C: tepung labu kuning 15 gr + tepung kacang merah 15 gr	1,88	6,33	26,76	1,16

Lampiran 6 Hasil uji kimia kue semprit



28.1/F-PP Revisi 5

IV. Result / Hasil Uji

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Kadar Abu	%	1.38	1.43	-	SNI 01-2891-1992 butir 6.1
2	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	175.59	176.85	-	18-8-9/MU (perhitungan)
3	Kadar Lemak Total	%	19.51	19.65	-	18-8-5/MU (Gravimetri)
4	Kadar Air	%	4.33	4.55	-	SNI 01-2891-1992 butir 5.1
5	Energi Total	Kcal/100 g	474.71	474.33	-	18-8-9/MU (perhitungan)
6	Karbohidrat (By Difference)	%	71.43	70.97	-	18-8-9/MU (perhitungan)
7	Kadar Protein	%	3.35	3.40	-	18-8-31/MU (Titrimetri)
8	Serat Pangan	%	8.49	8.42	-	18-8-6-2/MU (Enzimatis Gravimetri)

Bogor, 30 Maret 2026
PT. Saraswanti Indo Genetech



Dwi Yulianto Laksono, S.Si
General Laboratory Manager



scan for original

Lampiran 7. dokumentasi penelitian



Lampiran 8 Uji panelis



Lampiran 9 Keterangan layak etik



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.01.26.3475/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2026

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

Peneliti utama : Anastasia Luci Turnip
Principal In Investigator

Nama Institusi : POLTEKKES KEMENKES MEDAN
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Analisis Mutu Fisik dan Kimia Kue Semprit Tepung Labu Kuning Substitusi Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan"

"Physical and Chemical Quality Analysis of Semprit Cookies Pumpkin Flour Substituted for Red Bean Flour As a Snack"

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 10 Agustus 2026 sampai dengan tanggal 10 Agustus 2027.

This declaration of ethics applies during the period August 10, 2026 until August 10, 2027.



August 10, 2026
 Chairperson,

Dr. Lestari Rahmah, MKT