

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, R. N., Rahmiwati, A., Fajar, N. A., & Sari, N. (2024). *Preferensi Pangan Fungsional dan Implikasinya Terhadap Kesehatan Masyarakat*. 524.
- Arizka, F. D., & Asmaul, R. (2024). Kontribusi Brokoli pada Patti Jamur Tiram Berdasarkan Hasil Uji Organoleptik. *Jurnal Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga*, 1(2).
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Hasi Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 01(02), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Asrawaty. (2018). *Perbandingan Berbagai Bahan Pengikat Dan Jenis Ikan Terhadap Mutu Fish Nuggget Comparison of Various Binder and Types of Fish to Quality Fish Nugget*. 7(April), 33–45.
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., & Anjani, G. (2020). *Teori dan Aplikasi Teknologi Pangan* (1st ed.). Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Bahar, Y. H., Saskiawan, I., & Susilowati, G. (2022). *Potensi Jamur Pangan sebagai Pangan Fungsional untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Manusia*. 6(1), 45–58.
- BPOM. (2023). *Handbook Siomay Daging, Gyoza, Dimsum/Siomay Ikan dan Dimsum Udang*.
- BSN. (2020). *Standar Nasional Indonesia*.
- Callista, D., Amelia, D., Winahyu, D. A., Diii, P., Farmasi, A., & Malahayati, U. (2021). *Determination Of Protein Levels Of White Oyster Mushroom (Pleurotus ostreatus) and Meang Mushroom (Volvariella volvaceae) With The Kjeldahl Method*. 6(2), 90–94.
- Campas-baypoli, O. N., Cantú-soto, E. U., & Rivera-jacobo, J. A. (2016). *BROCCOLI: A GRICULTURAL C HARACTERISTICS , H EALTH B ENEFITS AND P OST -H ARVEST P ROCESSING ON G LUCOSINOLATE C ONTENT*.
- Clarissa, S., Setiawan, E., Yuliantara, A., Damar, P., & Murti, B. (2024). Pangan Fungsional Dari Bahan Pangan Tradisional. *Teknologi Industri Pertanian*, 18(3), 552–560. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i3.15464>
- Dianovita, C. (2019). *Pengaruh Daun Singkong Bubuk terhadap Sifat Sensoris Nugget Pengaruh Formulasi Tepung Terigu Dan Daun Singkong Bubuk Terhadap Sifat Sensoris Nugget Vegetarian Jamur Merang (Volvariella volvacea) Effect of Formulation of Wheat and Cassava Leaves Flour on*. 74–78.

- Fadila, & Juhartini. (2021). Mutu Organoleptik dan Kandungan Histamin Penyedap Rasa Bubuk Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus Albacares*). *Hospital Majapait*, 13(1), 21–34.
- Fauzi, A. Y., Rohmawati, N., Dyah, L., & Oktafiani, A. (2025). *Fiber content evaluation and consumer preference of broiler chicken dim sum enriched with wood ear mushrooms Evaluasi kadar serat dan preferensi konsumen pada dim sum ayam broiler dengan penambahan jamur kuping Abstrak*. 10(1), 14–20.
- Fidela Violalita, Muhammad Rivan, Evawati, I. R. (2018). Analisis Tingkat Kesukaan Dan Karakteristik Dimsum Jamur Tiram. *Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh*, 5(September), 188–194.
- Fitriah, I., Puspasari, D. A., & Wati, T. (2026). *Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Galantin Ikan Kembung (Rastelliger kanagurta) dengan Substitusi Jamur Merang (Volvariella volvacea) [Sensory and Physical Characteristics of Mackerel Fish Galantine (Rastelliger kanagurta) With Straw Mushroom (. 6(1), 16–27.*
- Gunawan, M. I. F., Riandani, A. P., Saleh, E. R. M., Rodinawati, I., & Budaraga, I. K. (2024). *Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan* (I. E. Yani (ed.); 1st ed.). Hei Publishing.
- Irwan, M., Nugraha, A., & Idris. (2023). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi telur Pada Telur Ayam Di Desa Kaluppang Kecamatan Maiwa Kabupaten Erekan*. 3(2), 34–40.
- Izzuddin, A., Oktavia, R. P., Nur, M. A., & Wijayanto, R. W. (2023). *Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Moringa Dimsum , Produk Nutrasetikal sebagai Antihiperlipidemia*. 17(1), 12–22.
- L, B. M., Ramadhan, W., Ardi, Y. F., Rahmasaputra, M. W., Sulistyana, A., R, N. H., & Taufikkurahman. (2022). *Oyster Mushroom Cultivation Practice Using*. 2(1), 8–11.
- Lestari, M. F., & Aras, N. R. M. (2024). Relationship Analysis of Shrinkage Level, Moisture Content, and Drying Rate of *Eucheuma Cottonii* Seaweed in Various Drying Time and Methods. *Indonesian Journal of Fundamental Sciences*, 10(1), 8–19.
- Lestari, P., Sumarauw, J. S. B., Lestari, P., & Sumarauw, J. S. B. (n.d.). *Peternak Pada PT.Anugrah Kartika Argo Cabang Manado*. 11(4), 1435–1444.
- Martiyanti, M. A. A., & Vita, V. V. (2018). Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. *FoodTech Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 1–13.
- Mulyani, S., Pramono, Y. B., & Hermawan, A. D. (2022). *Perbedaan Karakteristik Fisik dan Mutu Hedonik Daging Ayam Pejantan dengan Metode Perebusan yang Berbeda*. 6(November 2020), 49–52.

- Nabiila Nibraasa Salsabila, & Rita Ismawati. (2023). Daya Terima Dan Kandungan Gizi Dimsum Siomay Substitusikan Kakap Putih Dan Daun Kelor Sebagai Alternatif Pjas. *Journal Health and Nutritions*, 9(1), 20–31.
- Noh, M. F. M., Gunasegavan, R. D.-N., Khalid, N. M., Balasubramaniam, V., Mustar, S., & Rashed, A. (2020). Recent Techniques in Nutrient Analysis for Food Composition Database. *Molecules*, 25(4567), 1–45.
- Nur, A., Maymanah, Y., & Melati, P. (2019). *Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih (Pleurotus oestreatus) dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk*. 2(2), 85–90.
- Pangan, S. T., Teknologi, J., & Pertanian, H. (n.d.). ,1 , 2 , 1 , 1.
- Porter, Y. (2012). *Antioxidant Properties Of Green Broccoli and Purple-Sprouting Broccoli Under Different Cooking Conditions*. 5, 2–12.
- Pratiwi, A., & Nuryanti. (2017). Studi kelayakan kadar air, abu, protein, dan timbal (Pb) pada sayuran di pasar Sunter, Jakarta Utara sebagai bahan supelmen makanan. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*, 2(2), 2502–8421.
- Puspitaeni, I., & Yakop, U. M. (2023). *Respon Pertumbuhan dan Hasil Brokoli (Brassica Oleracea L .) pada Berbagai Dosis Pupuk Kandang Kambing dan Pupuk NPK di Dataran Medium Growth Response And Yield Of Brocoli (Brassica oleracea L .) on Various Deses of Manure And Npk Fertilizer in Middle P*. 2(3), 335–341.
- Rahmawati, N. (2023). *Pelatihan Diversifikasi Olahan Daging Ayam Menjadi Dimsum Pada Civitas Akademika Universitas Islam Kadiri*. 6(September), 69–74.
- Rajab, Horhoruw, W. M., & Samal, F. (2022). *Karakteristik Morfobiometrik Ayam Kampung Berdasarkan Jenis Kelamin Berbeda di Kecamatan Huamual*. 8, 20–33.
- Regina, C., Feda, A., & Makkiyah, A. (n.d.). *Pemanfaatan Jamur Sebagai Penyedap Rasa Alami : Literature Review*. 8(1), 61–65.
- Rosida, D. F., & Anggraeny, T. (2023). *Bhakti Inovasi bagi Masyarakat dalam Edukasi Manfaat dan Diversifikasi Olahan Dimsum Innovation Service to Society in Education on The Benefits and Diversification of Processed Dimsum Abstrak*. 2(2), 52–58.
- Sahupala, M. U., Une, S., & Limonu, M. (2019). *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Bumbu Iloni Instan*. 78.
- Salsabila, N. N., & Ismawati, R. (2023). Daya Terima dan Kandungan gizi Dimsum Somay Subtitusi Ikan Kakap Putih dan Daun kelor Sebagai Alternatif PJAS. *Journal Health and Nutritions Vol.9*, 9(1), 20–31.
- Saputri, G. A. R., & Afrila, A. P. (2017). Penetapan Kadar kalsium Pada brokoli

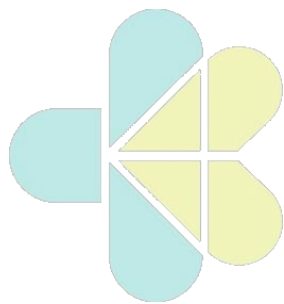
- (Brassica Oleracea, L.) Segar, kukus, Dan Rebus Secara Spektrofotometri Serapan atom. *Jurnal Analis Farmasi*, 2(4), 251–257.
- Setiadi, I., & Ruswanti, E. (2024). *Analisa Kesadaran Masyarakat Terhadap Polahidup Sehat Dengan Makanan Organik*. 5(1), 20–25.
- Solihin, Muhtarudin, R. S. (2015). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air Kualitas Fisik Dan Sebaran Jamur Wafer Limbah Sayuran dan Umbi-Umbian. *Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(2), 85–91.
- Sudirman, L. I., Rosita, I., Dharmaputra, O. S., Biologi, D., Matematika, F., Alam, P., & Darmaga, K. I. P. B. (2024). *Produksi Jamur Merang (Volvariella volvacea (Bull . ex . Fr) Sing). pada Dua Jenis Limbah Kapas Production of Straw Mushrooms (Volvariella volvacea (Bull . ex . Fr) Sing). on Two Types of Cotton Wastes*. 10(4), 229–237.
- Suherman, Maliza, R., Syahbanu, F., Supardan, A. A., Rita, R. S., Arisanty, D., Minarsih, T., Yerizel, E., Amrinanto, A. H., Handito, D., & Jati, M. A. S. (2024). *Analisis Zat Gizi Pangan : Teori dan Praktek*. CV.Eureka Media Aksara.
- Tarwendah, I. P. (2017). *Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review*. 5(2), 66–73.
- Tiarisma, A., & Hadi, A. (2025). *Pengaruh penambahan brokoli terhadap daya terima dan kadar vitamin C pada dimsum ayam The effect of adding broccoli on the acceptability and vitamin C content in chicken dimsum*.
- TKPI. (2020). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Wang, X., Liu, H., Li, J., & Wang, Y. (2025). Research advances in mushroom umami: substance characteristics, multidimensional attributes, umami peptide screening, and umami assessment. *Current Research in Food Science*, 11(September), 101210. <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2025.101210>
- Wardhani, S. A., Palupi, F. D., & Hadisuyitno, J. (2025). *Daya Terima dan Kandungan Gizi Dimsum Berbasis Hati Ayam, Daun Kelor, dan Jamur Jiram Sebagai Camilan Untuk Remaja Putri*.
- Yesi, R., Hervidea, R., & Syukrina, H. (2025). *Formulation , Sensory Evaluation , and Nutritional Composition of Mineral-Enriched Banana and Corn Flour-Based Food Bar as an Emergency Food Alternative Formulasi , Evaluasi Sensori Dan Komposisi Gizi Food Bar Berbasis Pisang Dan Tepung J*. 1625–1639.

L

A

M

P



Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

R

A

N

Lampiran 1 Bukti Pembayaran Penelitian

SURAT KETERANGAN IZIN PENELITIAN

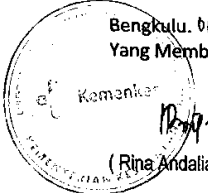
Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Bunga Ananda Putri
Nim : P01730222050
Jurusan/Prodi : STE Gizi

Telah melakukan pembayaran sejumlah Rp. 175.000 (Seratus Tujuh Puluh Lima Ribu Rupiah),
pada tanggal 6 April 2024. Untuk kegiatan : Penelitian

1. Izin penelitian di lingkungan Poltekkes Kemenkes Bengkulu
2. Melakukan penelitian di laboratorium terpadu/workshop/K3 Poltekkes Kemenkes Bengkulu selama 3 (hari)

Demikianlah surat ini dibuat dengan sebenarnya dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.


Bengkulu, 06 April 2024
Yang Memberi Keterangan
(Rina Andalia, SKM)

Ket : *Lingkari yang perlu

POLTEKES BENGKULU

Lampiran 2 Surat Izin Penelitian Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Bengkulu

 **Kemenkes**
Poltekkes Bengkulu

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Bengkulu
Jalan Indragiri No.3 Padang Harapan
Bengkulu 38225
(0736) 341212
<https://www.poltekkesbengkulu.ac.id>

12 Maret 2026

Nomor : PP. 01.01/F.XXIII.1/2309/2026
Perihal : Izin Penelitian

Yth,
Kepala Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Bengkulu
di
Tempat

Sehubungan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Skripsi Program Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2025/2026, dengan ini kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin pengambilan data untuk penelitian kepada:

Nama : Bunga Ananda Putri
NIM : P01730222058
Tempat Penelitian : Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Waktu Penelitian : 1 april - 31 mei
Judul : Kandungan Gizi dan Mutu Organoleptik Dimsum Ayam Brokoli (*Brassica oleracea* var. *italica*) Yang Diperkaya Jamur Merang (*Volvariella volvacea*)
No Handphone : 083862464003

Demikianlah, atas perhatian dan kesediaan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Wakil Direktur I Bidang Akademik


Septiyanti, S.Kep, Ners, M.Pd

Lampiran 3 Surat Etik



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Bengkulu

Jalan Indragiri No. 3 Padang Harapan
Bengkulu 38225
(0736) 341212
<https://poltekkesbengkulu.ac.id>

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"

No.KEPK.BKL/274/03/2026

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

Peneliti utama : Peneliti_Bunga Ananda Putri
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

**"KANDUNGAN GIZI DAN MUTU ORGANOLEPTIK DIMSUM AYAM BROKOLI (*Brassica oleracea* var. *italica*)
YANG DIPERKAYA JAMUR MERANG (*Volvariella volvacea*)"**

*"NUTRITIONAL CONTENT AND ORGANOLEPTIC QUALITY OF BROCCOLI CHICKEN DIMSUM (*Brassica oleracea* var. *italica*) ENRICHED WITH STRAW MUSHROOM (*Volvariella volvacea*)"*

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 19 Maret 2026 sampai dengan tanggal 19 Maret 2027.

This declaration of ethics applies during the period March 19, 2026 until March 19, 2027.



March 19, 2026
Chairperson,

apt. Zamharira Muslim, M.Farm

Lampiran 4 Form Informed Consent

20.32

docs.google.com

Lembar Persetujuan Responden (INFORMED CONSENT)

bungaandaputri25@gmail.com

Ganti akun

Tidak dibagikan

* Menunjukkan pertanyaan yang wajib diisi

INFORMASI PENELITIAN

Tujuan Penelitian : Untuk mengetahui pengaruh variasi konsentrasi jamur sawit terhadap kandungan gizi dan daya terima organoleptik dimsum ayam brokoli dengan penambahan variasi jamur merang hasil kualitas produk terbaik.

Prosedur Penelitian :
1. Anda akan diminta mengisi data diri
2. Anda akan mengikuti Sensitivitas Dasar Uji Triangle
3. Jika lulus (>75% jawaban benar), Anda akan mengikuti ke uji Hedonik
3. Anda akan mencicipi 3 sampel Dimsum Ayam
4. Anda akan mengisi kuesioner penilaian

Waktu yang dibutuhkan : Sekitar 15-20 menit

Manfaat :
- Berkontribusi dalam pengembangan produk pangan fungsional
- Mendapatkan pengalaman dalam evaluasi sensoris produk pangan

Kerahasiaan : Identitas dan data Anda akan dijaga kerahasiaannya dan hanya digunakan untuk keperluan penelitian.

Nama Lengkap *

Jawaban Anda

NIM *

Jawaban Anda

Jenis Kelamin *

☐ Laki-Laki
☐ Perempuan

20.32

Jenis Kelamin *

☐ Laki-Laki
☐ Perempuan

Umur *

☐ 18 Tahun
☐ 19 Tahun
☐ 20 tahun
☐ 21 Tahun
☐ 22 Tahun
☐ 23 Tahun
☐ 24 Tahun

Prodi *

☐ D4 Gizi
☐ D3 Gizi

Tingkat *

☐ 2
☐ 3
☐ 4

No Hp *

Jawaban Anda

Apakah anda terdaftar sebagai mahasiswa aktif jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu tingkat 2, 3, atau 4

20.32

Apakah anda terdaftar sebagai mahasiswa aktif jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu tingkat 2, 3, atau 4

☐ ya
☐ tidak

Apakah anda memiliki riwayat alergi terhadap salah satu bahan berikut

☐ Daging Ayam
☐ Brokoli
☐ Jamur Merang
☐ Tidak ada alergi (jika pilih ini, abaikan pilihan lain)

Apakah kondisi indra perasa dan penciuman anda dalam keadaan normal saat ini?

☐ Ya, Normal
☐ Tidak (sedang sakit flu/batuk/pilek)

Apakah anda sedang mengonsumsi obat yang dapat mempengaruhi persepsi rasa?

☐ Ya
☐ Tidak

Kembali

Berikutnya

Kosongkan formulir

Jangan pernah mengirimkan sandi melalui Google Formulir.

Konten ini tidak dibuat atau didukung oleh Google - Hubungi pemilik formulir - Persyaratan Layanan - Kebijakan Privasi

Apakah formulir ini tampak mencurigakan? Laporkan

Google Formulir

102

Lampiran 5 Form Perbedaan Segitiga

20.39

docs.google.com

FORMULIR UJI PERBEDAAN SEGITIGA (TRIANGLE)

Formulir Uji Perbedaan Segitiga (Triangle) adalah jenis pengujian perbedaan dimana sampel ini diberikan tanpa menggunakan banding.

bunganandaputri25@gmail.com [Ganti akun](#)

* Menunjukkan pertanyaan yang wajib diisi

Email *

☐ Rekam bunganandaputri25@gmail.com sebagai email yang disertakan dengan respons saya

Nama Lengkap *

Jawaban Anda

Nim *

Jawaban Anda

No Hp *

Jawaban Anda

Jenis Kelamin *

☐ Laki-Laki ☐ Perempuan [Minta akses pengeditan](#)

20.39

Umur *

☐ 18 Tahun
 ☐ 19 Tahun
 ☐ 20 Tahun
 ☐ 21 tahun
 ☐ 22 Tahun
 ☐ 23 Tahun
 ☐ 24 Tahun

Prodi *

☐ STR Gizi
 ☐ D3 Gizi

Tingkat

☐ 2
 ☐ 3
 ☐ 4

Tanggal

DD MM TTTT

/ /

Berikutnya

Kosongkan formulir

Jangan pernah mengirimkan sandi melalui Google Formulir.

Konten ini tidak dibuat atau didukung oleh Google - [Hubungi pemilik formulir](#) - [Perawatan Layanan](#) - [Kebijakan Privasi](#)

Apakah formulir ini tampak mencurigakan? [Laporkan](#)

Google [Minta akses pengeditan](#)

20.39

PETUNJUK PENGISIAN

Dihadapan saudara disajikan 3 seri sampel masing-masing terdiri dari 2 sampel yang sama dan 1 yang berbeda. Sebelum mencicipi sampel, kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang. Istirahat sebentar sebelum mencicipi sampel berikutnya. Saudara diminta untuk menentukan sampel yang dianggap berbeda dari sampel yang lainnya.

1 = Beda
0 = Sama

Pada sampel pertama manakah yang memiliki warna, aroma, rasa, dan tekstur yang sama? * 38 poin

	0	1
109	☐	☐
326	☐	☐
517	☐	☐

Portugian ini membutuhkan satu jawaban per baris

Pada sampel kedua manakah yang memiliki warna, aroma, rasa, dan tekstur yang sama? * 38 poin

	0	1
835	☐	☐
251	☐	☐
734	☐	☐

Pada sampel ketiga manakah yang memiliki warna, aroma, rasa, dan tekstur yang sama? * 38 poin

	0	1
452	☐	☐
958	☐	☐
649	☐	☐

Komentar *

Jawaban Anda

Kembali

Berikutnya

Kosongkan formulir

Jangan pernah mengirimkan sandi melalui Google Formulir.

Konten ini tidak dibuat atau didukung oleh Google - [Hubungi pemilik formulir](#) - [Perawatan Layanan](#) - [Kebijakan Privasi](#)

Apakah formulir ini tampak mencurigakan? [Laporkan](#)

Google [Minta akses pengeditan](#)

Lampiran 6 Form Uji Hedonik

FORMULIR UJI HEDONIK

Terima kasih telah lulus Uji Sensitivitas Dasar! Pada pengujian ini, Anda akan menilai tingkat KESUKAAN Anda terhadap 3 sampel dimsum ayam berdasarkan atribut warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Mohon isi dengan JUJUR sesuai PREFERENSI PRIBADI Anda.

Tidak ada jawaban benar atau salah.

bungaandaputri25@gmail.com [Santi akun](#)

Tidak dibagikan

* Menunjukkan pertanyaan yang wajib diisi

Nama Lengkap *

Jawaban Anda

NIM *

Jawaban Anda

Jenis Kelamin *

☐ Laki-Laki

☐ Perempuan

Umur *

☐ 18 Tahun

☐ 19 Tahun

☐ 20 tahun

☐ 21 Tahun

☐ 22 tahun

☐ 23 Tahun

☐ 24 tahun

[Minta akses pengeditan](#)

Umur *

☐ 18 Tahun

☐ 19 Tahun

☐ 20 tahun

☐ 21 Tahun

☐ 22 tahun

☐ 23 Tahun

☐ 24 tahun

Pertanyaan ini wajib diisi

Prodi *

☐ STR Gizi

☐ D3 Gizi

Tingkat *

☐ 2

☐ 3

☐ 4

Tanggal *

DD MM YYYY

/ /

Berikutnya Kosongkan formulir

Jangan pernah mengirimkan sandi melalui Google Formulir.

Konten ini tidak dibuat atau didukung oleh Google - [Hubungi pemilik formulir](#) - [Bantuan](#) - [Kebijakan Privasi](#)

Apakah formulir ini membantu akses pengeditan

Google Formulir

Petunjuk Pengisian

- Di hadapan Anda disajikan 3 sampel dimsum ayam dengan kode yang berbeda
- Sebelum mencicipi sampel, KUMUR terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan
- Cicipi sampel PERTAMA, perhatikan warna, aroma, tekstur, dan rasanya
- Berikan penilaian KESUKAAN Anda pada formulir ini
- ISTIRAHAT sebentar (30 detik - 1 menit)
- KUMUR kembali dengan air minum sebelum mencicipi sampel berikutnya
- ULANGI langkah yang sama untuk sampel KEDUA
- Nilai berdasarkan tingkat kesukaan PRIBADI Anda

SKALA PENILAIAN :

1 = Sangat Tidak Suka

2 = Tidak Suka

3 = Agak Suka

4 = Suka

5 = Sangat Suka

Warna *

	1	2	3	4	5
105	☐	☐	☐	☐	☐
259	☐	☐	☐	☐	☐
486	☐	☐	☐	☐	☐

Aroma *

	1	2	3	4	5
105	☐	☐	☐	☐	☐
259	☐	☐	☐	☐	☐
486	☐	☐	☐	☐	☐

Tekstur *

	1	2	3	4	5
105	☐	☐	☐	☐	☐
259	☐	☐	☐	☐	☐
486	☐	☐	☐	☐	☐

Komentar *

Jawaban Anda

Kembali Berikutnya Kosongkan formulir

Jangan pernah mengirimkan sandi melalui Google Formulir.

Konten ini tidak dibuat atau didukung oleh Google - [Hubungi pemilik formulir](#) - [Bantuan](#) - [Kebijakan Privasi](#)

Apakah formulir ini membantu akses pengeditan

Lampiran 7 Dokumentasi Penelitian



Lampiran 8 Dokumentasi Penelitian Uji Pembeda Segitiga



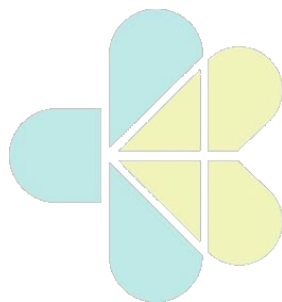
Lampiran 9 Dokumentasi Penelitian uji Hedonik



Lampiran 10 Hasil Uji Binominal Uji Pembeda Segitiga

Binomial Test

		Category	N	Observed Prop.	Test Prop.	Exact Sig. (2-tailed)
Warna	Group 1	Lulus	36	.60	.50	.155
	Group 2	Tidak Lulus	24	.40		
	Total		60	1.00		
Aroma	Group 1	Lulus	36	.60	.50	.155
	Group 2	Tidak Lulus	24	.40		
	Total		60	1.00		
Rasa	Group 1	Lulus	36	.60	.50	.155
	Group 2	Tidak Lulus	24	.40		
	Total		60	1.00		
Tekstur	Group 1	Lulus	36	.60	.50	.155
	Group 2	Tidak Lulus	24	.40		
	Total		60	1.00		



Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 11 Hasil Uji Kruskall Wallis dan Mann Whitney Uji Hedonik

Hasil Uji Kruskall Wallis

Parameter	N	Mean $\pm$ (SD)			P-Value
		P0	P1	P2	
Warna	36	3,78 $\pm$ 0,48 ^a	4,72 $\pm$ 0,45 ^b	3,69 $\pm$ 0,52 ^a	0,000
Aroma	36	3,67 $\pm$ 0,63 ^a	4,69 $\pm$ 0,62 ^b	3,56 $\pm$ 0,69 ^a	0,000
Rasa	36	3,56 $\pm$ 0,65 ^a	4,83 $\pm$ 0,38 ^b	3,53 $\pm$ 0,61 ^a	0,000
Tekstur	36	3,67 $\pm$ 0,59 ^a	4,72 $\pm$ 0,51 ^b	3,47 $\pm$ 0,61 ^a	0,000

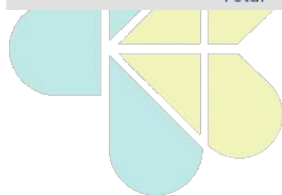
Hasil Uji Mann Whitney

Parameter	N	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
P0 P1	36	0.00	0.00	0.00	0.00
P0 P2	36	0.467	0.479	0.893	0.182
P1 P2	36	0.00	0.00	0.00	0.00

Lampiran 12 Hasil Anova dan LSD Uji Proksimat

Hasil Uji Anova

		ANOVA				
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Kadar_Abu	Between Groups	.307	2	.154	184.380	.001
	Within Groups	.002	3	.001		
	Total	.310	5			
Kadar_Lemak	Between Groups	1.660	2	.830	1214.951	.000
	Within Groups	.002	3	.001		
	Total	1.662	5			
Kadar_Air	Between Groups	29.770	2	14.885	2522.884	.000
	Within Groups	.018	3	.006		
	Total	29.788	5			
Kadar_Protein	Between Groups	10.957	2	5.479	368.106	.000
	Within Groups	.045	3	.015		
	Total	11.002	5			
Kadar_Karbohidrat	Between Groups	1.128	2	.564	16.369	.024
	Within Groups	.103	3	.034		
	Total	1.232	5			



KEPERAWATAN
Poltekkes Bengkulu

Hasil Uji LSD

Multiple Comparisons

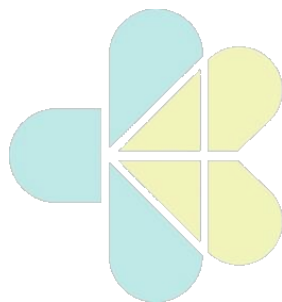
Tukey HSD

Dependent Variable	(I) Sampel	(J) Sampel	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
						Lower Bound	Upper Bound
Kadar_Abu	P0	P1	-.47500*	.02887	.001	-.5956	-.3544
		P2	-.48500*	.02887	.001	-.6056	-.3644
	P1	P0	.47500*	.02887	.001	.3544	.5956
		P2	-.01000	.02887	.937	-.1306	.1106
	P2	P0	.48500*	.02887	.001	.3644	.6056
		P1	.01000	.02887	.937	-.1106	.1306
Kadar_Lemak	P0	P1	.84500*	.02614	.000	.7358	.9542
		P2	-.42000*	.02614	.001	-.5292	-.3108
	P1	P0	-.84500*	.02614	.000	-.9542	-.7358
		P2	-1.26500*	.02614	.000	-1.3742	-1.1558
	P2	P0	.42000*	.02614	.001	.3108	.5292
		P1	1.26500*	.02614	.000	1.1558	1.3742
Kadar_Air	P0	P1	-3.02500*	.07681	.000	-3.3460	-2.7040
		P2	2.42000*	.07681	.000	2.0990	2.7410
	P1	P0	3.02500*	.07681	.000	2.7040	3.3460
		P2	5.44500*	.07681	.000	5.1240	5.7660
	P2	P0	-2.42000*	.07681	.000	-2.7410	-2.0990
		P1	-5.44500*	.07681	.000	-5.7660	-5.1240
Kadar_Protein	P0	P1	1.68500*	.12200	.002	1.1752	2.1948
		P2	-1.62500*	.12200	.002	-2.1348	-1.1152
	P1	P0	-1.68500*	.12200	.002	-2.1948	-1.1752
		P2	-3.31000*	.12200	.000	-3.8198	-2.8002
	P2	P0	1.62500*	.12200	.002	1.1152	2.1348
		P1	3.31000*	.12200	.000	2.8002	3.8198
Kadar_Karbohidrat	P0	P1	.97000*	.18565	.028	.1942	1.7458
		P2	.11000	.18565	.834	-.6658	.8858
	P1	P0	-.97000*	.18565	.028	-1.7458	-.1942
		P2	-.86000*	.18565	.038	-1.6358	-.0842
	P2	P0	-.11000	.18565	.834	-.8858	.6658
		P1	.86000*	.18565	.038	.0842	1.6358
Energi	P0	P1	18.22500*	.19222	.000	17.4218	19.0282
		P2	-9.84000*	.19222	.000	-10.6432	-9.0368
	P1	P0	-18.22500*	.19222	.000	-19.0282	-17.4218
		P2	-28.06500*	.19222	.000	-28.8682	-27.2618
	P2	P0	9.84000*	.19222	.000	9.0368	10.6432
		P1	28.06500*	.19222	.000	27.2618	28.8682

*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

Lampiran 13 Hasil Uji Hedonik dan Proksimat

Parameter		P0	P1	P2
Hedonik	Warna	3,78 ± 0,48	4,72 ± 0,45	3,69 ± 0,52
	Aroma	3,67 ± 0,63	4,69 ± 0,62	3,56 ± 0,69
	Rasa	3,56 ± 0,65	4,83 ± 0,38	3,53 ± 0,61
	Tekstur	3,67 ± 0,59	4,72 ± 0,51	3,47 ± 0,61
Proksimat	Kadar Protein	10.92 ± 0.07	9.24 ± 0.09	12.55 ± 0.16
	Kadar Lemak	2.60 ± 0.01	1.75 ± 0.01	3.02 ± 0.04
	Kadar Karbohidrat	10.22 ± 0.12	9.25 ± 0.08	10.11 ± 0.28
	Kadar Abu	1.67 ± 0.02	2.14 ± 0.03	2.15 ± 0.02
	Kadar Air	74.5 ± 0.09	77.61 ± 0.02	72.16 ± 0.09



Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 14 Surat Selesai penelitian



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Bengkulu
Jalan Indragiri No. 3 Padang Harapan
Bengkulu 38225
(0736) 341212
<https://www.poltekkesbengkulu.ac.id>

SURAT KETERANGAN **NOMOR PP.06.02/F.XXIII.1/204/2026**

Yang bertandatangan dibawah ini

nama : Septiyanti, S.Kep, Ners, M.Pd
NIP : 197409161997032001
jabatan : Wakil Direktur I

dengan ini menerangkan bahwa

nama : Bunga Ananda Putri
NIM : P01730222058
jurusan : Gizi
prodi : STr Gizi dan Dietetika

Telah selesai melaksanakan penelitian di Poltekkes Kemenkes Bengkulu dengan judul
"Kandungan Gizi dan Mutu Organoleptik Dimsum Ayam Brokoli (*Brassica oleracea* var. *italica*)
yang Diperkaya Jamur Merang (*Volvariella volvacea*)."

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, 8 Juni 2026

Wadir I Poltekkes Kemenkes Bengkulu,



SEPTIYANTI, S.Kep, Ners, M.Pd

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik
yang diterbitkan oleh Badan Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara (BSSN).



Lampiran 15 Master Data Uji Pembeda Segitiga (Triangle Test)

No	Kode Sampel 109				Kode Sampel 326				Kode Sampel 517				Kode Sampel 835			
	Warna	aroma	Tekstur	Rasa	Warna	aroma	Tekstur	Rasa	Warna	aroma	Tekstur	Rasa	Warna	aroma	Tekstur	Rasa
1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
2	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
3	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
4	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
5	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0
6	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1
7	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
8	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0
9	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1
10	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1
11	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
12	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1
13	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
14	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1
15	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
16	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
17	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0
18	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
19	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
20	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0
21	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
22	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

23	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1
24	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
25	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
26	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
27	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
28	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
29	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1
30	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
31	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
32	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
33	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
34	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1
35	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
36	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
37	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
38	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
39	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
40	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
41	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
42	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
43	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0
44	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
45	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
46	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
47	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
48	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0

49	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
50	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
51	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
52	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
53	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
54	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
55	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
56	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1
57	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
58	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
59	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
60	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0



Kode Sampel 251				Kode Sampel 734				Kode Sampel 452				Kode Sampel 958			
Warna	aroma	Tekstur	Rasa	Warna	aroma	Tekstur	Rasa	Warna	aroma	Tekstur	Rasa	Warna	aroma	Tekstur	Rasa
1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0
1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0
1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1
0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0
0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1
1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0

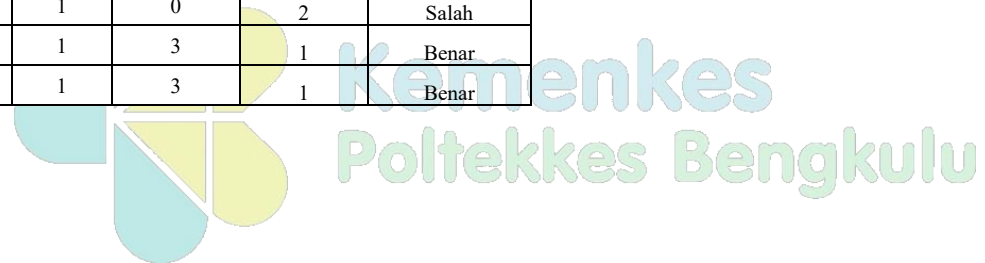
1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1
1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



Kode Sampel 649				Skor	Kode	Salah/Benar
Warna	aroma	Tekstur	Rasa			
1	1	1	1	3	1	Benar
0	0	0	0	3	1	Benar
1	1	1	1	3	1	Benar
0	0	0	0	2	1	Benar
1	1	1	1	1	2	Salah
1	1	1	1	1	2	Salah
1	1	1	1	2	1	Benar
1	1	1	1	1	2	Salah
1	1	1	1	2	1	Benar
1	1	1	1	2	1	Benar
1	1	1	1	1	2	Salah
0	0	0	0	0	2	Salah
1	1	1	1	2	1	Benar
1	1	1	1	1	2	Salah
1	1	1	1	1	2	Salah
1	1	1	1	0	2	Salah
1	1	1	1	1	2	Salah
1	1	1	1	3	1	Benar
1	1	1	1	3	1	Benar
1	1	1	1	0	2	Salah
1	1	1	1	2	1	Benar
0	0	0	0	1	2	Salah

0	0	0	0	1	2	Salah
0	0	0	0	2	1	Benar
0	0	0	0	2	1	Benar
0	0	0	0	0	2	Salah
0	0	0	0	0	2	Salah
1	1	1	1	3	1	Benar
0	0	0	0	1	2	Salah
1	1	1	1	3	1	Benar
0	0	0	0	0	2	Salah
1	1	1	1	3	1	Benar
1	1	1	1	3	1	Benar
1	1	1	1	2	1	Benar
1	1	1	1	3	1	Benar
1	1	1	1	3	1	Benar
1	1	1	1	3	1	Benar
1	1	1	1	3	1	Benar
1	1	1	1	3	1	Benar
1	1	1	1	3	1	Benar
1	1	1	1	3	1	Benar
1	1	1	1	3	1	Benar
1	1	1	1	1	2	Salah
1	1	1	1	2	1	Benar
1	1	1	1	3	1	Benar
1	1	1	1	1	2	Salah
1	1	1	1	0	2	Salah
1	1	1	1	3	1	Benar

1	1	1	1	3	1	Benar
1	1	1	1	3	1	Benar
1	1	1	1	3	1	Benar
1	1	1	1	3	1	Benar
1	1	1	1	3	1	Benar
1	1	1	1	1	2	Salah
0	0	0	0	1	2	Salah
1	1	1	1	1	2	Salah
0	0	0	0	0	2	Salah
1	1	1	1	0	2	Salah
1	1	1	1	3	1	Benar
1	1	1	1	3	1	Benar



Lampiran 16 Master Data Uji Hedonik

No	Kode Sampel 105				Kode Sampel 259				Kode Sampel 486			
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
1	4	4	4	4	5	5	5	5	4	4	4	4
2	4	2	4	3	5	4	5	5	4	3	3	4
3	3	3	3	3	5	5	5	5	4	3	3	4
4	3	3	3	3	5	5	5	5	4	3	3	3
5	4	3	3	3	5	5	5	5	4	3	3	3
6	4	4	4	4	5	5	5	5	4	4	4	4
7	4	3	4	3	4	3	5	4	4	3	4	3
8	4	3	4	3	5	5	5	5	3	4	3	4
9	4	4	4	4	5	5	5	5	3	4	4	4
10	3	3	3	3	5	5	5	5	4	4	4	4
11	4	4	4	4	5	5	5	5	4	4	4	3
12	4	4	4	4	5	5	5	5	4	4	3	4
13	5	4	4	4	5	5	5	5	5	4	4	4
14	3	3	3	3	4	4	5	5	3	3	4	3
15	4	3	4	4	5	5	5	5	4	4	4	4
16	3	3	2	2	4	4	4	4	3	3	2	2
17	3	3	4	4	5	5	5	5	4	3	4	4
18	4	3	3	3	5	4	4	4	4	3	3	3
19	4	4	4	4	4	3	5	4	4	4	5	3
20	4	3	4	3	5	5	5	5	3	4	3	4
21	4	4	4	4	5	5	5	5	4	4	4	5

22	3	4	3	3	5	5	5	5	3	3	4	4
23	3	3	2	3	5	5	5	5	3	4	4	4
24	3	5	4	4	5	5	5	5	4	5	3	4
25	4	4	4	4	5	5	5	5	4	4	4	4
26	3	4	3	4	4	5	5	5	4	3	2	4
27	4	2	3	3	4	3	4	3	4	2	3	3
28	4	4	3	4	5	5	5	5	4	4	4	4
29	4	4	4	4	5	5	5	5	4	4	4	4
30	3	3	3	2	5	5	4	4	4	4	3	3
31	4	4	4	4	4	5	5	5	4	4	4	4
32	4	5	3	4	4	5	4	4	4	5	3	4
33	3	4	3	3	4	5	4	4	3	3	3	3
34	4	4	4	4	5	4	5	5	4	4	4	4
35	4	4	4	4	5	5	5	5	4	4	4	4
36	4	4	4	3	4	5	5	4	3	4	4	3
	3.69	3.56	3.53	3.47	4.72	4.69	4.83	4.72	3.78	3.67	3.56	3.67



