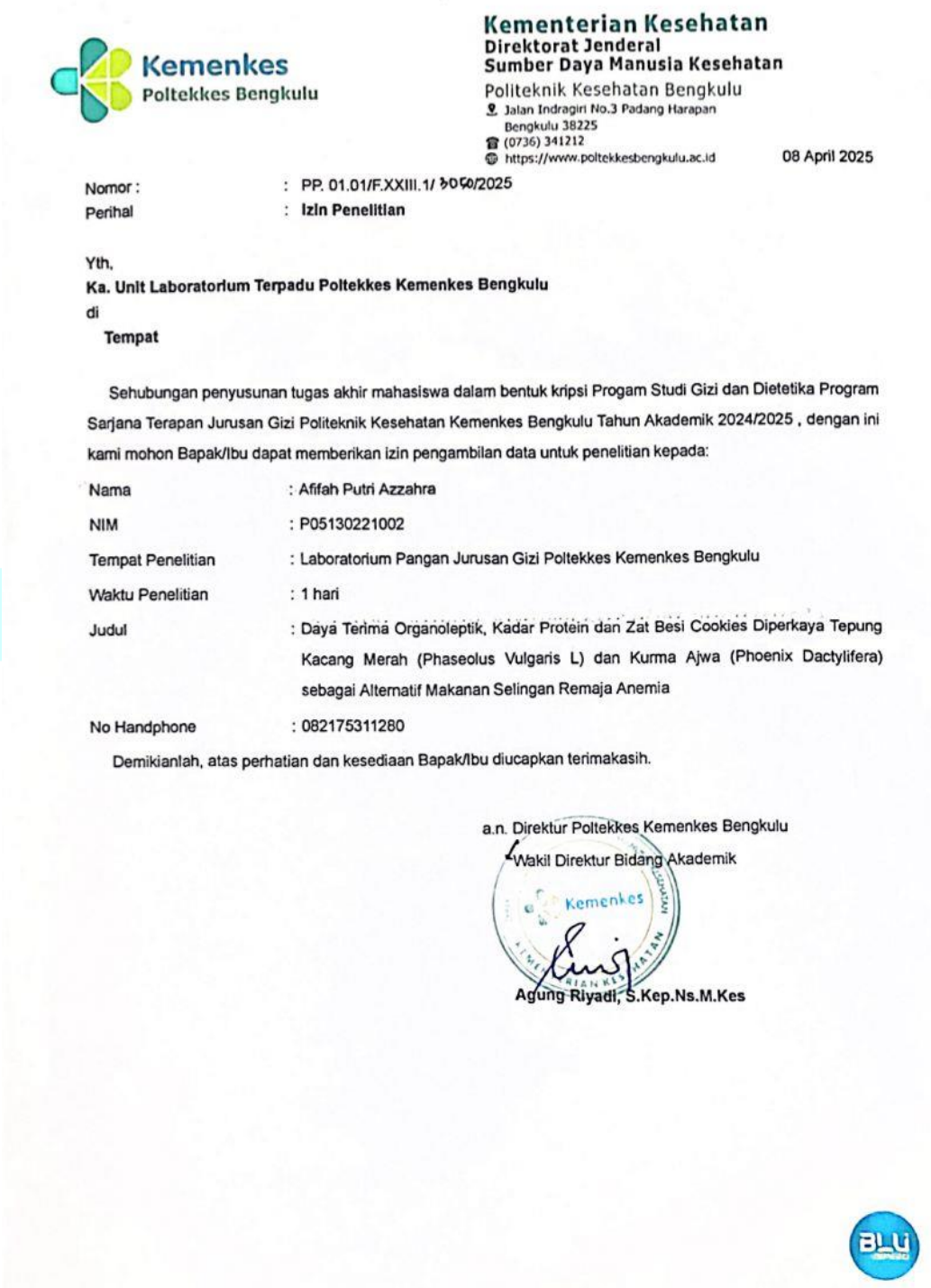
# LAMPIRAN

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

## Lampiran 1 Surat Izin Penelitian

1. Surat Izin Penelitian di Laboratorium Terpadu Gizi Poltekkes Kemenkes 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

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

08 April 2025

Nomor : PP. 01.01/F.XXIII.1/ 3050/2025
Perihal : **Izin Penelitian**

Yth,
**Ka. Unit Laboratorium Terpadu Poltekkes Kemenkes Bengkulu**
di
**Tempat**

Sehubungan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk kripsi Progam Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2024/2025 , dengan ini kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin pengambilan data untuk penelitian kepada:

| | |
|---|---|
| Nama | : Afifah Putri Azzahra |
| NIM | : P05130221002 |
| Tempat Penelitian | : Laboratorium Pangan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu |
| Waktu Penelitian | : 1 hari |
| Judul | : Daya Terima Organoleptik, Kadar Protein dan Zat Besi Cookies Diperkaya Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) dan Kurma Ajwa (Phoenix Dactylifera) sebagai Alternatif Makanan Selingan Remaja Anemia |
| No Handphone | : 082175311280 |

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

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

Kemenkes

**Agung Riyadi, S.Kep.Ns.M.Kes**

2. Surat Izin Penelitian di Laboratorium Kimia FMIPA Universitas 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

08 April 2025

Nomor : PP. 01.01/F.XXIII.1/3049/2025
Perihal : **Izin Penelitian**

Yth,
**Ka. Laboratorium Kimia FMIPA Universitas Bengkulu**
di
**Tempat**

Sehubungan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk kripsi Progam Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2024/2025 , dengan ini kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin pengambilan data untuk penelitian kepada:

| | |
|---|---|
| Nama | : Afifah Putri Azzahra |
| NIM | : P05130221002 |
| Tempat Penelitian | : Laboratorium Kimia FMIPA Universitas Bengkulu |
| Waktu Penelitian | : 1 bulan |
| Judul | : Daya Terima Organoleptik, Kadar Protein dan Zat Besi Cookies Diperkaya Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) dan Kurma Ajwa (Phoenix Dactylifera) sebagai Alternatif Makanan Selingan Remaja Anemia |
| No Handphone | : 082175311280 |

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

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

Kemenkes

**Agung Riyadi, S.Kep.Ns.M.Kes**

## Lampiran 2 Formulir Uji Hedonik

**UJI HEDONIK**

**COOKIES KACANG MERAH DAN KURMA**

Isilah titik-titik dibawah ini sesuai dengan format yang telah diberikan:

Nama Panelis :.....

Kelas :.....

Tanggal :.....

Kriteria mutu yang dinilai: Warna, Rasa, Tekstur dan Aroma

Instruksi:

1. Dihadapan panelis disajikan 3 perlakuan cookies dengan penambahan kacang merah dan kurma ajwa yang berbeda. Anda diminta untuk memberikan penilaian mengenai warna, rasa, tekstur dan aroma dengan cara memnentukan nilai sesuai dengan tingkat kesukaan pada kolom yang telah disediakan. Selain itu ada juga diminta memberi komentar mengenai warna, rasa, tekstur dan aroma setiap sampel.
2. Setelah anda mencicipi salah satu sampel, anda harus berkumur terlebih dahulu dengan air mineral yang telah disediakan sebelum mencicipi sampel lain.

Keterangan:

1 = Sangat Tidak Suka

2 = Tidak Suka

3 = Agak Suka

4 = Suka

5 = Sangat Suka

| No | Penilaian | Kode Sampel | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 138 | 257 | 496 |
| 1 | Warna | | | |
| 2 | Rasa | | | |
| 3 | Tekstur | | | |
| 4 | Aroma | | | |

Komentar:.....

.....

**UJI HEDONIK**

**COOKIES KACANG MERAH DAN KURMA**

Isilah titik-titik dibawah ini sesuai dengan format yang telah diberikan:

Nama Panelis : KELVIN SOPHIA

Kelas : STR 2A

Tanggal : 11-4-2025

Kriteria mutu yang dinilai: Warna, Rasa, Tekstur dan Aroma

Instruksi:

1. Dihadapan panelis disajikan 3 perlakuan cookies dengan penambahan kacang merah dan kurma ajwa yang berbeda. Anda diminta untuk memberikan penilaian mengenai warna, rasa, tekstur dan aroma dengan cara memnentukan nilai sesuai dengan tingkat kesukaan pada kolom yang telah disediakan. Selain itu ada juga diminta memberi komentar mengenai warna, rasa, tekstur dan aroma setiap sampel.
2. Setelah anda mencicipi salah satu sampel, anda harus berkumur terlebih dahulu dengan air mineral yang telah disediakan sebelum mencicipi sampel lain.

Keterangan:

1 = Sangat Tidak Suka

2 = Tidak Suka

3 = Agak Suka

4 = Suka

5 = Sangat Suka

| No | Penilaian | Kode Sampel | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 138 | 257 | 496 |
| 1 | Warna | 3 | 4 | 2 |
| 2 | Rasa | 5 | 4 | 5 |
| 3 | Tekstur | 4 | 4 | 3 |
| 4 | Aroma | 3 | 3 | 3 |

Komentar:.....

.....

10

**UJI HEDONIK**

**COOKIES KACANG MERAH DAN KURMA**

Isilah titik-titik dibawah ini sesuai dengan format yang telah diberikan:

Nama Panelis : Cicilia Fransiska

Kelas : Str. Gizi 48

Tanggal : 11 April 2025

Kriteria mutu yang dinilai: Warna, Rasa, Tekstur dan Aroma

Instruksi:

1. Dihadapan panelis disajikan 3 perlakuan cookies dengan penambahan kacang merah dan kurma ajwa yang berbeda. Anda diminta untuk memberikan penilaian mengenai warna, rasa, tekstur dan aroma dengan cara memnentukan nilai sesuai dengan tingkat kesukaan pada kolom yang telah disediakan. Selain itu ada juga diminta memberi komentar mengenai warna, rasa, tekstur dan aroma setiap sampel.
2. Setelah anda mencicipi salah satu sampel, anda harus berkumur terlebih dahulu dengan air mineral yang telah disediakan sebelum mencicipi sampel lain.

Keterangan:

1 = Sangat Tidak Suka

2 = Tidak Suka

3 = Agak Suka

4 = Suka

5 = Sangat Suka

| No | Penilaian | Kode Sampel | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 138 | 257 | 496 |
| 1 | Warna | 3 | 3 | 3 |
| 2 | Rasa | 3 | 4 | 3 |
| 3 | Tekstur | 2 | 4 | 3 |
| 4 | Aroma | 3 | 4 | 3 |

Komentar: yang paling enak kode 170 gis kara manisnya pas

30

**UJI HEDONIK**

**COOKIES KACANG MERAH DAN KURMA**

Isilah titik-titik dibawah ini sesuai dengan format yang telah diberikan:

Nama Panelis : Fitrah Tul Jannah

Kelas : 4B

Tanggal : 11-04-2025

Kriteria mutu yang dinilai: Warna, Rasa, Tekstur dan Aroma

Instruksi:

1. Dihadapan panelis disajikan 3 perlakuan cookies dengan penambahan kacang merah dan kurma ajwa yang berbeda. Anda diminta untuk memberikan penilaian mengenai warna, rasa, tekstur dan aroma dengan cara menmentukan nilai sesuai dengan tingkat kesukaan pada kolom yang telah disediakan. Selain itu ada juga diminta memberi komentar mengenai warna, rasa, tekstur dan aroma setiap sampel.
2. Setelah anda mencicipi salah satu sampel, anda harus berkumur terlebih dahulu dengan air mineral yang telah disediakan sebelum mencicipi sampel lain.

Keterangan:

1 = Sangat Tidak Suka

2 = Tidak Suka

3 = Agak Suka

4 = Suka

5 = Sangat Suka

| No | Penilaian | Kode Sampel | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 138 | 257 | 496 |
| 1 | Warna | 4 | 5 | 2 |
| 2 | Rasa | 5 | 4 | 3 |
| 3 | Tekstur | 5 | 3 | 5 |
| 4 | Aroma | 5 | 3 | 5 |

Komentar:.....

.....

**Lampiran 3 Dokumentasi Penelitian**

<table>
<tr><td colspan="3">Pembuatan Cookies (Laboratorium Terpadu Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu)</td></tr>
<tr><td colspan="3">Bahan Pembuatan Cookies</td></tr>
<tr><td>  <br>Telur</td><td>  <br>Tepung Terigu</td><td>  <br>Mentega</td></tr>
<tr><td>  <br>Butter</td><td>  <br>Susu Bubuk</td><td>  <br>Gula Halus</td></tr>
<tr><td colspan="3">Penambahan Kacang Merah dan Kurma Ajwa dengan Perlakuan</td></tr>
<tr><td>F1 (25g : 75g)</td><td>F2 (50g : 50g)</td><td>F3 (75g : 25g)</td></tr>
<tr><td>  <br>Kacang Merah</td><td>  <br>Kacang Merah</td><td>  <br>Kacang Merah</td></tr>
<tr><td>  <br>Kurma Ajwa</td><td>  <br>Kurma Ajwa</td><td>  <br>Kurma Ajwa</td></tr>
</table>




**Proses Pembuatan *Cookies***









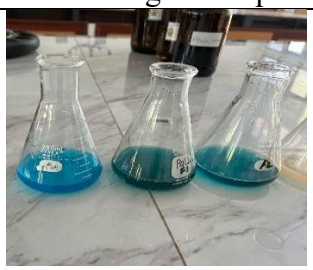
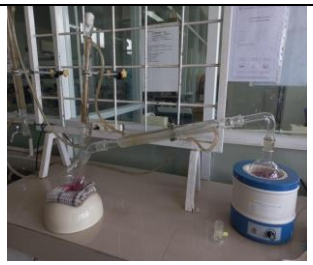
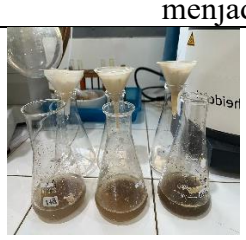





<table>
<tr><td colspan="3">   </td></tr>
<tr><td colspan="3">Produk Cookies Kacang Merah dan Kurma Ajwa</td></tr>
<tr><td>F1</td><td>F2</td><td>F3</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td><td>  </td></tr>
</table>

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

| Uji Organoleptik *Cookies* (Laboratorium Terpadu Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu) | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

<table>
<tr><th colspan="2">Analisis Uji Protein dan Uji Zat Besi (Laboratorium Kimia FMIPA Universitas Bengkulu)</th></tr>
<tr><th colspan="2">Uji Protein</th></tr>
<tr><td>  <br>Penimbangan Sampel</td><td>  <br>Fase Destruksi</td></tr>
<tr><td>  <br>Fase Destruksi</td><td>  <br>Fase Destilasi</td></tr>
<tr><td>  <br>Fase Titrasi</td><td>  <br>Penetapan blanko pada sampel</td></tr>
<tr><th colspan="2">Uji Zat Besi</th></tr>
<tr><td>  <br>Penimbangan sampel</td><td>  <br>Pendidihan untuk oksidasi semua ferro menjadi ferri</td></tr>
<tr><td>  <br>Spektofotometer</td><td>   <br>Endapan penentuan Fe dan Endapan Penentuan Fe Total</td></tr>
</table>

**Lampiran 4 Hasil Analisa Uji Protein dan Zat Besi Uji Laboratorium**

KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS BENGKULU
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
**LABORATORIUM KIMIA**
Jl. WR. Supratman, Kandang Limun, Bengkulu 38371A Telepon (0736) 20919, 21170 ext.208
Laman: http:// www.fmipa.unib.ac.id *e-mail*: dekanat_fmipa@unib.ac.id

**Hasil Analisa**

Asal Sampel : Afifah Putri Azzahra
Jenis sampel : Cookies
Jumlah sampel : 3 sampel
Tanggal masuk : 09 April 2025
Tanggal selesai : 16 April 2025

| No | Nama Sampel | Parameter Analisa | |
|---|---|---|---|
| | | Protein (%) | Zat Besi (mg/100 g) |
| 1 | F1 | 6,75 | 3,20 |
| 2 | F2 | 8,12 | 4,65 |
| 3 | F3 | 8,31 | 4,45 |

**Catt.**
Laboratorium Kimia FMIPA UNIB melakukan analisa terhadap sampel yang diantar langsung ke laboratorium kimia dan kami tidak bertanggung jawab penuh atas pengambilan sampel dan treatment sebelum sampel tersebut diterima oleh pihak laboratorium kimia.

**Bengkulu, 16 April 2025**
**Mengetahui,**
**Kalab Kimia,**

**Aidilyandi, S.Si., M.Si.**
**NIP. 198904212023211022**

**Lampiran 5 Hasil Analisa Uji Protein dan Zat Besi dengan TKPI 2020**

| F1 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Bahan** | **Bb (g)** | **Nilai Gizi** | | | | |
| | | **Energi** | **Protein** | **Lemak** | **Karbohidrat** | **Besi** |
| Tepung Kacang Merah | 25 | 36,0 | 5,8 | 0,3 | 6,3 | 0,7 |
| Kurma Ajwa | 75 | 217,5 | 2,5 | 0,4 | 56,3 | 2,0 |
| Tepung Terigu | 100 | 350,0 | 10,0 | 1,5 | 75,0 | 8,0 |
| Telur | 60 | 213,0 | 9,8 | 19,1 | 0,4 | 4,3 |
| Gula Halus | 60 | 232,2 | 0,0 | 0,0 | 59,9 | 0,1 |
| Susu Bubuk | 20 | 102,6 | 4,9 | 6,0 | 7,2 | 0,1 |
| Mentega | 100 | 742,0 | 0,5 | 81,6 | 1,4 | 1,1 |
| | | **1893,3** | **33,4** | **108,9** | **206,5** | **16,3** |

| F2 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Bahan** | **Bb (g)** | **Nilai Gizi** | | | | |
| | | **Energi** | **Protein** | **Lemak** | **Karbohidrat** | **Besi** |
| Tepung Kacang Merah | 50 | 72,0 | 11,5 | 0,5 | 12,5 | 1,5 |
| Kurma Ajwa | 50 | 145,0 | 1,7 | 0,3 | 37,5 | 1,4 |
| Tepung Terigu | 100 | 350,0 | 10,0 | 1,5 | 75,0 | 8,0 |
| Telur | 60 | 213,0 | 9,8 | 19,1 | 0,4 | 4,3 |
| Gula Halus | 60 | 232,2 | 0,0 | 0,0 | 59,9 | 0,1 |
| Susu Bubuk | 20 | 102,6 | 4,9 | 6,0 | 7,2 | 0,1 |
| Mentega | 100 | 742,0 | 0,5 | 81,6 | 1,4 | 1,1 |
| | | **1856,8** | **38,4** | **109,0** | **194,0** | **16,5** |

| F3 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Bahan** | **Bb (g)** | **Nilai Gizi** | | | | |
| | | **Energi** | **Protein** | **Lemak** | **Karbohidrat** | **Besi** |
| Tepung Kacang Merah | 75 | 108,0 | 17,3 | 0,8 | 18,8 | 2,2 |
| Kurma Ajwa | 25 | 72,5 | 0,8 | 0,1 | 18,8 | 0,6 |
| Tepung Terigu | 100 | 350,0 | 10,0 | 1,5 | 75,0 | 8,0 |
| Telur | 60 | 213,0 | 9,8 | 19,1 | 0,4 | 4,3 |
| Gula Halus | 60 | 232,2 | 0,0 | 0,0 | 59,9 | 0,1 |
| Susu Bubuk | 20 | 102,6 | 4,9 | 6,0 | 7,2 | 0,1 |
| Mentega | 100 | 742,0 | 0,5 | 81,6 | 1,4 | 1,1 |
| | | **1820,3** | **43,3** | **109,1** | **181,5** | **16,4** |

| Nilai Gizi Produk 100 gram | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Berat 1 Resep** | **Jumlah Porsi** | **Berat 1 Porsi** | **E** | **P** | **L** | **KH** | **Fe** |
| 400 | 4 | 100 | 473,3 | 7,5 | 27,2 | 51,6 | 4,08 |
| 400 | 4 | 100 | 464,2 | 8,0 | 27,2 | 48,5 | 4,11 |
| 400 | 4 | 100 | 455,1 | 8,4 | 27,3 | 45,4 | 4,10 |

**Angka Kebutuhan Gizi Protein dan Zat Besi pada Remaja usia 10-18 tahun**

| **Zat Gizi** | **AKG Remaja Putri dalam 1 hari** | | |
|---|---|---|---|
| | **10 – 12 Tahun** | **13 – 15 Tahun** | **16 – 18 Tahun** |
| Protein (g) | 55 | 65 | 65 |
| Besi (mg) | 8 | 15 | 15 |
| **Zat Gizi** | **AKG Remaja Putri sebagai selingan (15%)** | | |
| | **10 – 12 Tahun** | **13 – 15 Tahun** | **16 – 18 Tahun** |
| Protein (g) | 8,25 | 9,75 | 9,75 |
| Besi (mg) | 1,2 | 2,25 | 2,25 |

**Kecukupan Nilai Gizi *Cookies* (Hasil uji Laboratorium Kimia FMIPA Uiversitas Bengkulu) berdasar Angka Kecukupan Gizi (AKG) Remaja Putri sebagai selingan (15% dari kebutuhan harian) apabila pemberian 60g *cookies***

| **Usia** | **Protein** | | | **Zat Besi** | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **F1** | **F2** | **F3** | **F1** | **F2** | **F3** |
| 10 – 12 Tahun | 49,1% | 59,04% | 60,4% | 160% | 232,5% | 222,48% |
| 13 – 15 Tahun | 41,7% | 49,9% | 51,3% | 85,3% | 123,9% | 118,6% |
| 16 – 18 Tahun | 41,7% | 49,9% | 51,3% | 85,3% | 123,9% | 118,6% |

**Lampiran 6 Hasil Olah Data**

**Master Data**

| No | F1 (Kode Sampel 138) | | | | F2 (Kode Sampel 257) | | | | F3 (Kode Sampel 496) | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Warna | Rasa | Tekstur | Aroma | Warna | Rasa | Tekstur | Aroma | Warna | Rasa | Tekstur | Aroma |
| 1 | 3 | 5 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 2 | 5 | 3 | 3 |
| 2 | 3 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 |
| 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 |
| 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 |
| 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 |
| 6 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 3 | 3 | 2 | 2 |
| 7 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| 8 | 3 | 5 | 4 | 5 | 2 | 4 | 3 | 5 | 3 | 2 | 4 | 3 |
| 9 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 | 5 | 4 | 4 |
| 10 | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 11 | 3 | 3 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 3 | 2 | 5 |
| 12 | 4 | 3 | 4 | 4 | 5 | 4 | 5 | 5 | 3 | 5 | 2 | 3 |
| 13 | 4 | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 3 | 4 | 4 | 5 |
| 14 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 2 | 3 | 3 |
| 15 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| 16 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 3 | 4 | 3 | 3 |

Kemenkes Politeknik Bengkulu

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 17 | 3 | 2 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 | 3 | 2 | 3 |
| 18 | 4 | 4 | 3 | 5 | 3 | 3 | 3 | 5 | 5 | 3 | 4 | 4 |
| 19 | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 20 | 4 | 4 | 5 | 3 | 4 | 5 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| 21 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 2 | 2 | 4 |
| 22 | 3 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 2 | 5 | 3 |
| 23 | 4 | 3 | 4 | 3 | 5 | 5 | 4 | 5 | 3 | 4 | 5 | 4 |
| 24 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 | 3 |
| 25 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 | 2 |
| 26 | 2 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| 27 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 4 |
| 28 | 4 | 5 | 3 | 4 | 4 | 5 | 4 | 5 | 3 | 5 | 4 | 4 |
| 29 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| 30 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 3 | 3 | 2 | 3 | 5 | 5 |
| **Jumlah** | 109 | 116 | 114 | 118 | 115 | 125 | 116 | 121 | 100 | 103 | 99 | 104 |
| **Rata-rata** | **3,6** | **3,9** | **3,8** | **3,9** | **3,8** | **4,2** | **3,9** | **4,0** | **3,3** | **3,4** | **3,3** | **3,5** |

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

## Tes Kenormalan Data

**Tests of Normality**

| | | Kolmogorov-Smirnov[a] | | | Shapiro-Wilk | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Formulasi | Statistic | df | Sig. | Statistic | df | Sig. |
| Warna | F1_138 | .308 | 30 | .000 | .816 | 30 | .000 |
| | F2_257 | .288 | 30 | .000 | .845 | 30 | .000 |
| | F3_496 | .347 | 30 | .000 | .801 | 30 | .000 |
| Rasa | F1_138 | .190 | 30 | .007 | .863 | 30 | .001 |
| | F2_257 | .302 | 30 | .000 | .785 | 30 | .000 |
| | F3_496 | .278 | 30 | .000 | .862 | 30 | .001 |
| Tekstur | F1_138 | .298 | 30 | .000 | .850 | 30 | .001 |
| | F2_257 | .239 | 30 | .000 | .806 | 30 | .000 |
| | F3_496 | .236 | 30 | .000 | .878 | 30 | .003 |
| Aroma | F1_138 | .216 | 30 | .001 | .807 | 30 | .000 |
| | F2_257 | .287 | 30 | .000 | .798 | 30 | .000 |
| | F3_496 | .249 | 30 | .000 | .870 | 30 | .002 |

a. Lilliefors Significance Correction

## Uji Analisis Statistik Deskriptif

**Statistics**

| | | Warna_1 | Warna_2 | Warna_3 | Rasa_1 | Rasa_2 | Rasa_3 | Tekstur_1 | Tekstur_2 | Tekstur_3 | Aroma_1 | Aroma_2 | Aroma_3 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| N | Valid | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| | Missing | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mean | | 3.63 | 3.83 | 3.33 | 3.87 | 4.17 | 3.43 | 3.80 | 3.87 | 3.30 | 3.93 | 4.03 | 3.47 |
| Median | | 4.00 | 4.00 | 3.00 | 4.00 | 4.00 | 3.00 | 4.00 | 4.00 | 3.00 | 4.00 | 4.00 | 3.00 |
| Mode | | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 |
| Std. Deviation | | .669 | .747 | .711 | .937 | .648 | .935 | .805 | .730 | .988 | .785 | .669 | .819 |
| Variance | | .447 | .557 | .506 | .878 | .420 | .875 | .648 | .533 | .976 | .616 | .447 | .671 |
| Range | | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 | 2 | 3 | 2 | 2 | 3 |
| Minimum | | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 3 | 2 | 3 | 3 | 2 |
| Maximum | | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Sum | | 109 | 115 | 100 | 116 | 125 | 103 | 114 | 116 | 99 | 118 | 121 | 104 |

## Uji Kruskall Wallis

**Test Statistics[a,b]**

| | Warna | Rasa | Tekstur | Aroma |
|---|---|---|---|---|
| Kruskal-Wallis H | 7.958 | 10.090 | 6.858 | 8.057 |
| df | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Asymp. Sig. | .019 | .006 | .032 | .018 |

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Formulasi

## Uji Mann Whitney

**Test Statistics[a]**

| | Warna |
|---|---|
| Mann-Whitney U | 382.500 |
| Wilcoxon W | 847.500 |
| Z | -1.105 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | .269 |

a. Grouping Variable: Formulasi

**Test Statistics[a]**

| | Warna |
|---|---|
| Mann-Whitney U | 336.000 |
| Wilcoxon W | 801.000 |
| Z | -1.858 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | .063 |

a. Grouping Variable: Formulasi

**Test Statistics[a]**

| | Warna |
|---|---|
| Mann-Whitney U | 282.000 |
| Wilcoxon W | 747.000 |
| Z | -2.689 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | .007 |

a. Grouping Variable: Formulasi

**Test Statistics[a]**

| | Rasa |
|---|---|
| Mann-Whitney U | 372.500 |
| Wilcoxon W | 837.500 |
| Z | -1.227 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | .220 |

a. Grouping Variable: Formulasi

**Test Statistics[a]**

| | Rasa |
|---|---|
| Mann-Whitney U | 334.500 |
| Wilcoxon W | 799.500 |
| Z | -1.793 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | .073 |

a. Grouping Variable: Formulasi

**Test Statistics[a]**

| | Rasa |
|---|---|
| Mann-Whitney U | 243.000 |
| Wilcoxon W | 708.000 |
| Z | -3.233 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | .001 |

a. Grouping Variable: Formulasi

**Test Statistics[a]**

| | Tekstur |
|---|---|
| Mann-Whitney U | 407.500 |
| Wilcoxon W | 872.500 |
| Z | -.673 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | .501 |

a. Grouping Variable: Formulasi

**Test Statistics[a]**

| | Tekstur |
|---|---|
| Mann-Whitney U | 332.000 |
| Wilcoxon W | 797.000 |
| Z | -1.831 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | .067 |

a. Grouping Variable: Formulasi

**Test Statistics[a]**

| | Tekstur |
|---|---|
| Mann-Whitney U | 288.000 |
| Wilcoxon W | 753.000 |
| Z | -2.523 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | .012 |

a. Grouping Variable: Formulasi

**Test Statistics[a]**

| | Aroma |
|---|---|
| Mann-Whitney U | 416.000 |
| Wilcoxon W | 881.000 |
| Z | -.544 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | .586 |

a. Grouping Variable: Formulasi

**Test Statistics[a]**

| | Aroma |
|---|---|
| Mann-Whitney U | 319.000 |
| Wilcoxon W | 784.000 |
| Z | -2.063 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | .039 |

a. Grouping Variable: Formulasi

**Test Statistics[a]**

| | Aroma |
|---|---|
| Mann-Whitney U | 278.000 |
| Wilcoxon W | 743.000 |
| Z | -2.739 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | .006 |

a. Grouping Variable: Formulasi

## Mean dan Standar Deviasi

**Statistics**

| | | Warna_1 | Rasa_1 | Tekstur_1 | Aroma_1 | Warna_2 | Rasa_2 | Tekstur_2 | Aroma_2 | Warna_3 | Rasa_3 | Tekstur_3 | Aroma_3 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| N | Valid | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| | Missing | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mean | | 3.63 | 3.87 | 3.77 | 3.93 | 3.83 | 4.17 | 3.93 | 4.03 | 3.33 | 3.43 | 3.30 | 3.47 |
| Median | | 4.00 | 4.00 | 4.00 | 4.00 | 4.00 | 4.00 | 4.00 | 4.00 | 3.00 | 3.00 | 3.00 | 3.00 |
| Mode | | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Std. Deviation | | .669 | .937 | .858 | .785 | .747 | .648 | .740 | .669 | .711 | .935 | .988 | .819 |
| Minimum | | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Maximum | | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Sum | | 109 | 116 | 113 | 118 | 115 | 125 | 118 | 121 | 100 | 103 | 99 | 104 |

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

**Lampiran 7 *Food Cost Cookies***

***Food Cost Cookies* 1 Resep (Formulasi 1)**

| No. | Bahan Makanan | Pembelian | Satuan | Harga | Satuan | Jumlah |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Tepung Kacang Merah | 25 | gram | 60.000 | kg | 1.500 |
| 2. | Kurma Ajwa | 75 | gram | 140.000 | kg | 10.500 |
| 3. | Tepung Terigu | 100 | gram | 18.000 | kg | 1.800 |
| 4. | Gula Halus | 70 | gram | 35.000 | kg | 2.500 |
| 5. | Telur | 4 | butir | 2.000 | btr | 8.000 |
| 6. | Susu Bubuk | 1 | scht | 3.000 | scht | 3.000 |
| 7. | Margarin | 100 | gram | 75.000 | kg | 7.500 |
| Total | | | | | | 35.000 |

***Food Cost Cookies* 1 Resep (Formulasi 2)**

| No. | Bahan Makanan | Pembelian | Satuan | Harga | Satuan | Jumlah |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Tepung Kacang Merah | 50 | gram | 60.000 | kg | 3.000 |
| 2. | Kurma Ajwa | 50 | gram | 140.000 | kg | 7.000 |
| 3. | Tepung Terigu | 100 | gram | 18.000 | kg | 1.800 |
| 4. | Gula Halus | 70 | gram | 35.000 | kg | 2.500 |
| 5. | Telur | 4 | butir | 2.000 | btr | 8.000 |
| 6. | Susu Bubuk | 1 | scht | 3.000 | scht | 3.000 |
| 7. | Margarin | 100 | gram | 75.000 | kg | 7.500 |
| Total | | | | | | 33.000 |

***Food Cost Cookies* 1 Resep (Formulasi 3)**

| No. | Bahan Makanan | Pembelian | Satuan | Harga | Satuan | Jumlah |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Tepung Kacang Merah | 75 | gram | 60.000 | kg | 4.500 |
| 2. | Kurma Ajwa | 25 | gram | 140.000 | kg | 3.500 |
| 3. | Tepung Terigu | 100 | gram | 18.000 | kg | 1.800 |
| 4. | Gula Halus | 70 | gram | 35.000 | kg | 2.500 |
| 5. | Telur | 4 | butir | 2.000 | btr | 8.000 |
| 6. | Susu Bubuk | 1 | scht | 3.000 | scht | 3.000 |
| 7. | Margarin | 100 | gram | 75.000 | kg | 7.500 |
| Total | | | | | | 31.000 |