DAFTAR PUSTAKA

Agustia, Friska Citra, Herastuti Sri Rukmini, and Rifda Naufalin. 2018. "Formulasi Tiwul Instan Tinggi Protein Dari Tepung Ubi Kayu Yang Disubstitusi Tepung Koro Pedang Dan Susu Skim." *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 7(1): 15–20.

Anggreni, Jihan Oktavia, Yuniarti Dewi R, and Rifatul Maslikhiyah. 2024. "Analisis Kadar Zat Besi (Fe) Pada Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Daun Pepaya Jepang (Cnidoscolus Aconitifolius) Sebagai Makanan Alternatif Pada Remaja Putri Anemia." 6(01): 8–15.

Angkat, Hairuddin, Katherine Angeline Tambunan, and Wanda Lestari. 2024. "Pengaruh Proses Blanching Pada Pembuatan Tepung Terhadap Organoleptik Tepung Daun Pepaya Jepang (Cnidoscolus Aconitifolius) Institut Kesehatan Helvetia Awal Dan Merupakan Tahapan Sangat Penting Dalam Pengeringan Produk Sayuran Dan Buah- Konsumen Akan Me." 2(3): 82.

Anonim. 2013. "Modul Penanganna Mutu Fisis (Organoleptik)." *Universitas Muhammadiyah Semarang*: 31.

Arza, Putri Aulia. 2022. "Daun Pepaya Jepang." 1: 1–78.

Arza, Putri Aulia, and Surya Oktavaindra. 2023. "Durasi Perebusan Terhadap Kadar Zink Daun Pepaya Jepang (Cnidoscolus Aconitifolius)." *Jurnal Kesehatan Perintis (Perintis's Health Journal)* 10(2): 145–49.

Arziyah, Dewi, Lisa Yusmita, and Ruri Wijayanti. 2022. "Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir." *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta* 1(2): 105–9.

BSN. 2014. "SNI 3541:2014 Standar Margarin." *Badan Standarisasi Nasional*: 1. www.bsn.go.id.

Dessy Eka Kuliahsari, Welvani Togi Tambunan, Andi Patimang. 2022. "Karakteristik Organoleptik Cookies Berbahan Tepung Komposit Terigu Dan Sukun." *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan* 1(1): 1–5. https://journal.universitasbumigora.ac.id/index.php/jtmp Artikel.

Glaurensi, Nidia. 2020. "Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (Glyine Max)." *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)* 1(1): 1–13.

Hintono, Antonius. 2022. Universitas Diponegoro Semarang *Ilmu Pengetahuan Telur*.

Kundul, Yofardo, I Gusti Agus, Maha Putra, and Luh Suariani. 2025. "Gema Agro Pengaruh Pemberian Tepung Daun Pepaya Jepang Terfermentasi Dalam Ransum Terhadap Persentase Karkas Ayam Kampung Super." 30(April): 45–52.

Kusnandar, Feri, Harya Danniswara, and Agus Sutriyono. 2022. "Pengaruh Komposisi Kimia Dan Sifat Reologi Tepung Terigu Terhadap Mutu Roti Manis." *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality* 9(2): 67–75.

Kusuma, Rizal Darma, Basito, and Windi Atmaka. 2013. "Kajian Karakteristik Organoleptic Dan Fisikomia Cookis Kom Inasi Tepung Terigu , Tepung Milet Merah Dan Tepung Ubi Jalar Ungu." *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 2 April 2013* 1(1): 41–48.

Lestari, Titik Isnaini, Nurhidajah, and Muhammad Yusuf. 2018. "Kadar Protein,

Tekstur Dan Sifat Organoleptik Cookies Yang Disubstitusi Tepung Ganyong (Canna Edulis) Dan Tepung Kacang Kedelai (Glycine Max L.).” *Jurnal Pangan Dan Gizi* 8(6): 53–54.

Lilik Nurul Wahidah. 2024. “Analisis Potensi Produk Kue Kering UMKM Tintun’s Cookies Dalam Menembus Pasar Global.” *Akuntansi Pajak dan Kebijakan Ekonomi Digital* 1(3): 147–75.

Nabila, Zusrina Eva. 2022. “Pengaruh Substitusi Tepung Bayam Hijau (Amaranthus Hybridus L.) Sebagai Alternatif Bahan Pangan Fungsional Terhadap Daya Terima, Kandungan Zat Gizi (Karbohidrat, Protein, Lemak, Kadar Air Dan Kadar Abu), Dan Kadar Zat Besi Pada Donat.” *Skripsi*: 1–106.

Novita Sari, Sartika, Rini Prastiwi, and Hayati Hayati. 2022. “Studi Farmakognosi, Fitokimia Dan Aktivitas Farmakologi Tanaman Pepaya Jepang (Cnidoscolus Aconitifolius (Mill.) I.M. Johnston).” *Farmasains : Jurnal Ilmiah Ilmu Kefarmasian* 9(1): 19–28.

Oktaviana, Anik Sholekah, Wikanastri Hersoelistyorini, and Nurhidajah. 2017. “Kadar Protein, Daya Kembang, Dan Organoleptik Cookies Dengan Substitusi Tepung Mocaf Dan Tepung Pisang Kepok.” *Jurnal Pangan dan Gizi* 7(2): 72–81.

Polnaya, Febby J, and Rachel Breemer. 2016. “Karakteristik Sifat-Sifat Kimia Dan Organoleptik Kue Kering Berbahan Dasar Pati Sagu, Ubi Kayu, Ubi Jalar Dan Keladi.” *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian* 5(1): 1.

Praptiningrum, Wulan. 2015. “Eksperimen Pembuatan.” *Universitas Negeri Semarang*: 17.

Putra, Andhika, Tengku Gilang Pradana, and Akhbar Firmansyah Putra. 2021. “Pengaruh Pemberian Tepung Daun Pepaya Jepang (Cnidoscolus Aconitifolius) Terhadap Performa Ayam Kampung.” *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan* 9(1): 13.

Ratnasari, Diah. 2024. “Cookies Tepung Mocaf Dengan Substitusi Tepung Daun Katuk (Sauropus Androgvnus) Untuk Ibu Menyusui.” 4(01): 1–9.

Safitri, Yurika Diah, Muhammad Nurman, and Besti Verawati. 2022. “Pembuatan Cookies Berbahan Dasar Mocaf Dengan Substitusi Tepung Daun Kemangi (Ocimum Sanctum) Sebagai Cemilan Alternatif Penderita Gastritis.” *Jurnal Kesehatan Tambusai* 3(2): 34–41.

Santoso, Feronia Reni Cyrena. 2022. “Optimasi Formula Kapsul Ekstrak Etanol Daun Pepaya Jepang Chindoscolus Aconitifolius (Mill) I.M.Johnst. [Optimization Of The Capsule Formula Of Japanese Papaya LeaF Chindoscolus Aconitifolius (Mill.) I.M. Johnst. Ethanol Extract].” *FaST - Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)* 6(2): 184.

Susiwi, S. 2014. “Penilaian Organoleptik.” *Universitas Pendidikan Indonesia* (Ki 531): 9.

Syawalani, Mutia Nurzeha, Nurlena, and Dendi Gusnadi. 2019. “Inovasi Butter Cookies Berbasis Tapai Singkong Sebagai Pengganti Gula.” *e-Proceeding of Applied Science* 5(3): 2765–72.

Universitas Medan Area. 2024. “Manfaat Daun Pepaya Jepang Untuk Kesehatan : Atasi Anemia Hingga Kanker.” *Biro Penjaminan Mutu dan Informasi Digital Universitas Medan Area*. https://bpmid.uma.ac.id/manfaat-daun-pepaya-jepang-untuk-kesehatan-atasi-anemia-hingga-kanker/#:~:text=Cara Konsumsi Daun Pepaya Jepang,dan cara konsumsi yang aman.

Utami, Hanna Marzuuqoh, Noli Novidahlia, and Aminullah. 2022. "Sifat Mutu Kimia Dan Sensori Cookies Tepung Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata) Chemical and Sensory Quality Properties of Cookies from Red Dragon Fruit Skin (Hylocereus Polyrhizus) Flour Wit." *Jurnal Agroindustri Halal* 8(2): 270–77.

Wijaya, Cindy. 2021. "Blog Tanaman Obat Indonesia Daun Pepaya Jepang: Manfaat & Efek Sampingnya." *Deherba.com*. https://www.deherba.com/daun-pepaya-jepang.html#:~:text=Daun pepaya jepang tumbuh subur di Indonesia dan,manfaat untuk kesehatan dan digunakan sebagai tanaman obat.

Zuvira, Farid. 2021. "Pengaruh Pemakaian Tepung Daun Pepaya (Carica Papaya L) Dalam Ransum Ayam Broiler Terhadap Intake Energi, Intake Protein Dan Rasio Efisiensi Protein." *skripsi*. http://scholar.unand.ac.id/72880/4/skripsi untuak perpus unand 2.pdf.

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

L A M P I R A N

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 1 **Uji Organoleptik**

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK *COOKIES* PENAMBAHAN TEPUNG DAUN PEPAYA JEPANG *(Cnidoscolus Aconitifolius)*

Nama :

Hari/Tanggal :

Petunjuk :

Dihadapan Saudari disajikan *Cookies* Penambahan Tepung Daun Pepaya Jepang. Sebelum mencicipi setiap jenis *cookies*, kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang air kumuran untuk menetralkan indra perasa, lalu istirahatkan sebentar, lakukan hal yang sama setiap berpindah ke sampel berikutnya sampai semua sampel tercicipi. Saudari diminta untuk memberikan penilaian organoleptik pada tabel yang telah disediakan dengan menggunakan deskripsi sebagai berikut :

Keterangan :

1. Sangat Tidak Suka
2. Tidak Suka
3. Agak Suka
4. Suka
5. Sangat Suka

Penilaian	**KODE**			
Warna				
Rasa				
Tekstur				
Aroma				

Komentar :

Kemenkes Politeknik Bengkulu

Lampiran 2 **Lembar Hasil Pra Penelitian dan Penelitian**

Lampiran 1 Uji Organoleptik

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK COOKIES PENAMBAHAN TEPUNG DAUN PEPAYA JEPANG *(Cnidoscolus Aconitifolius)*

Nama : Dian Erlina sari

Hari/Tanggal : Rabu 16-04-2025

Petunjuk :

Dihadapan Saudari disajikan Cookies Penambahan Tepung Daun Pepaya Jepang. Sebelum mencicipi setiap jenis cookies, kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang air kumuran untuk menetralkan indra perasa, lalu istirahatkan sebentar, lakukan hal yang sama setiap berpindah ke sampel berikutnya sampai semua sampel tercicipi. Saudari diminta untuk memberikan penilaian organoleptik pada tabel yang telah disediakan dengan menggunakan deskripsi sebagai berikut :

Keterangan :

1. Sangat Tidak Suka
2. Tidak Suka
3. Kurang Suka
4. Suka
5. Sangat Suka

Penilaian	KODE			
	153	204	314	428
Warna	4	4	3	2
Rasa	4	3	3	4
Tekstur	4	4	3	4
Aroma	4	4	4	3

Komentar : 153 enak tapi terlalu manis, 428 terasa sekali daun pepaya nya.

Lampiran 1 Uji Organoleptik

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK COOKIES PENAMBAHAN TEPUNG DAUN PEPAYA JEPANG *(Cnidoscolus Aconitifolius)*

Nama : Rahmadhianty Nur Azkya Zahra

Hari/Tanggal : Rabu, 16 April 2025

Petunjuk :

Dihadapan Saudari disajikan Cookies Penambahan Tepung Daun Pepaya Jepang. Sebelum mencicipi setiap jenis cookies, kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang air kumuran untuk menetralkan indra perasa, lalu istirahatkan sebentar, lakukan hal yang sama setiap berpindah ke sampel berikutnya sampai semua sampel tercicipi. Saudari diminta untuk memberikan penilaian organoleptik pada tabel yang telah disediakan dengan menggunakan deskripsi sebagai berikut :

Keterangan :

1. Sangat Tidak Suka
2. Tidak Suka
3. Kurang Suka
4. Suka
5. Sangat Suka

Penilaian	KODE			
	314	204	153	428
Warna	4	3	4	3
Rasa	3	4	4	3
Tekstur	4	4	4	4
Aroma	4	4	4	4

Komentar : 428 : rasanya agak pahit

153 : Rasanya enak

Lampiran 1 Uji Organoleptik

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK COOKIES PENAMBAHAN TEPUNG DAUN PEPAYA JEPANG *(Cnidoscolus Aconitifolius)*

Nama : Rahayu Kusuma Wardani

Hari/Tanggal : Rabu, 04 Juni 2025

Petunjuk :

Dihadapan Saudari disajikan Cookies Penambahan Tepung Daun Pepaya Jepang. Sebelum mencicipi setiap jenis cookies, kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang air kumuran untuk menetralkan indra perasa, lalu istirahatkan sebentar, lakukan hal yang sama setiap berpindah ke sampel berikutnya sampai semua sampel tercicipi. Saudari diminta untuk memberikan penilaian organoleptik pada tabel yang telah disediakan dengan menggunakan deskripsi sebagai berikut :

Keterangan :

1. Sangat Tidak Suka
2. Tidak Suka
3. Kurang Suka
4. Suka
5. Sangat Suka

Penilaian	KODE			
	314	428	183	204
Warna	4	4	5	5
Rasa	3	3	4	4
Tekstur	4	4	5	5
Aroma	5	5	5	5

Komentar :

Kekurangan : Terlalu manis

Kelebihan : Belum ada produk seperti ini sebelumnya, sehingga ini sangat bagus untuk dibuat inovasi

Lampiran 1 Uji Organoleptik

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK COOKIES PENAMBAHAN TEPUNG DAUN PEPAYA JEPANG *(Cnidoscolus Aconitifolius)*

Nama : Adinda Lois Tiara

Hari/Tanggal : rabu / 9 juni 2025

Petunjuk :

Dihadapan Saudari disajikan Cookies Penambahan Tepung Daun Pepaya Jepang. Sebelum mencicipi setiap jenis cookies, kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang air kumuran untuk menetralkan indra perasa, lalu istirahatkan sebentar, lakukan hal yang sama setiap berpindah ke sampel berikutnya sampai semua sampel tercicipi. Saudari diminta untuk memberikan penilaian organoleptik pada tabel yang telah disediakan dengan menggunakan deskripsi sebagai berikut :

Keterangan :

1. Sangat Tidak Suka
2. Tidak Suka
3. Kurang Suka
4. Suka
5. Sangat Suka

Penilaian	KODE			
	314	428	153	204
Warna	3	3	5	4
Rasa	3	3	4	5
Tekstur	3	3	5	3
Aroma	3	4	4	3

Komentar :

Lampiran 1 Uji Organoleptik

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK COOKIES PENAMBAHAN TEPUNG DAUN PEPAYA JEPANG *(Cnidoscolus Aconitifolius)*

Nama : Yulianah

Hari/Tanggal : Rabu 09 Juni 2025

Petunjuk :

Dihadapan Saudari disajikan Cookies Penambahan Tepung Daun Pepaya Jepang. Sebelum mencicipi setiap jenis cookies, kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang air kumuran untuk menetralkan indra perasa, lalu istirahatkan sebentar, lakukan hal yang sama setiap berpindah ke sampel berikutnya sampai semua sampel tercicipi. Saudari diminta untuk memberikan penilaian organoleptik pada tabel yang telah disediakan dengan menggunakan deskripsi sebagai berikut :

Keterangan :

1. Sangat Tidak Suka
2. Tidak Suka
3. Kurang Suka
4. Suka
5. Sangat Suka

Penilaian	KODE			
	153	209	314	428
Warna	4	4	4	4
Rasa	4	5	4	4
Tekstur	4	4	4	4
Aroma	5	4	4	4

Komentar :

Lampiran 3 **Tahap Pembuatan Tepung Daun Pepaya Jepang**



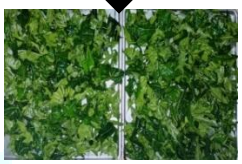
Daun Pepaya Jepang



Pencucian Daun Pepaya Jepang



Pemotongan kecil Daun Pepaya Jepang



Penyusunan Daun Pepaya Jepang di loyang



Pengovenan Daun Pepaya Jepang



Daun Pepaya Jepang yang sudah kering



Penghalusan Daun Pepaya Jepang



Pengayakan Tepung Daun Pepaya Jepang

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

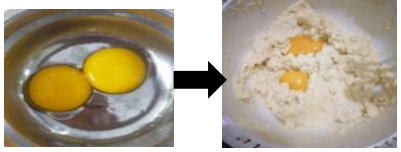
Lampiran 4 **Tahap Pembuatan *Cookies* Tepung Daun Pepaya Jepang**



200 gram Gula Halus, Margarine, *Room Batter*



Pengocokan Gula, margarin, dan *butter room*



Penambahan 2 Butir telur bagian kuning saja, *mixer* 2 menit



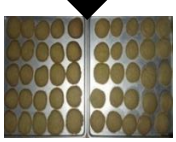
Proses *Mixer* Adonan dan pencampuran bahan, Tepung terigu, tepung daun pepaya jepang, tepung maizena, tepung susu skim,garam, soda kue, vanili. Kocok selama 5 menit.



Pencetakan *Cookies* kedalam loyang



Proses Pengovenan



Cookies Daun Pepaya Jepang

Gambar 4.1 Diagram Alir Pembuatan *Cookies* Daun Pepaya Jepang

***Lampiran 5 Cookies* Tepung Daun Pepaya Jepang**

Cookies F0 Pra 	*Cookies* F1 Pra 	*Cookies* F2 Pra 	*Cookies* F3 Pra 
Cookies F0 Penelitian 	*Cookies* F1 Penelitian 	*Cookies* F2 Penelitian 	*Cookies* F3 Penelitian 

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

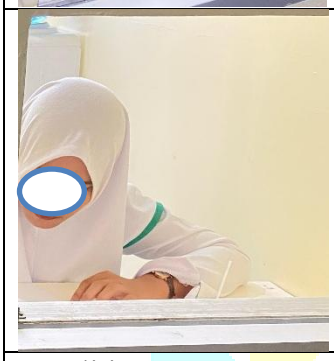
Lampiran 6 **Proses Uji Organoleptik**

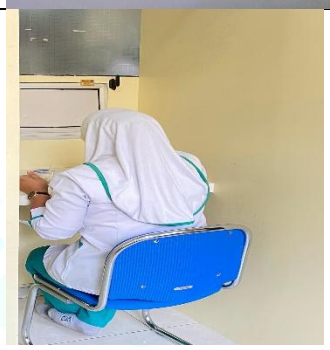
Pra









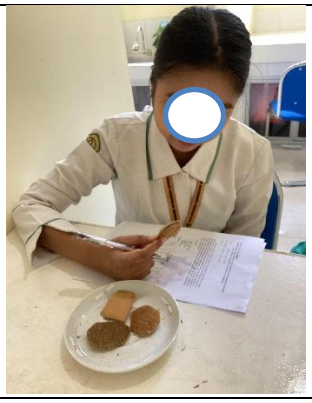


Penelitian







Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 7 **Nilai Gizi *Cookies***

Kandungan Nilai Gizi *Cookies* Tepung Daun Pepaya Jepang Berdasarkan Formulasi

Bahan	Nilai Gizi Formula F0					
	Berat (gram)	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	Karbohidrat (gram)	Zat Besi (mg)
Tepung Daun pepaya jepang	0	0	0	0	0	0
Tepung terigu	100	364	10.3	1	76.3	6.3
Kuning telur	22.5	62.5	4.3	4.7	0.5	1.62
Tepung maizena	5	19	0	0	4.6	0.075
Tepung susu skim	25	92	8.9	0.5	12.9	0.15
Gula pasir	200	774	0	0	199.8	0.2
Margarin	50	318	0	36	0	0.275
Butter	25	185.3	0.2	20.8	0.2	0
Total 1 Resep		1.814.8	23.7	63	294.3	8.62
Total 100 gram		454.7	5.92	15.7	73.57	2.15
Total 1 Keping		30.24	0.39	1.05	4.90	0.14

Sumber : Nutrisurvey 2007 dan TKPI 2019

Bahan	Nilai Gizi Formula F1					
	Berat (gram)	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	Karbohidrat (gram)	Zat Besi (mg)
Tepung Daun pepaya jepang	5	0	0.285	0.0045	0.335	0.57
tepung terigu	95	345.8	9,27	0.9	68.67	5.67
Kuning telur	22.5	62.5	4.3	4.7	0.5	1.62
Tepung maizena	5	19	0	0	4.6	0.075
Tepung susu skim	25	92	8.9	0.5	12.9	0.15
Gula pasir	200	774	0	0	199.8	0.2
Margarin	50	318	0	36	0	0.275
Butter	25	185.3	0.2	20.8	0.2	0
Total 1 Resep		1.796.6	22.95	62.90	287	8.56
Total 100 gram		449.15	5.73	15.7	71.75	2.14
Total 1 Keping		29.94	0.38	1.04	4.78	0.14

Sumber : Nutrisurvey 2007 dan TKPI 2019

Bahan	Nilai Gizi Formula F2					
	Berat (gram)	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	Karbohidrat (gram)	Zat Besi (mg)
Tepung Daun pepaya jepang	10	0	0.57	0.009	0.67	1.14
tepung terigu	90	327.6	8.24	0.8	61	5.04
Kuning telur	22.5	62.5	4.3	4.7	0.5	1.62
Tepung maizena	5	19	0	0	4.6	0.075
Tepung susu skim	25	92	8.9	0.5	12.9	0.15
Gula pasir	200	774	0	0	199.8	0.2
Margarin	50	318	0	36	0	0.275
Butter	25	185.3	0.2	20.8	0.2	0
Total 1 Resep		1.778.4	22.21	62.809	279.67	8.5
Total 100 gram		444.6	5.55	15.7	69.91	2.12
Total 1 Keping		29.64	0.37	1.04	4.66	0.14

Sumber : Nutrisurvey 2007 dan TKPI 2019

Bahan	Nilai Gizi Formula F3					
	Berat (gram)	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	Karbohidrat (gram)	Zat Besi (mg)
Tepung Daun pepaya jepang	15	0	0.855	0.0135	1.005	1.71
tepung terigu	85	309.4	7.21	0.7	61.04	4.41
Kuning telur	22.5	62.5	4.3	4.7	0.5	1.62
Tepung maizena	5	19	0	0	4.6	0.075
Tepung susu skim	25	92	8.9	0.5	12.9	0.15
Gula pasir	200	774	0	0	199.8	0.2
Margarin	50	318	0	36	0	0.275
Butter	25	185.3	0.2	20.8	0.2	0
Total 1 Resep		1.760.2	21.465	62.71	280.04	8.44
Total 100 gram		440.05	5.36	15.67	70.01	2.11
Total 1 Keping		29.33	0.35	1.04	4.66	0.14

Sumber : Nutrisurvey 2007 dan TKPI 2019

Lampiran 8 **Master Data**

Pra

			153					204				314				428		
NO	NAMA	WARNA	RASA	TEKSTUR	AROMA	WARNA	RASA	TEKSTUR	AROMA	WARNA	RASA	TEKSTUR	AROMA	WARNA	RASA	TEKSTUR	AROMA
1	KA	5	3	4	4	3	5	2	3	3	4	4	3	2	4	4	3
2	M	5	4	4	5	3	4	3	3	3	4	4	3	3	2	4	3
3	NS	4	4	5	5	3	2	3	1	3	3	3	2	3	2	3	3
4	ZF	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	4	3	4
5	RH	5	3	4	5	4	1	3	3	4	1	4	4	4	3	5	4
6	STM	5	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	4
7	ACS	4	5	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3
8	PCU	4	4	4	4	3	2	3	3	3	2	3	2	3	2	2	2
9	DES	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	4	2	4	4	3
10	SHE	5	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	2	3	3
11	RNAZ	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3	2	4	4
12	AD	5	5	4	5	3	4	3	3	3	3	3	3	2	2	3	2
13	AS	5	4	4	5	3	2	4	2	4	3	3	3	2	4	3	3
14	TDH	4	5	4	5	3	5	4	4	4	4	4	2	4	3	4	2
15	ZY	4	4	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3
16	YDM	4	5	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	4	4	3
17	WDP	4	3	4	4	3	3	4	4	3	2	4	4	3	3	4	4
18	UAP	5	5	5	4	5	4	5	4	3	3	4	4	2	2	3	4
19	USH	4	4	4	3	3	2	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4
20	TCO	4	3	4	4	3	4	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3
21	PA	4	4	4	5	4	4	4	5	3	4	4	3	4	4	4	3
22	HNP	4	4	3	5	4	3	3	3	4	4	4	3	4	3	3	4
23	DA	4	4	4	4	5	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	3
24	SDL	5	3	4	5	4	3	4	4	4	3	4	4	4	5	4	3
25	TFS	4	3	3	4	4	4	3	4	3	3	3	4	3	4	4	4
26	SPS	5	5	4	5	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4
27	EP	5	4	4	5	3	4	5	3	3	3	4	2	3	2	4	1
28	VPA	4	4	4	5	3	3	3	2	2	3	2	1	2	3	3	2
29	ACD	3	3	3	3	4	4	4	2	4	2	3	2	3	2	3	4
30	DPS	4	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
		4,33	3,97	3,83	4,33	3,57	3,43	3,57	3,37	3,30	3,17	3,53	3,20	3,10	3,13	3,53	3,17

Penelitian

			153				204				314				428		
NO	NAMA	WARNA	RASA	EKSTUR	AROMA	WARNA	RASA	EKSTUR	AROMA	WARNA	RASA	EKSTUR	AROMA	WARNA	RASA	EKSTUR	AROMA
1	FNF	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
2	GA	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3	JS	3	4	4	3	2	4	3	3	2	3	3	4	1	4	3	4
4	HA	4	4	5	4	4	4	4	5	3	4	3	3	3	4	4	4
5	VV	3	3	4	3	3	5	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3
6	MS	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3
7	ALT	5	4	5	4	4	5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4
8	DM	3	4	3	4	4	4	3	4	3	3	3	3	4	4	3	4
9	Y	4	4	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
10	ANS	5	5	5	5	5	5	3	4	4	3	3	4	3	3	3	3
11	YAS	3	5	4	3	4	4	3	2	3	2	3	2	3	2	2	2
12	EJH	4	4	4	4	4	4	3	4	2	2	2	2	3	3	3	3
13	TD	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4
14	DA	4	2	4	2	2	2	4	3	3	4	4	4	3	4	2	3
15	S	4	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3
16	SP	4	4	4	4	4	3	2	4	3	2	4	3	3	2	4	3
17	SEP	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	4	3	4	4	3	3
18	SR	4	5	4	5	4	4	3	4	3	3	4	3	4	3	4	3
19	SD	4	3	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	3	4	4
20	SA	4	4	5	5	4	4	3	4	4	4	5	3	4	3	3	3
21	STS	4	4	5	4	5	4	5	5	4	4	4	3	5	4	4	4
22	RKW	5	4	5	5	5	4	5	5	4	3	4	5	4	3	4	5
23	FSAL	2	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	2	4	4	3
24	M	4	4	3	5	4	4	2	4	2	4	4	4	4	4	3	3
25	DSDP	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	4	3	3	2	3	3
26	DSM	4	4	4	3	4	4	4	4	2	2	3	2	3	2	4	2
27	ABDJ	4	4	5	3	5	5	5	3	3	4	3	4	1	3	3	5
28	PH	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4
29	EFY	3	4	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	4	4
30	TAZ	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3
		3,83	3,90	4,03	3,90	3,93	3,97	3,60	3,80	3,27	3,33	3,60	3,37	3,30	3,33	3,47	3,47

Perpustakaan Poltekkes Bengkulu

Lampiran 9* Hasil Uji *Kruskall-Wallis* dan *Mann-Whitney

Tabel 1 Hasil Uji Kruskall-Wallis Pada Formula "*Cookies*"

Parameter	n	Nilai Modus	*Mean* ± (SD)				Uji *Kruskall Wallis P-Value*
			F0	F1	F2	F3	
Rasa	30		3,90±0.60[a]	3,97±0.66[a]	3,33±0,75[b]	3,33±0,75[b]	0,000
Warna	30		3,83±0.64[a]	3,93±0.69[a]	3,27±0,69[b]	3,30±0,87[b]	0,000
Tekstur	30	4	4,03±0.66[a]	3,60±0.77[ab]	3,60±0,62[ab]	3,47±0,62[ab]	0,017
Aroma	30	4	3,90±0.80[a]	3,80±0.66[a]	3,37±0,71[b]	3,47±0,73[ab]	0,014

Keterangan

- Huruf a,b,c yang berbeda menunjukkan perbedaan signifikan berdasarkan uji Mann-Whitney (p<0,05).

- Nilai mean diukur dengan skala 1-5 (1=sangat tidak suka, 2=tidak suka, 3= agak suka, 4= suka, 5= sangat suka)

Parameter	n	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
F0 F1	30	0,390	0,647	0,030*	0,611
F0 F2	30	0,002*	0,002*	0,017*	0,011*
F0 F3	30	0,008*	0,002*	0,003*	0,033*
F1 F2	30	0,000*	0,001*	0,974	0,016*
F1 F3	30	0,001*	0,001*	0,535	0,052
F2 F3	30	0,698	1,000	0,471	0,650

Keterangan

**= Hasil Uji Mann-Whitney menyatakan perbedaan signifikan P<0,05*

Poltekkes Bengkulu

Lampiran 10 **Hasil SPSS**

FREQUENCIES VARIABLES=Warna Rasa Tekstur Aroma

/STATISTICS=MINIMUM MAXIMUM SEMEAN MEAN MEDIAN

/ORDER=ANALYSIS.

Frequencies

Statistics

		Warna	Rasa	Tekstur	Aroma
N	Valid	120	120	120	120
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.58	3.63	3.68	3.63
Std. Error of Mean		.072	.069	.064	.069
Median		4.00	4.00	4.00	4.00
Minimum		1	2	2	2
Maximum		5	5	5	5

Frequency Table

Warna

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Tidak Suka	2	1.7	1.7	1.7
	Tidak Suka	8	6.7	6.7	8.3
	Kurang Suka	36	30.0	30.0	38.3
	Suka	66	55.0	55.0	93.3
	Sangat Suka	8	6.7	6.7	100.0
	Total	120	100.0	100.0	

Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	10	8.3	8.3	8.3
	Kurang Suka	34	28.3	28.3	36.7
	Suka	66	55.0	55.0	91.7
	Sangat Suka	10	8.3	8.3	100.0
	Total	120	100.0	100.0	

Tekstur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	5	4.2	4.2	4.2
	Kurang Suka	40	33.3	33.3	37.5
	Suka	64	53.3	53.3	90.8
	Sangat Suka	11	9.2	9.2	100.0
	Total	120	100.0	100.0	

Aroma

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	7	5.8	5.8	5.8
	Kurang Suka	43	35.8	35.8	41.7
	Suka	57	47.5	47.5	89.2

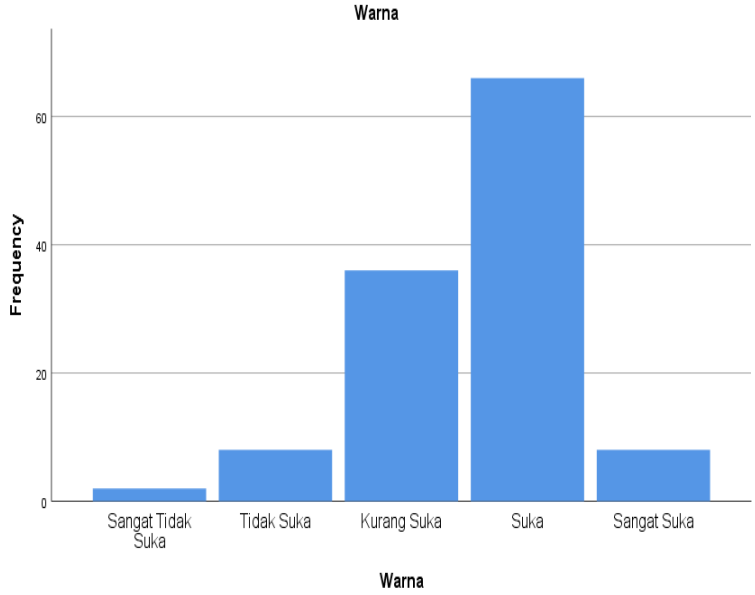
Kemenkes Poltekkes Bengkulu

	Sangat Suka	13	10.8	10.8	100.0
	Total	120	100.0	100.0	

Perlakuan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	F0	30	25.0	25.0	25.0
	F1	30	25.0	25.0	50.0
	F2	30	25.0	25.0	75.0
	F3	30	25.0	25.0	100.0
	Total	120	100.0	100.0	

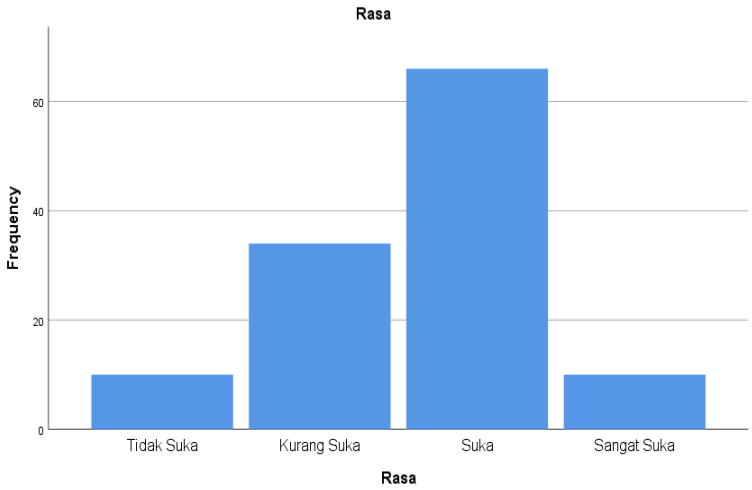
Histogram



Mean = 3.58

Std. dev =0.072

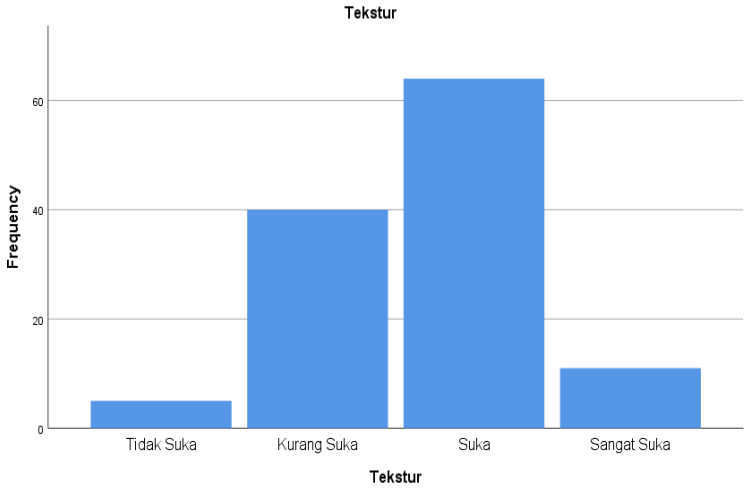
N= 120



Mean = 3.63

Std. dev =0.069

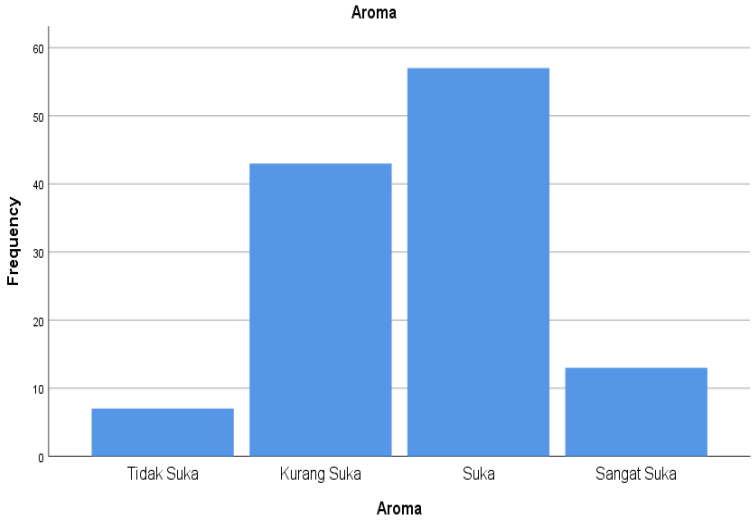
N= 120



Mean = 3.68

Std. dev =0.064

N= 120



Mean = 3.63

Std. dev =0.069

N= 120

DESCRIPTIVES VARIABLES=Warna Rasa Tekstur Aroma

/STATISTICS=MEAN STDDEV MIN MAX SEMEAN.

Descriptives

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean		Std. Deviation
	Statistic	Statistic	Statistic	Statistic	Std. Error	Statistic
Warna	120	1	5	3.58	.072	.784
Rasa	120	2	5	3.63	.069	.755
Tekstur	120	2	5	3.68	.064	.700
Aroma	120	2	5	3.63	.069	.755
Valid N (listwise)	120					

Kruskal-Wallis Test

Ranks

	Produk_Cookies	**N**	**Mean Rank**
Warna	**F0**	**30**	**70.57**
	F1	**30**	**76.17**
	F2	**30**	**45.97**
	F3	**30**	**49.30**
	Total	**120**	

Rasa	**F0**	**30**	**72.23**
	F1	**30**	**74.77**
	F2	**30**	**47.50**
	F3	**30**	**47.50**
	Total	**120**	
Tekstur	**F0**	**30**	**75.85**
	F1	**30**	**57.22**
	F2	**30**	**57.20**
	F3	**30**	**51.73**
	Total	**120**	
Aroma	**F0**	**30**	**71.33**
	F1	**30**	**68.33**
	F2	**30**	**49.33**
	F3	**30**	**53.00**
	Total	**120**	

Test Statistics[a,b]

	Warna	**Rasa**	**Tekstur**	**Aroma**
Kruskal-Wallis H	**21.021**	**20.796**	**10.222**	**10.548**
df	**3**	**3**	**3**	**3**
Asymp. Sig.	**.000**	**.000**	**.017**	**.014**

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Produk_Cookies

NPAR TESTS

/M-W= Warna Rasa Tekstur Aroma BY Produk_Cookies(1 2)

/MISSING ANALYSIS.

NPar Tests

Yang ada pengaruh yaitu Warna, Rasa, Tekstur, dan Aroma nilai kurang dari 0,05 sehingga dilanjutkan dengan uji man whitney

[DataSet1]C:\Users\LENOVO\OneDrive\Documents\KTI_RETI SANTIA\Data_Penelitian_Cookies_Reti.sav

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Produk_Cookies	120	1	4	2.50	1.123
Warna	120	1	5	3.58	.784
Rasa	120	2	5	3.63	.755
Tekstur	120	2	5	3.68	.700
Aroma	120	2	5	3.63	.755

Mann-Whitney Test

Ranks

	Produk_Cookies	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	F0	30	28.93	868.00
	F1	30	32.07	962.00
	Total	60		
Rasa	F0	30	29.67	890.00
	F1	30	31.33	940.00
	Total	60		
Tekstur	F0	30	34.98	1049.50
	F1	30	26.02	780.50
	Total	60		

Aroma	**F0**	**30**	**31.53**	**946.00**
	F1	**30**	**29.47**	**884.00**
	Total	**60**		

Test Statistics[a]

	Warna	**Rasa**	**Tekstur**	**Aroma**
Mann-Whitney U	**403.000**	**425.000**	**315.500**	**419.000**
Wilcoxon W	**868.000**	**890.000**	**780.500**	**884.000**
Z	**-.860**	**-.458**	**-2.176**	**-.508**
Asymp. Sig. (2-tailed)	**.390**	**.647**	**.030**	**.611**

a. Grouping Variable: Produk_Cookies

NPAR TESTS

/M-W= Warna Rasa Tekstur Aroma BY Produk_Cookies(1 3)

/MISSING ANALYSIS.

Mann-Whitney Test

Ranks

	Produk_Cookies	**N**	**Mean Rank**	**Sum of Ranks**
Warna	**F0**	**30**	**36.77**	**1103.00**
	F2	**30**	**24.23**	**727.00**
	Total	**60**		
Rasa	**F0**	**30**	**36.78**	**1103.50**
	F2	**30**	**24.22**	**726.50**
	Total	**60**		
Tekstur	**F0**	**30**	**35.30**	**1059.00**
	F2	**30**	**25.70**	**771.00**
	Total	**60**		

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Aroma	**F0**	**30**	**35.83**	**1075.00**
	F2	**30**	**25.17**	**755.00**
	Total	**60**		

Test Statistics[a]

	Warna	**Rasa**	**Tekstur**	**Aroma**
Mann-Whitney U	**262.000**	**261.500**	**306.000**	**290.000**
Wilcoxon W	**727.000**	**726.500**	**771.000**	**755.000**
Z	**-3.087**	**-3.126**	**-2.391**	**-2.541**
Asymp. Sig. (2-tailed)	**.002**	**.002**	**.017**	**.011**

a. Grouping Variable: Produk_Cookies

NPAR TESTS

/M-W= Warna Rasa Tekstur Aroma BY Produk_Cookies(1 4)

/MISSING ANALYSIS.

Mann-Whitney Test

Ranks

	Produk_Cookies	**N**	**Mean Rank**	**Sum of Ranks**
Warna	**F0**	**30**	**35.87**	**1076.00**
	F3	**30**	**25.13**	**754.00**
	Total	**60**		
Rasa	**F0**	**30**	**36.78**	**1103.50**
	F3	**30**	**24.22**	**726.50**
	Total	**60**		
Tekstur	**F0**	**30**	**36.57**	**1097.00**
	F3	**30**	**24.43**	**733.00**
	Total	**60**		

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Aroma	**F0**	**30**	**34.97**	**1049.00**
	F3	**30**	**26.03**	**781.00**
	Total	**60**		

Test Statistics[a]

	Warna	**Rasa**	**Tekstur**	**Aroma**
Mann-Whitney U	**289.000**	**261.500**	**268.000**	**316.000**
Wilcoxon W	**754.000**	**726.500**	**733.000**	**781.000**
Z	**-2.643**	**-3.126**	**-2.999**	**-2.129**
Asymp. Sig. (2-tailed)	**.008**	**.002**	**.003**	**.033**

a. Grouping Variable: Produk_Cookies

NPAR TESTS

/M-W= Warna Rasa Tekstur Aroma BY Produk_Cookies(2 3)

/MISSING ANALYSIS.

Mann-Whitney Test

Ranks				
	Produk_Cookies	**N**	**Mean Rank**	**Sum of Ranks**
Warna	**F1**	**30**	**37.97**	**1139.00**
	F2	**30**	**23.03**	**691.00**
	Total	**60**		
Rasa	**F1**	**30**	**37.22**	**1116.50**
	F2	**30**	**23.78**	**713.50**
	Total	**60**		
Tekstur	**F1**	**30**	**30.43**	**913.00**
	F2	**30**	**30.57**	**917.00**
	Total	**60**		

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Aroma	**F1**	**30**	**35.40**	**1062.00**
	F2	**30**	**25.60**	**768.00**
	Total	**60**		

Test Statistics[a]

	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma
Mann-Whitney U	**226.000**	**248.500**	**448.000**	**303.000**
Wilcoxon W	**691.000**	**713.500**	**913.000**	**768.000**
Z	**-3.707**	**-3.281**	**-.033**	**-2.402**
Asymp. Sig. (2-tailed)	**.000**	**.001**	**.974**	**.016**

a. Grouping Variable: Produk_Cookies

NPAR TESTS

/M-W= Warna Rasa Tekstur Aroma BY Produk_Cookies(2 4)

/MISSING ANALYSIS.

Mann-Whitney Test

Ranks

	Produk_Cookies	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	**F1**	**30**	**37.13**	**1114.00**
	F3	**30**	**23.87**	**716.00**
	Total	**60**		
Rasa	**F1**	**30**	**37.22**	**1116.50**
	F3	**30**	**23.78**	**713.50**
	Total	**60**		
Tekstur	**F1**	**30**	**31.77**	**953.00**
	F3	**30**	**29.23**	**877.00**
	Total	**60**		

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Aroma	**F1**	**30**	**34.47**	**1034.00**
	F3	**30**	**26.53**	**796.00**
	Total	**60**		

Test Statistics[a]

	Warna	**Rasa**	**Tekstur**	**Aroma**
Mann-Whitney U	**251.000**	**248.500**	**412.000**	**331.000**
Wilcoxon W	**716.000**	**713.500**	**877.000**	**796.000**
Z	**-3.292**	**-3.281**	**-.621**	**-1.944**
Asymp. Sig. (2-tailed)	**.001**	**.001**	**.535**	**.052**

a. Grouping Variable: Produk_Cookies

NPAR TESTS

/M-W= Warna Rasa Tekstur Aroma BY Produk_Cookies(3 4)

/MISSING ANALYSIS.

Mann-Whitney Test

Ranks

	Produk_Cookies	**N**	**Mean Rank**	**Sum of Ranks**
Warna	**F2**	**30**	**29.70**	**891.00**
	F3	**30**	**31.30**	**939.00**
	Total	**60**		
Rasa	**F2**	**30**	**30.50**	**915.00**
	F3	**30**	**30.50**	**915.00**
	Total	**60**		
Tekstur	**F2**	**30**	**31.93**	**958.00**
	F3	**30**	**29.07**	**872.00**
	Total	**60**		

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Aroma	**F2**	**30**	**29.57**	**887.00**
	F3	**30**	**31.43**	**943.00**
	Total	**60**		

Test Statistics[a]

	Warna	**Rasa**	**Tekstur**	**Aroma**
Mann-Whitney U	**426.000**	**450.000**	**407.000**	**422.000**
Wilcoxon W	**891.000**	**915.000**	**872.000**	**887.000**
Z	**-.389**	**.000**	**-.721**	**-.453**
Asymp. Sig. (2-tailed)	**.698**	**1.000**	**.471**	**.650**

a. Grouping Variable: Produk_Cookies

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 11 Surat Izin 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

02 Juni 2025

Nomor : PP. 01.01/F.XXIII.1/ 5519 /2025
Penhal : **Izin Penelitian**

Yth,
Ketua Jurusan Gizi
di
Tempat

Sehubungan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah(KTI) Progam Studi Gizi Program Diploma Tiga 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	: Reti Santia
NIM	: P01730122081
Tempat Penelitian	: Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Waktu Penelitian	: Mei-Juni
Judul	: Daya Terima Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Pepaya Jepang (Cnidoscolus Aconitifiolus) Sebagai Cemilan Sehat Untuk Mencegah Anemia Pada Remaja Putri
No Handphone	: 081271839801

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 12 S*urat 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 SELESAI PENELITIAN
NOMOR: PP.05.01/F.XXIII.16/ 269 /2025

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Anang Wahyudi, S. Gz, MPH
NIP : 198210192006041002
Pangkat/ Gol : Penata Tk 1/ III-d
Jabatan : Ketua Jurusan Gizi

Dengan ini menjelaskan dengan sesungguhnya bahwa:

Nama : Reti Santia
NIM : P01730122081
Program Studi : Gizi Program Diploma Tiga

Telah melaksanakan Penelitian dengan judul " **Daya Terima Uji Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Pepaya Jepang (Cnidoscolus Aconitifolius) Sebagai Cemilan Untuk Mencegah Anemia Pada Remaja Putri** " Dari tanggal 04 Juni 2025 di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu.

Demikian surat keterangan selesai penelitian ini dibuat dengan sebenarnya, agar dapat dipergunakan seperlunya. Atas perhatian dan kerja samanya saya ucapkan terima kasih.

Bengkulu, 18 Juni 2025
Ketua Jurusan Gizi,

Anang Wahyudi, S. Gz, MPH
NIP. 198210192006041002