DAFTAR PUSTAKA

AKG. 2013. Permenkes RI No 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia. Mentri Kesehatan RI, Jakarta.

Annisa, S. N., & Suryaalamsah, I. I. (2023). Formulasi Cookies dari Tepung Hati Ayam dan Tepung Kedelai Sebagai Makanan Sumber Zat Besi Pencegah Anemia Pada Remaja Putri. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, *4*(1), 14. https://doi.org/10.24853/mjnf.4.1.14-27.

Boenardy, A., & Handayani, S. (2025). Potassium Levels, Antioxidant Activity, and Acceptability of Yellow Velvetleaf (Limnocharis Flava (L.) Buchenau.) Snack Bar. *Media Gizi Indonesia*, *20*(1), 44–52. https://doi.org/10.20473/mgi.v20i1.44-52.

Dian Anisia Widyaningrum, Priyoto, & Devita Anugrah Anggraini. (2023). Gerakan Gemar Makan Sayur ("Gemas") Melalui Olahan Puding Untuk Cegah Stunting. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, *2*(1), 22–29. https://doi.org/10.55606/jpmi.v2i1.1075.

Ekmekcioglu, C., Elmadfa, I., Meyer, A. L., & Moeslinger, T. (2016). The role of dietary potassium in hypertension and diabetes. *Journal of Physiology and Biochemistry*, *72*(1), 93–106. https://doi.org/10.1007/s13105-015-0449-1.

Falcomer, A. L., Riquette, R. F. R., De Lima, B. R., Ginani, V. C., & Zandonadi, R. P. (2019). Health benefits of green banana consumption: A systematic review. *Nutrients*, *11*(6), 1–22. https://doi.org/10.3390/nu11061222.

GINTING, F. S. (2020). Karya Tulis Ilmiah Efektivitas Pemberian Pisang Ambon Terhadap Penurunan Tekanan Darah Tinggi Pada Lansia Penderita Hipertensi.

Handayani, A., & Rosidah, R. (2017). Analisis Organoleptik Pada Pengembangan Olahan Pangan Berbasis Wortel Di Kelompok Wanita Tani Di Desa Temanggung Kabupaten Magelang. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, *15*(2), 133–143. https://doi.org/10.36762/litbangjateng.v15i2.409.

Haryanti, H., Anggraini, E., Elida, E., & Indrayeni, W. (2024). The Effect Of Using Different Rejected Watermelon On The Quality Of Bavarois Pudding. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, *5*(2), 395. https://doi.org/10.24036/jptbt.v5i3.16856.

Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi.L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, *6*(4), 594–601. https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689.

Liu, Y., Zhu, Y., He, C., & Lu, Z. (2021). BENviewer: A gene interaction network visualization server based on graph embedding model. *Database*, *2021*, 1–6. https://doi.org/10.1093/database/baab033.

Mariani, S., Rahman, N., & Supriadi. (2018). *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Semangk (Citrullus lanatus). Jurnal Akademika Kimia*, *7(3), 107*. *7*(3), 2477–5185.

Milinda, I. R., Noer, E. R., Ayustaningwarno, F., & Dieny, F. F. (2021). Analisis Sifat Fisik, Organoleptik dan Kandungan Asam Lemak Pada Tempe Mete dan Tempe Kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi …*, *10*(4), 119–126. https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jatp/article/view/10877.

Miwada, I. N. S., & Okarini, D. A. N. I. A. (2020). *Efek Marinasi Ekstrak Tepung Batang Kecombrang Marinated Effects Of Etlingera Elatior Stem Flour Extract On The Physical And Organoleptic Broiler Meat*. 118–123.

Ni Kadek Okta Pramesti Dewi, N. K. O. P. D. (2022). Perbedaan Efektivitas Konsumsi Jus Pisang Ambon Dan Jus Kiwi Terhadap Penurunan Hipertensi Pada Lansia. *Indonesian Scholar Journal of Nursing and Midwifery Science (ISJNMS)*, *1*(08), 288–296. https://doi.org/10.54402/isjnms.v1i08.132.

Nurjanah, N.-, Mardiono Jacoeb, A., Ramlan, & Abdullah, A. (2020). Penambahan Genjer (Limnocharis flava) pada Pembuatan Garam Rumput Laut Hijau untuk Penderita Hipertensi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, *23*(3), 459–469. https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i3.32462.

Oktober, N., Ulfa, M., & Bahar, A. (2024). *Daya Terima Puding dengan Substitusi Susu Kedelai dan Penambahan Wortel sebagai Alternatif Makanan Selingan untuk Pencegahan Hipertensi Universitas Negeri Surabaya , Indonesia garam , olahraga secara rutin , mengurangi makanan berlemak , mengonsumsi sayuran dan buah-*. *2*(4).

Palmer, B. F., & Clegg, D. J. (2016). Physiology and pathophysiology of potassium homeostasis. *Advances in Physiology Education*, *40*(4), 480–490. https://doi.org/10.1152/advan.00121.2016.

Provision, I. N. (2021).

Putri, D. G., & Farapti, F. (2023). Acceptance Value and Antioxidant Content of Mochi Skin with Substitution of Pumpkin (Cucurbita Moschata) and Addition of Ambon Banana (Musa Paradisiaca Var. Sapientum. L) as a Snack for the Elderly. *Amerta Nutrition*, *7*(3), 326–335. https://doi.org/10.20473/amnt.v7i3.2023.326-335

Rahman,T., Luthfiyanti,R., & Ekafitri,R. (2011). Optimasi Proses Pembuatan Food Bar Berbasis Pisang. Prosiding SNaPP2011 Sains, Teknologi, Dan Kesehatan, 2011;(2):295–302.

Rifaldi, M., & Hidayati, N. (2023). Analisis Zat Gizi Kalsium Dan Kalium Pada Puding Mentimun Semangka Sebagai Makanan Penurun Tekanan Darah. *JurnalInfoKesehatan*,*13*(2),2.http://jurnal.ikbis.ac.id/infokes/article/view/623/402

Rinawati, R., Sembiring, Z., Simanjuntak, W., & Rosa, E. (2021). Pembuatan Serbuk Pewarna Alami Dari Berbagai Tanaman Tropis Dengan Metode Oven Drying. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM) TABIKPUN*, *2*(2), 101–108. https://doi.org/10.23960/jpkmt.v2i2.20

Sari, R.-. (2022). Edukasi Konsumsi Produk Puding Fermentasi kepada Kelompok Ibu PKK Desa Punggur. *Jurnal Pengabdi*, *5*(1), 34. https://doi.org/10.26418/jplp2km.v5i1.49290.

Sari, S., Fitriyah, D., Rosiana, N., Warsito, H., & Et.al. (2024). Formulasi Puding Kulit Pisang Ambon dan Ubi Jalar Ungu sebagai Makanan Selingan Mengandung Kalium I . PENDAHULUAN Perubahan gaya hidup modern pada masyarakat merupakan salah satu faktor dari peningkatan angka kejadian hipertensi di Indonesia . Hipertensi. *Jurnal Gizi*, *4*(2), 97–107.

Sekartini, E., & Azizah, D. N. (2020). Mempelajari Konsentrasi Pure Buah Semangka (Citrullus Lanatus) Terhadap Karakteristik Es Krim. *Edufortech*, *5*(2). https://doi.org/10.17509/edufortech.v5i2.28816.

Shanti, N. M., & Zuraida, R. (2021). Pengaruh Pemberian Jus Semangka Terhadap Penurunan Tekanan Darah Lansia The Effect of Watermelon Juice to Decrease in Blood Pressure of Elderly. *Ibrahim*, *5*(4), 117–123.Staruschenko, A. (2018). Beneficial effects of high potassium: Contribution of renal basolateral k+ channels. *Hypertension*, *71*(6), 1015–1022. https://doi.org/10.1161/HYPERTENSIONAHA.118.10267.

Suharman, Septiana, & Rosmiyati. (2021). Jus Semangka Mempengaruhi Penurunan Tekanan Darah Terhadap Penderita Hipertensi Pada Lansia. *MJ (Midwifery Journal)*, *1*(2), 71–78.

Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, *5*(2), 95–106. https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526

Sya"id, A., Meldy Tursina, H., & Arif Budiman, M. E. (2023). the Eksplorasi Kebutuhan Pasien Hipertensi Pada Wilayah Urban Kabupaten Jember. *Professional Health Journal*, *4*(2), 236–242. https://doi.org/10.54832/phj.v4i2.342.

Usfa, M. Da, Hasni, D., Birman, Y., & Febrianto, B. Y. (2023). Hubungan Asupan Kalium dengan Hipertensi pada Perempuan Etnis Minangkabau. *Jurnal Gizi*, *12*(2), 52. https://doi.org/10.26714/jg.12.2.2023.52-63

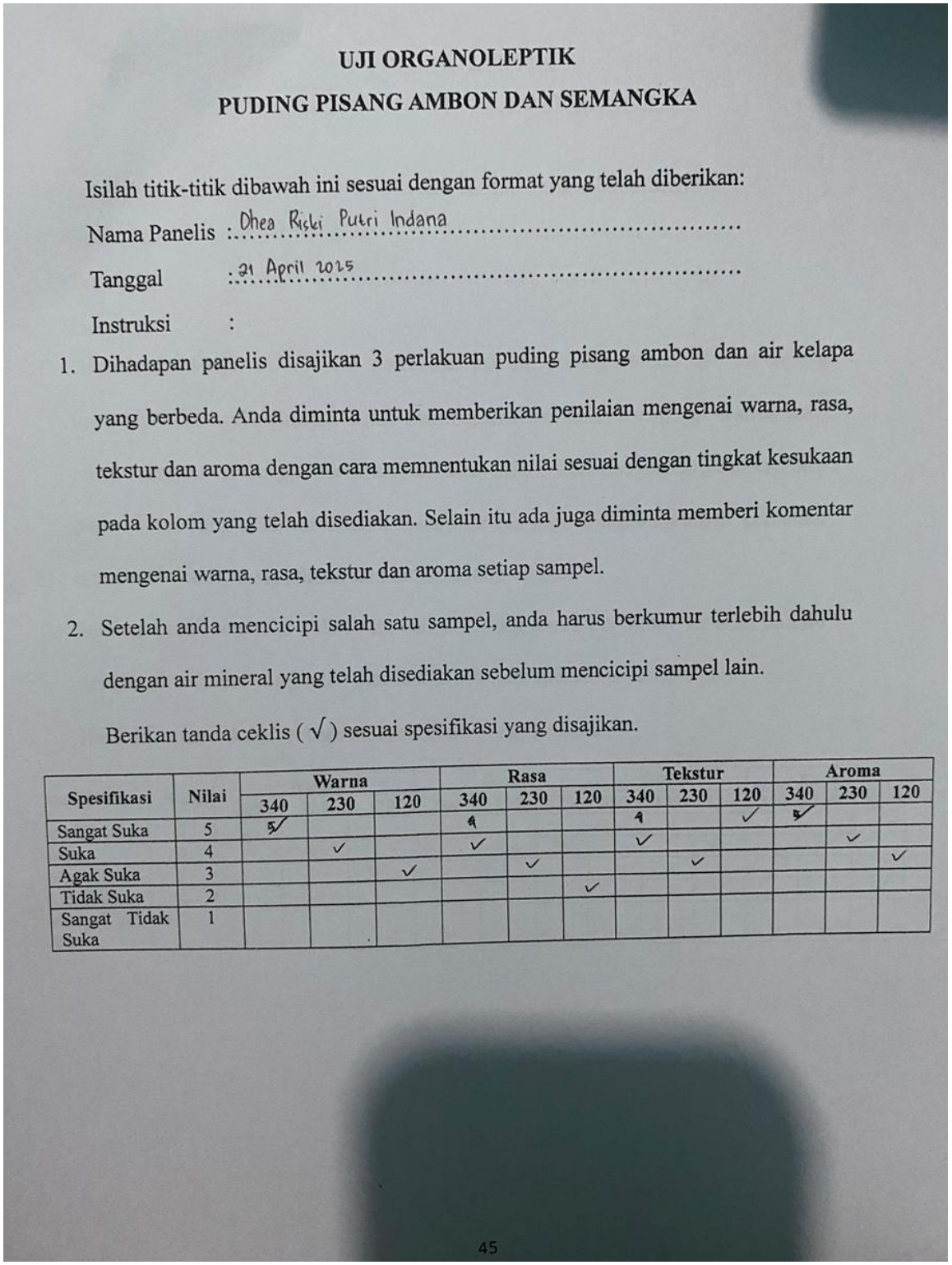
Wulaningrum, W. (2017). *Pengaruh penambahan ekstrak daun sirih (*.*9*(2), 58–67. file:///D:/work/literature/mendeley/Wulaningrum - Unknown - Pengaruh penambahan ekstrak daun sirih ((2).pdf

Yuniastri, R., Hanafi, I., & Wahyuni, P. R. (2020). Preferensi Dan Analisis Kelayakan Usaha Produk Pudot Jatero (Jamblang Telang Rosella) Sebagai Produk Pangan Fungsional. *Angewandte Chemie International*, 220–227.

L A M P I R A N

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 1 Formulir Penilaian Organoleptik



UJI ORGANOLEPTIK

PUDING PISANG AMBON DAN SEMANGKA

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

Nama Panelis : Dhea Rizki Putri Indana

Tanggal : 21 April 2025

Instruksi :

1. Dihadapan panelis disajikan 3 perlakuan puding pisang ambon dan air kelapa 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.

Berikan tanda ceklis (√) sesuai spesifikasi yang disajikan.

Spesifikasi	Nilai	Warna			Rasa			Tekstur			Aroma		
		340	230	120	340	230	120	340	230	120	340	230	120
Sangat Suka	5	5✓			4			4		✓	5✓		
Suka	4		✓		✓			✓				✓	
Agak Suka	3			✓		✓			✓				✓
Tidak Suka	2						✓						
Sangat Tidak Suka	1												

UJI ORGANOLEPTIK

PUDING PISANG AMBON DAN SEMANGKA

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

Nama Panelis : Izzatul Ilmi

Tanggal : 21 April 2025

Instruksi :

1. Dihadapan panelis disajikan 3 perlakuan puding pisang ambon dan air kelapa 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.

Berikan tanda ceklis (√) sesuai spesifikasi yang disajikan.

Spesifikasi	Nilai	Warna			Rasa			Tekstur			Aroma		
		340	230	120	340	230	120	340	230	120	340	230	120
Sangat Suka	5	√			√			√				√	
Suka	4		√			√	√			√			
Agak Suka	3			√					√		√		√
Tidak Suka	2												
Sangat Tidak Suka	1												

UJI ORGANOLEPTIK

PUDING PISANG AMBON DAN SEMANGKA

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

Nama Panelis : ELSHA CHRISTIN S

Tanggal : 21 - April - 2025

Instruksi :

1. Dihadapan panelis disajikan 3 perlakuan puding pisang ambon dan air kelapa 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.

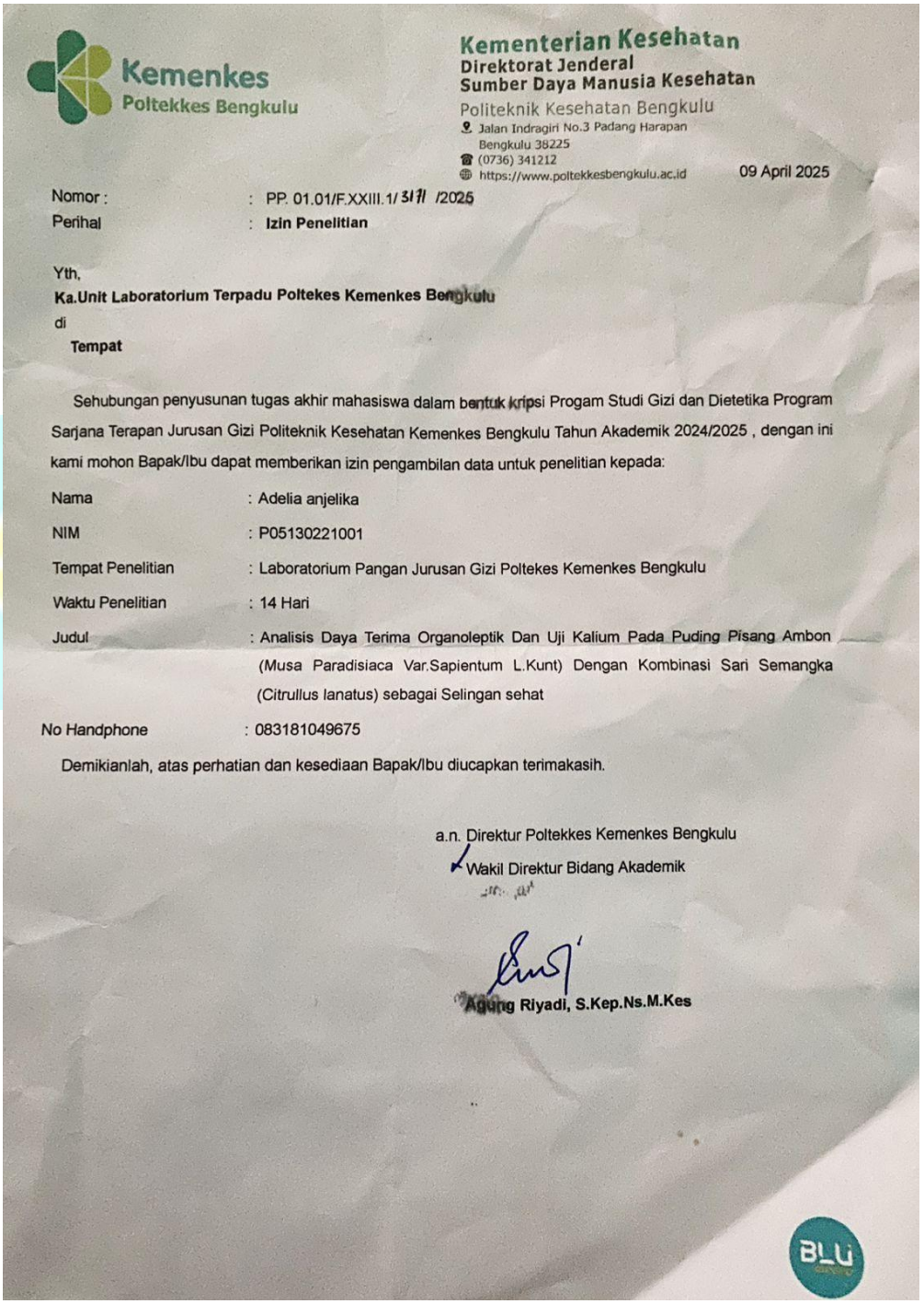
Berikan tanda ceklis (√) sesuai spesifikasi yang disajikan.

Spesifikasi	Nilai	Warna			Rasa			Tekstur			Aroma		
		340	230	120	340	230	120	340	230	120	340	230	120
Sangat Suka	5	✓			✓	✓		✓					
Suka	4		✓									✓	
Agak Suka	3								✓		✓		
Tidak Suka	2												
Sangat Tidak Suka	1												

45

Lampiran 2 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

09 April 2025

Nomor : PP. 01.01/F.XXIII.1/ 311 /2025
Perihal : **Izin Penelitian**

Yth,
Ka.Unit Laboratorium Terpadu Poltekes 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	: Adelia anjelika
NIM	: P05130221001
Tempat Penelitian	: Laboratorium Pangan Jurusan Gizi Poltekes Kemenkes Bengkulu
Waktu Penelitian	: 14 Hari
Judul	: Analisis Daya Terima Organoleptik Dan Uji Kalium Pada Puding Pisang Ambon (Musa Paradisiaca Var.Sapientum L.Kunt) Dengan Kombinasi Sari Semangka (*Citrullus lanatus*) sebagai Selingan sehat
No Handphone	: 083181049675

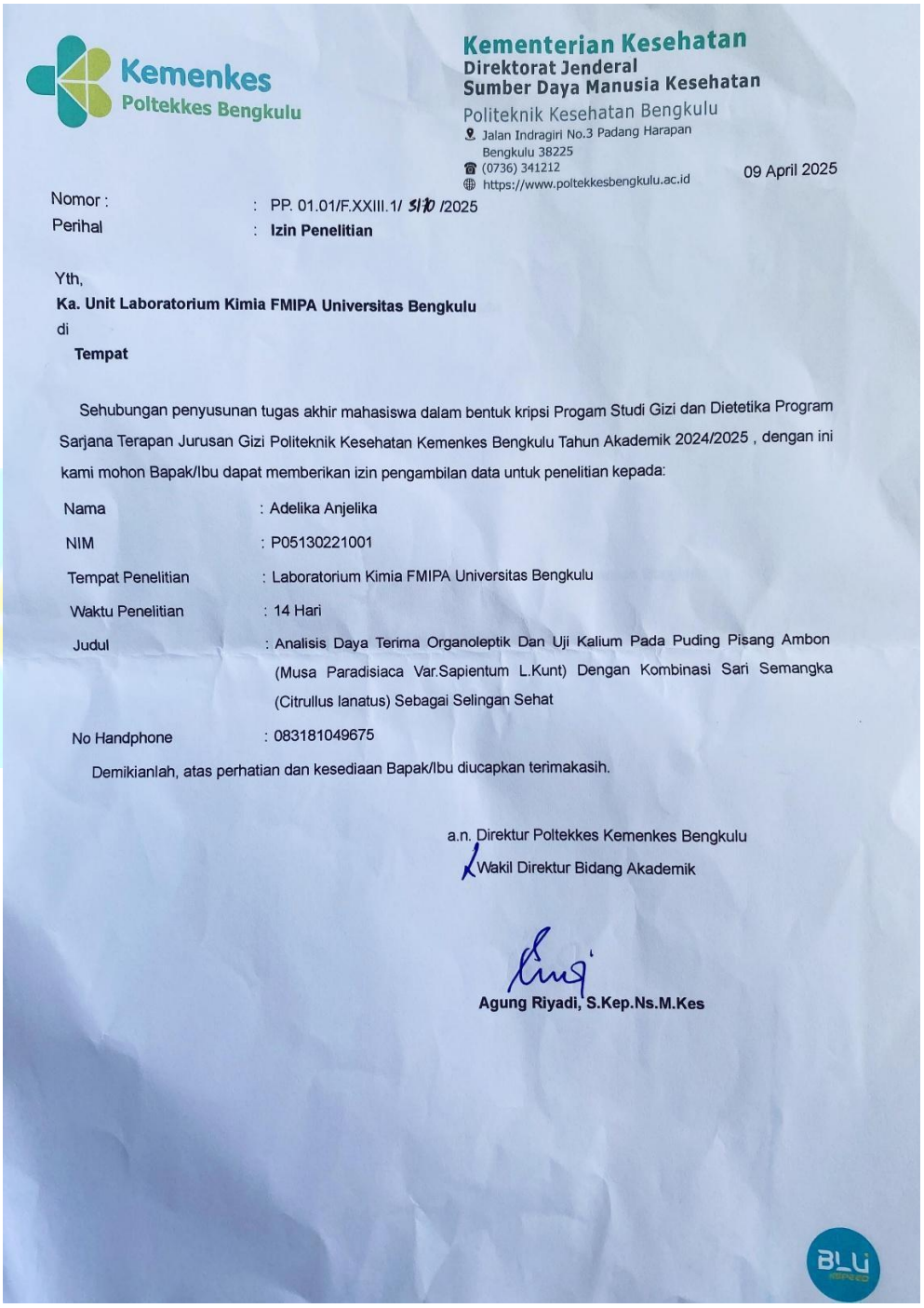
Demikianlah, atas perhatian dan kesediaan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

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

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

BLU

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

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

09 April 2025

Nomor : PP. 01.01/F.XXIII.1/ 510 /2025
Perihal : **Izin Penelitian**

Yth,
Ka. Unit 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	: Adelika Anjelika
NIM	: P05130221001
Tempat Penelitian	: Laboratorium Kimia FMIPA Universitas Bengkulu
Waktu Penelitian	: 14 Hari
Judul	: Analisis Daya Terima Organoleptik Dan Uji Kalium Pada Puding Pisang Ambon (Musa Paradisiaca Var.Sapientum L.Kunt) Dengan Kombinasi Sari Semangka (Citrullus lanatus) Sebagai Selingan Sehat
No Handphone	: 083181049675

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

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

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

Lampiran 3 Dokumentasi Penelitian

Proses Pembuatan Puding







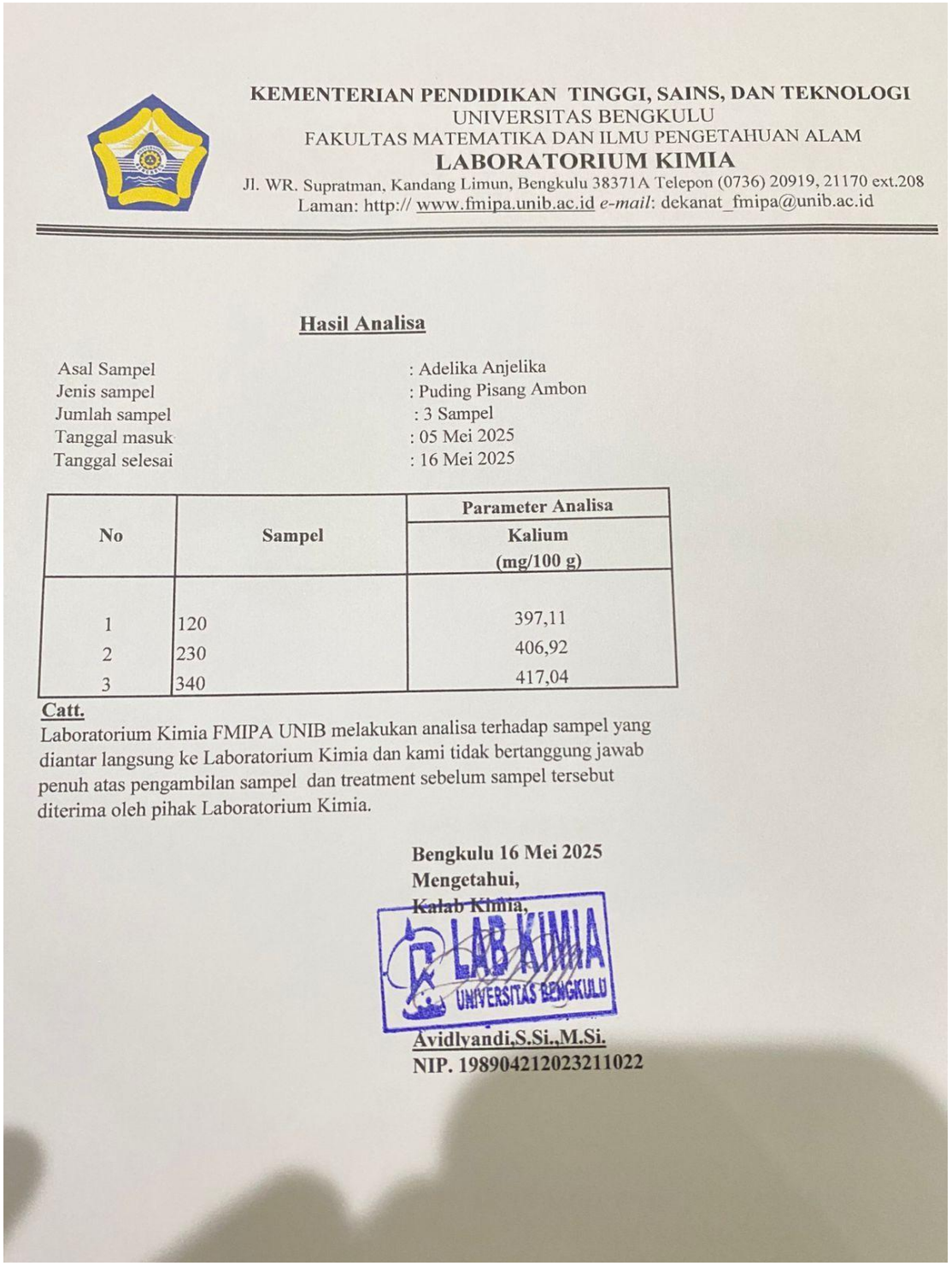
Uji Organoleptik



Puding Pisang Ambon dan Semangka


Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 4 Hasil Analisa Uji Kalium



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 : Adelika Anjelika
Jenis sampel : Puding Pisang Ambon
Jumlah sampel : 3 Sampel
Tanggal masuk : 05 Mei 2025
Tanggal selesai : 16 Mei 2025

No	Sampel	Parameter Analisa
		Kalium (mg/100 g)
1	120	397,11
2	230	406,92
3	340	417,04

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 Mei 2025
Mengetahui,
Kalab Kimia,

LAB KIMIA UNIVERSITAS BENGKULU

Avidlyandi,S.Si.,M.Si.
NIP. 198904212023211022

Lampiran 5 Hasil olah data

Master data

No	Kode Sampel 340				Kode Sampel 230				Kode Sampel 120			
	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma
1	4	4	4	4	3	5	3	2	2	3	2	3
2	4	4	5	4	3	3	4	3	2	2	3	2
3	5	5	5	3	4	4	3	4	3	3	2	5
4	5	5	5	3	4	4	3	4	3	4	4	2
5	5	4	4	5	4	3	3	4	3	2	5	3
6	5	4	4	5	4	3	3	4	3	2	5	3
7	5	4	4	5	4	3	3	4	3	2	5	3
8	5	4	4	5	4	3	3	4	3	2	5	3
9	5	4	4	5	4	3	3	4	3	2	5	3
10	5	4	4	5	4	3	3	4	3	2	5	3
11	5	5	5	5	4	4	4	4	3	3	3	3
12	5	5	4	4	4	4	3	5	3	3	2	2
13	4	3	5	5	5	4	4	3	3	5	3	4
14	5	5	5	4	4	4	4	5	3	3	3	3
15	4	5	4	5	3	4	3	3	5	3	2	2
16	4	5	5	5	5	4	4	4	3	3	3	3
17	5	5	5	5	4	4	4	4	3	3	3	3
18	5	4	5	5	4	5	4	4	3	3	3	3
19	5	4	5	5	4	5	2	4	3	3	4	3
20	4	5	5	5	3	4	3	4	5	3	4	3
21	4	5	4	4	5	4	5	3	3	3	3	2
22	5	4	5	5	4	3	4	4	3	5	3	2
23	5	3	5	4	4	4	4	3	3	5	3	5
24	4	3	5	4	5	4	3	3	3	5	4	5
25	5	4	5	3	4	2	4	4	4	3	3	5
26	5	4	4	5	4	3	3	4	3	2	3	3
27	5	4	4	5	4	3	3	3	3	2	3	4
28	5	4	4	2	4	3	3	5	3	2	5	4
29	5	4	5	2	3	3	4	5	2	5	3	3
30	5	4	3	2	4	2	4	4	3	3	5	3
Jumlah	139	127	135	121	119	107	103	115	112	91	106	116
Rata-rata	**4,6**	**4,2**	**4,5**	**4,0**	**4,0**	**3,6**	**3,4**	**3,8**	**3,7**	**3,0**	**3,5**	**3,9**

Uji Analisis Statistik Deskriptif

Descriptives

	Perlakuan			Statistic	Std. Error
Warna	F1_340	Mean		4.73	.082
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	4.57	
			Upper Bound	4.90	
		5% Trimmed Mean		4.76	
		Median		5.00	
		Variance		.202	
		Std. Deviation		.450	
		Minimum		4	
		Maximum		5	
		Range		1	
		Interquartile Range		1	
		Skewness		-1.112	.427
		Kurtosis		-.824	.833
	F2_230	Mean		3.97	.102
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	3.76	
			Upper Bound	4.17	
		5% Trimmed Mean		3.96	
		Median		4.00	
		Variance		.309	
		Std. Deviation		.556	
		Minimum		3	
		Maximum		5	
		Range		2	
		Interquartile Range		0	
		Skewness		-.022	.427
		Kurtosis		.623	.833
	F3_120	Mean		3.07	.117
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2.83	
			Upper Bound	3.31	
		5% Trimmed Mean		3.02	
		Median		3.00	
		Variance		.409	
		Std. Deviation		.640	
		Minimum		2	
		Maximum		5	

		Range		3	
		Interquartile Range		0	
		Skewness		1.640	.427
		Kurtosis		4.918	.833
Rasa	F1_340	Mean		4.23	.114
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	4.00	
			Upper Bound	4.47	
		5% Trimmed Mean		4.26	
		Median		4.00	
		Variance		.392	
		Std. Deviation		.626	
		Minimum		3	
		Maximum		5	
		Range		2	
		Interquartile Range		1	
		Skewness		-.201	.427
		Kurtosis		-.453	.833
	F2_230	Mean		3.57	.141
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	3.28	
			Upper Bound	3.86	
		5% Trimmed Mean		3.57	
		Median		4.00	
		Variance		.599	
		Std. Deviation		.774	
		Minimum		2	
		Maximum		5	
		Range		3	
		Interquartile Range		1	
		Skewness		.001	.427
		Kurtosis		-.214	.833
	F3_120	Mean		3.03	.189
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2.65	
			Upper Bound	3.42	
		5% Trimmed Mean		2.98	
		Median		3.00	
		Variance		1.068	
		Std. Deviation		1.033	
		Minimum		2	
		Maximum		5	

		Range		3	
		Interquartile Range		1	
		Skewness		.934	.427
		Kurtosis		-.098	.833
Tekstur	F1_340	Mean		4.50	.104
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	4.29	
			Upper Bound	4.71	
		5% Trimmed Mean		4.54	
		Median		5.00	
		Variance		.328	
		Std. Deviation		.572	
		Minimum		3	
		Maximum		5	
		Range		2	
		Interquartile Range		1	
		Skewness		-.591	.427
		Kurtosis		-.620	.833
	F2_230	Mean		3.43	.114
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	3.20	
			Upper Bound	3.67	
		5% Trimmed Mean		3.43	
		Median		3.00	
		Variance		.392	
		Std. Deviation		.626	
		Minimum		2	
		Maximum		5	
		Range		3	
		Interquartile Range		1	
		Skewness		.268	.427
		Kurtosis		-.011	.833
	F3_120	Mean		3.53	.190
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	3.14	
			Upper Bound	3.92	
		5% Trimmed Mean		3.54	
		Median		3.00	
		Variance		1.085	
		Std. Deviation		1.042	
		Minimum		2	
		Maximum		5	

		Range		3	
		Interquartile Range		2	
		Skewness		.298	.427
		Kurtosis		-1.159	.833
Aroma	F1_340	Mean		4.27	.185
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	3.89	
			Upper Bound	4.65	
		5% Trimmed Mean		4.35	
		Median		5.00	
		Variance		1.030	
		Std. Deviation		1.015	
		Minimum		2	
		Maximum		5	
		Range		3	
		Interquartile Range		1	
		Skewness		-1.218	.427
		Kurtosis		.337	.833
	F2_230	Mean		3.83	.128
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	3.57	
			Upper Bound	4.09	
		5% Trimmed Mean		3.85	
		Median		4.00	
		Variance		.489	
		Std. Deviation		.699	
		Minimum		2	
		Maximum		5	
		Range		3	
		Interquartile Range		1	
		Skewness		-.409	.427
		Kurtosis		.591	.833
	F3_120	Mean		3.17	.167
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2.83	
			Upper Bound	3.51	
		5% Trimmed Mean		3.13	
		Median		3.00	
		Variance		.833	
		Std. Deviation		.913	
		Minimum		2	

	Maximum	5	
	Range	3	
	Interquartile Range	0	
	Skewness	.815	.427
	Kurtosis	.191	.833

Uji Kruskall Wallis

Test Statistics[a,b]

	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma
Kruskal-Wallis H	55.158	24.602	26.346	20.151
Df	2	2	2	2
Asymp. Sig.	.000	.000	.000	.000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Uji Mann Whitney

Test Statistics[a]

	Warna
Mann-Whitney U	160.000
Wilcoxon W	625.000
Z	-4.778
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Test Statistics[a]

	Warna
Mann-Whitney U	42.000
Wilcoxon W	507.000
Z	-6.472
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Test Statistics[a]

	Warna
Mann-Whitney U	131.500
Wilcoxon W	596.500
Z	-5.147
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Test Statistics[a]

	Rasa
Mann-Whitney U	242.500
Wilcoxon W	707.500
Z	-3.329
Asymp. Sig. (2-tailed)	.001

a. Grouping Variable: Perlakuan

Test Statistics[a]

	Rasa
Mann-Whitney U	157.500
Wilcoxon W	622.500
Z	-4.484
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Test Statistics[a]

	Rasa
Mann-Whitney U	285.000
Wilcoxon W	750.000
Z	-2.577
Asymp. Sig. (2-tailed)	.010

a. Grouping Variable: Perlakuan

Test Statistics[a]

	Tekstur
Mann-Whitney U	120.000
Wilcoxon W	585.000
Z	-5.194
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Test Statistics[a]

	Tekstur
Mann-Whitney U	213.000
Wilcoxon W	678.000
Z	-3.698
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Test Statistics[a]

	Tekstur
Mann-Whitney U	444.000
Wilcoxon W	909.000
Z	-.096
Asymp. Sig. (2-tailed)	.923

a. Grouping Variable: Perlakuan

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Test Statistics[a]

	Aroma
Mann-Whitney U	290.000
Wilcoxon W	755.000
Z	-2.521
Asymp. Sig. (2-tailed)	.012

a. Grouping Variable: Perlakuan

Test Statistics[a]

	Aroma
Mann-Whitney U	200.000
Wilcoxon W	665.000
Z	-3.870
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Test Statistics[a]

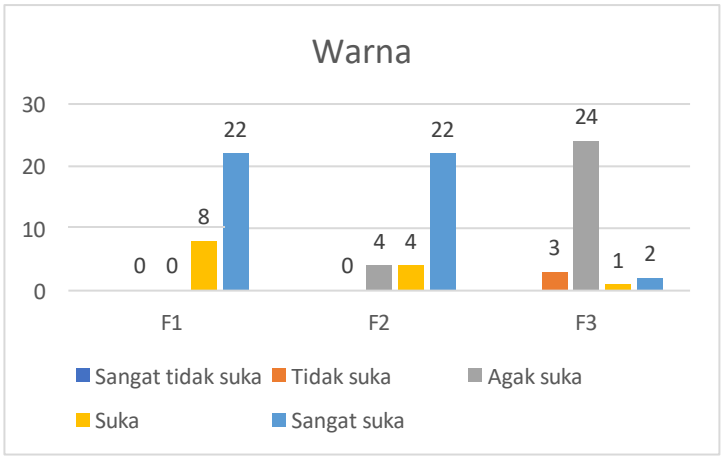
	Aroma
Mann-Whitney U	242.500
Wilcoxon W	707.500
Z	-3.253
Asymp. Sig. (2-tailed)	.001

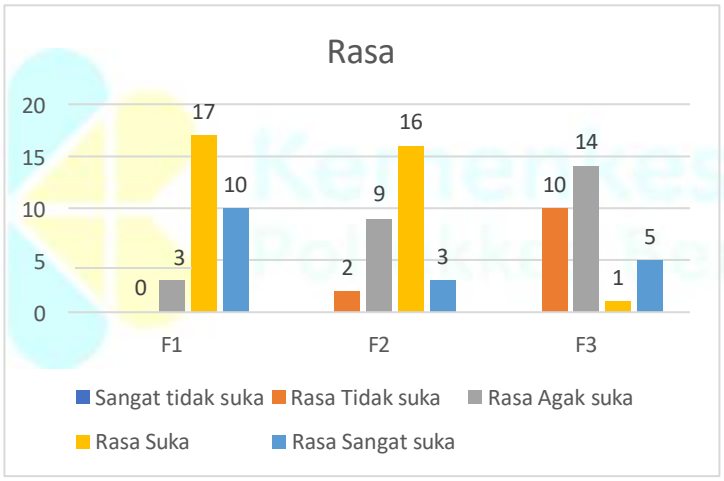
a. Grouping Variable: Perlakuan

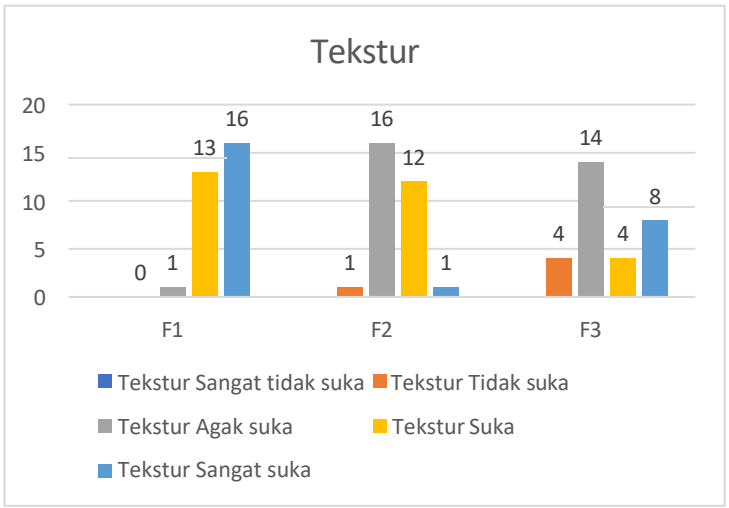
Parameter	N	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma
F1 F2	30	0,000 *	0,001*	0,000*	0,012*
F1 F3	30	0,000 *	0,000*	0,000*	0,000*
F2 F3	30	0,000 *	0,010*	0,923	0,001*

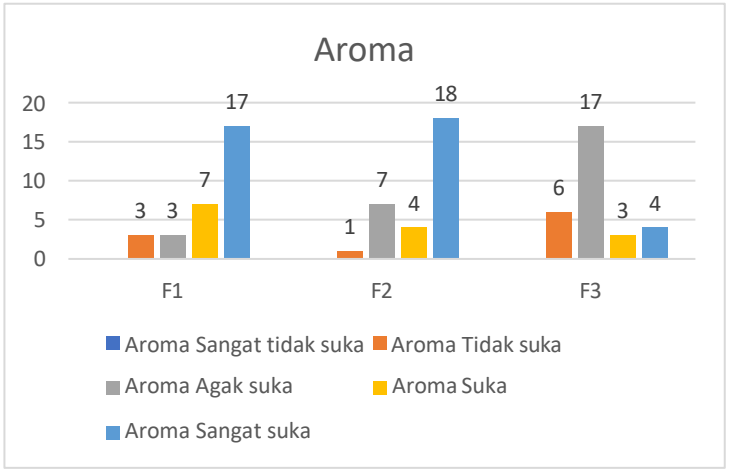
Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

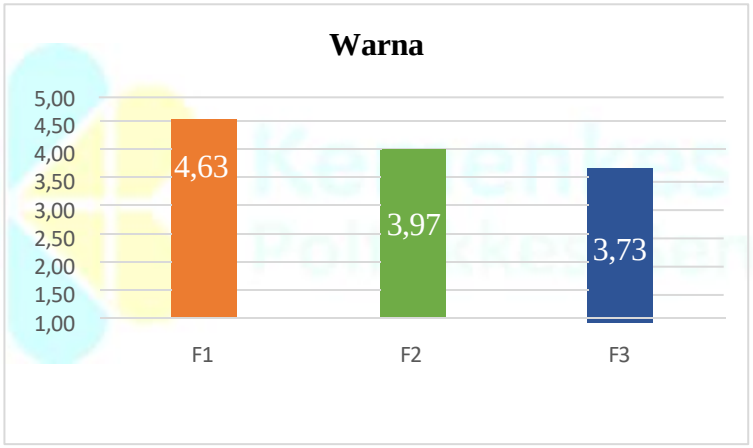
Lampiran 6 Grafik uji organoleptik

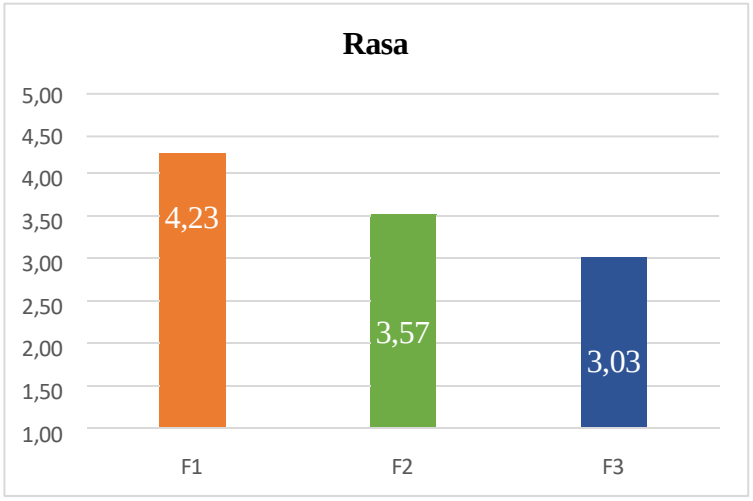


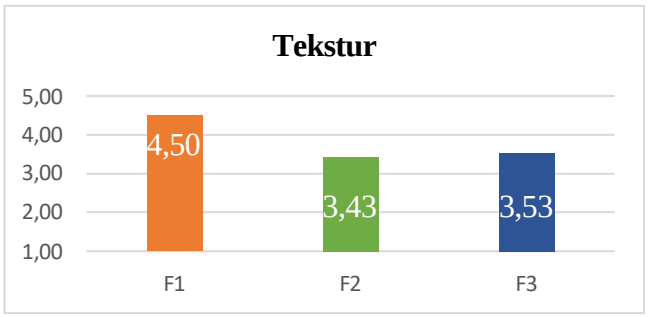


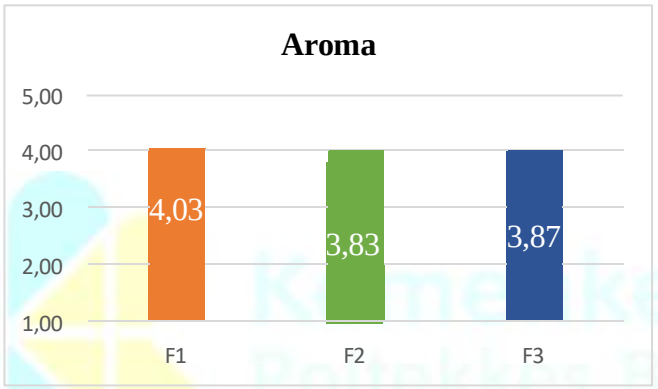



Aroma
20
15
10
5
0
3
3
7
17
1
7
4
18
6
17
3
4
F1
F2
F3
Aroma Sangat tidak suka
Aroma Tidak suka
Aroma Agak suka
Aroma Suka
Aroma Sangat suka


Warna
5,00
4,50
4,00
3,50
3,00
2,50
2,00
1,50
1,00
4,63
3,97
3,73
F1
F2
F3


Rasa
5,00
4,50
4,00
3,50
3,00
2,50
2,00
1,50
1,00
4,23
3,57
3,03
F1
F2
F3





Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 7 Analisa Zat Gizi

1. Nilai Gizi 1 Resep Produk

Formula	Bahan Makanan	BB (g)	E (kkal)	P (g)	L (g)	KH (g)	Kalium (mg)
F1	Pisang ambon	250	230	2,5	1,3	58,5	15,0
	Agar agar	120	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Gula pasir	14	773,9	0,0	0,0	199,8	2,0
	Semangka	300	96,1	1,8	1,2	21,6	24
	Susu skim	50	232	10,8	9,5	25,8	385
	Air putih	1200	0	0	0	0	0
Total			**1.332**	**15.1**	**12**	**305,7**	**426**
F2	Pisang ambon	250	230	2,5	1,3	58,5	15,0
	Agar agar	14	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Gula pasir	120	773,9	0,0	0,0	199,8	2,0
	Semangka	200	64,1	1,2	0,8	14,4	16
	Susu skim	50	232	10,8	9,5	25,8	385
	Air putih	1200	0	0	0	0	0
Total			**1.300**	**14,2**	**11,6**	**298,5**	**418**
F3	Pisang ambon	250	230	2,5	1,3	58,5	15,0
	Agar agar	120	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Gula pasir	14	773,9	0,0	0,0	199,8	2,0
	Semangka	100	32	0,6	0,4	7,2	8
	Susu skim	450	232	10,8	9,5	25,8	385
	Air putih	1200	0	0	0	0	0
Total			**1.267,9**	**13,3**	**11,2**	**291,3**	**410**

2. Nilai Gizi 1 Porsi

Menu	Berat Satuan Penukar	Berat 1 Resep	Jumlah Porsi	E (kkal)	P (g)	L (g)	KH (g)	Kalium (mg)
Puding pisang dan semangka Formula 1	100 gram	1.884 gram	18 porsi	74	0,83	0,66	16,98	23,66
Puding pisang dan semangka Formula 2	100 gram	1.784 gram	17 porsi	76,47	0,83	0,68	17,55	24,58
Puding pisang dan semangka Formula 3	100 gram	1.684 gram	16 porsi	79,24	0,83	0,7	18,20	25,62