

DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi, E. R. (2022). Innovation Snack Crackers Sorghum, Challenge And Characterization Product: A Review. *Journal Of Food And Agricultural Product*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.32585/Jfap.V2i1.2148>
- Admin, Rohani, & Widya Septiani. (2019). Pengaruh Pendidikan Kesehatan Dalam Mengkonsumsi Tablet Fe Terhadap Perubahan Pengetahuan Dan Sikap Ibu Hamil Di Puskesmas 1 Ulu Palembang Tahun 2018. *Jurnal Kesehatan Dan Pembangunan*, 9(18), 97–105. <https://doi.org/10.52047/Jkp.V9i18.48>
- Anggraeni, M. (2017). Sifat Fisikokimia Roti Yang Dibuat Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu Yang Ditambah Berbagai Jenis Gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), 52–56. <https://doi.org/10.17728/Jatp.214>
- Arza, P. A., & Tirtavani, M. (2018). Pengembangan Crackers Dengan Penambahan Tepung Ikan Patin [*Pangasius Hypophthalmus*] Dan Tepung Wortel [*Daucus Carota L.*]. *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal Of Nutrition And Food Research)*, 40(2), 55–62. <https://doi.org/10.22435/Pgm.V40i2.7579.55-62>
- Asfi, Weni Mulyani, Noviar Harun, And Yelmira Zalfiatri. "Pemanfaatan Tepung Kacang Merah Dan Pati Sagu Pada Pembuatan Crackers." Phd Diss., Riau University, 2017.
- Astuti, E. R. (2023). Literature Review: Faktor-Faktor Penyebab Anemia Pada Remaja Putri. *Jambura Journal Of Health Sciences And Research*, 5(2), 550–561. <https://doi.org/10.35971/Jjhsr.V5i2.17341>
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). Sni 2973-2011 Syarat Mutu Crackers. Badan Standardisasional <https://www.scribd.com/document/414682826/Sni-Crackers>

Balqis, S. (2024). *Pembuatan Cookies Pati Garut Dengan Substitusi Tepung Udang Rebon Sebagai Kudapan Untuk Mencegah Anemia Pada Remaja Putri*. Politeknik Negeri Jember.

Ernisti, W., Riyadi, S., Fitra, D., & Jaya, M. (2018). Karakteristik Biskuit (Crackers) Yang Difortifikasi Dengan Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Patin Siam (Pangasius Hypophthalmus) Berbeda Characteristics Of Crackers (Biskuit) Which Fortified With Catfish (Pangasius Hypophthalmus) Fish Flour At Different Concentration. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 13(2).

Dwiningrum, R., Pisacha, I. M., & Nursoleha, E. (2023). Review: Analisis Kualitatif Dan Kuantitatif Kandungan Protein Pada Olahan Bahan Pangan. *Journal Pharmacy Aisyah*, 2(2), 60–67.

Fitriany, J., & Saputri, A. I. (2018). Anemia Defisiensi Besi. *Jurnal. Kesehatan Masyarakat*, 4(1202005126), 1–30.

Gusnasi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Jurnal Inovasi Penelitian. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.

Harisatunnasyitoh, Z., Fadhilah, I., & Shabana, A. (2021). Potensi Tempe Dalam Menanggulangi Anemia Pada Remaja. *Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat*, 1–10. [Http://Jurnal.Umj.Ac.Id/Index.Php/Semnaskat](http://Jurnal.Umj.Ac.Id/Index.Php/Semnaskat)

Herwandar, F. R., & Soviyati, E. (2020). Perbandingan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Premenarche Dan Postmenarche Di Desa Ragawacana Kecamatan Kramatmulya Kabupaten Kuningan Tahun 2018. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada: Health Sciences Journal*, 11(1), 71–82. <https://doi.org/10.34305/jikbh.v11i1.15>

Kemenkes. (2018). Pedoman Pencegahan Dan Penanggulangan Anemia Pada Remaja Putri Dan Wanita Usia Subur (Wus). Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, 32. <https://Ayosehat.Kemkes.Go.Id/Buku-Pedoman-Pencegahan-Dan-Penanggulangan-Anemia-Pada-Remaja-Putri-Dan-Wanita-Usia-Subur>

Kemenkes. (2018). Riset Kesehatan Dasar 2018. In Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Ri Tahun 2018. [https://Repository.Badankebijakan.Kemkes.Go.Id/Id/Eprint/3514/1/Laporan Riskesda2018 Nasional.Pdf](https://Repository.Badankebijakan.Kemkes.Go.Id/Id/Eprint/3514/1/Laporan-Riskesda2018-Nasional.Pdf)

Kemenkes. (2019). Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia.956,34.http://Hukor.Kemkes.Go.Id/Uploads/Produk_Hukum/Pmk_No__28_Th_2019_Ttg_Angka_Kecukupan_Gizi_Yang_Dianjurkan_Untuk_Masyarakat_Indonesia.Pdf

Kementerian Kesehatan. (2019). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. <https://Repository.Kemkes.Go.Id/Book/668>

Maharani, S. (2020). Penyuluhan Tentang Anemia Pada Remaja. *Jurnal Abdimas Kesehatan (Jak)*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.36565/Jak.V2i1.51>

Manfaati, R., Baskoro, H., & Rifai, M. M. (2019). Pengaruh Waktu Dan Suhu Terhadap Proses Pengeringan Bawang Merah Menggunakan Tray Dryer. *Fluida*, 12(2), 43–49. <https://doi.org/10.35313/Fluida.V12i2.1596>

Matulessy, M. A. D., Lada, C. O., Damanik, E. M. B., & Setianingrum, E. L. (2023). The Relationship Between Anemia Status And Nutritional Status Of Pregnant Women With The Incidence Of Stunting Of Infants 0-6 Months In West Kupang District. *Eas Journal Of Nursing And Midwifery*, 5(01), 10–17.

<https://doi.org/10.36349/Easjnm.2023.V05i01.002>

Musniati, N., & Fitria, F. (2022). Eedukasi Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri.

Media Karya Kesehatan, 5(2), 224–232.

<https://doi.org/10.24198/Mkk.V5i2.38303>

Natalia Kristin, Lewi Jutomo, & Daniela L.A Boeky. (2022). Hubungan Asupan

Zat Gizi Besi Dengan Kadar Hemoglobin Remaja Putri. *Sehat Rakyat: Jurnal*

Kesehatan Masyarakat, 1(3), 189–195.

<https://doi.org/10.54259/Sehatrakyat.V1i3.1077>

Nazzila, Q. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Udang Rebon (*Mysis Relicta*)

Pada Pembuatan Kue Simping Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 2(2), 21–28.

Ningsih, A. I. F., Nugrahani, R., Khasirma, N., & Rizki, N. (2020). Perbedaan

Kadar Zat Besi (Fe) Pada Belut Yang Dipanggang Dengan Belut Yang Dikukus Menggunakan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. *Jurnal Ilmu Kesehatan Dan Farmasi*, 8(2), 59–62.

Nugroho, A., Rahmadi, A., Sutrio, S., & Sari, A. J. (2023). Brownies Daun Kelor

Dan Tempe Tinggi Protein Serta Zat Besi Bagi Ibu Hamil Anemia. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 8(1), 20. <https://doi.org/10.30867/Action.V8i1.755>

Oktarini, Iian T., Rosida, & A, Wgung, T. (2022). The Effect Of The Proportion

Of Wheat Flour : Fermented Jali. *Agritepa*, 9(2), 411–424.

Permatasari. (2022). Hubungan Asupan Protein Terhadap Kejadian Anemia Pada

Remaja Putri. *Indonesian Journal Of Nutrition Science And Food*, 1(2), 8– 13.

- Permatasari, D., & Soviana, E. (2022). Hubungan Asupan Protein Terhadap Kejadian Anemia Pada Remaja Putri. *Indonesian Journal Of Nutrition Science And Food*, 8(2), 8–13. [Http://E-Journal.Ivet.Ac.Id/Index.Php/Ijnufo/About](http://E-Journal.Ivet.Ac.Id/Index.Php/Ijnufo/About)
- Ponelo, F., Bait, Y., & Ahmad, L. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Termodifikasi Annealling Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Roti French Baquette. *Jambura Journal Of Food Technology*, 4(2), 185–197. <https://doi.org/10.37905/Jjft.V4i2.15663>
- Qudsy, S. P., Fajri, R., & Lisnawati, N. (2019). Pengaruh Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Zat Besi (Fe) Biskuit Untuk Wanita Hamil. *Journal Of Holistic And Health Sciences*, 2(2), 49–55. <https://doi.org/10.51873/Jhhs.V2i2.25>
- Quraini, D. F., Ningtyias, F. W., & Rohmawati, N. (2020). Perilaku Kepatuhan Konsumsi Tablet Tambah Darah Remaja Putri Di Jember, Indonesia. *Jurnal Promkes*, 8(2), 154–162.
- Ramadhani, W., Indrawan, I., & Seveline, S. (2022). Formulasi Crackers Mocaf Dengan Penambahan Tepung Udang Rebon Serta Karakteristiknya. *Jurnal Bioindustri (Journal Of Bioindustry)*, 4(2), 93–108.
- Rahmawati, A., & Wirawan. (2021). Formulasi Food Bars Berbahan Baku Koro Pedang Putih (*Canavalia Ensiformis*) Autoclaving - Cooling. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), 154–165. <https://doi.org/10.35891/tp.V12i2.2342>
- Rakhmayati, O., Khotimah, K., Mulyani, R., & Kusumaningrum, I. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Var *Ayumurasaki*) Terhadap Sifat Fisik, Sensoris Serta

Kimia Chewy Cookies. *Journal Of Applied Agriculture, Health, And Technology*, 2(1), 54–62. <https://doi.org/10.20961/Jaht.V2i1.712>

Permatasari. (2022). Hubungan Asupan Protein Terhadap Kejadian Anemia Pada Remaja Putri. *Indonesian Journal Of Nutrition Science And Food*, 1(2), 8– 13.

Qudsy, S. P., Fajri, R., & Lisnawati, N. (2019). Pengaruh Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Zat Besi (Fe) Biskuit Untuk Wanita Hamil. *Journal Of Holistic And Health Sciences*, 2(2), 49–55. <https://doi.org/10.51873/Jhhs.V2i2.25>

Quraini, D. F., Ningtyias, F. W., & Rohmawati, N. (2020). Perilaku Kepatuhan Konsumsi Tablet Tambah Darah Remaja Putri Di Jember, Indonesia. *Jurnal Promkes*, 8(2), 154–162.

Rahayu, R. L., Mubarak, A. Z., & Istianah, N. (2021). Karakteristik Fisikokimia Cookies Dengan Variasi Tepung Sorgum Dan Pati Jagung Serta Variasi Margarin Dan Whey Physico-Chemical Characteristics Of Cookies In Different Level Of Sorghum Flour, Corn Starch, Margarine, And Whey. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(2), 89–99. <https://doi.org/10.21776/Ub.Jpa.2021.009.02.3>

Ramadhani, W., Indrawan, I., & Seveline, S. (2022). Formulasi Crackers Mocaf Dengan Penambahan Tepung Udang Rebon Serta Karakteristiknya. *Jurnal Bioindustri (Journal Of Bioindustry)*, 4(2), 93–108.

Rosmini, & Astria, R. (2022). Formulasi Pembuatan Biskuit Crackers Berbasis Tepung Ikan Sidat Rosmini 1 , Nani Astria 2 Akademi Farmasi Bina Farmasi Palu. *Jurnal Ilmiah Kesmas Ij*, 22(1), 32–38.

Sari, P., Hilmanto, D., Herawati, D. M. D., & Dhamayanti, M. (2022). *Buku Saku Anemia Defisiensi Besi Pada Remaja Putri*. Penerbit Nem

Selawati, F., & Quddus, A. A. (2024). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Crackers Dengan Substitusi Tepung Beras Merah Dan Tepung Tempe. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 14(2), 63–69.

Suparmi, Sumarto, Sari, N. I., & Hidayat, T. (2021). Characteristics Of Makaroni Based On Sago Flour, Combined With Rebon Shrimp Flour (Acetes Erythraeus). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(2), 218–226. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i2.35059>

Santoso, Y. F., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Kualitas Nutrisi Dan Organoleptik Non-Flaky Crackers Dengan Penambahan Berbagai Bahan Pangan Alami Kaya Serat Pangan. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 1–16. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2021.10.1.1>

Suni, M. I., & Widagda, S. P. (2022). Consumer Response Analysis To Steamed Red Bean Flavour Cake. *Gastronary*, 1(2), 107–116. <http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/gastronary>

Trisyani, N., & Syahlan, Q. (2022). Karakteristik Organoleptik, Sifat Kimia Dan Fisik Cookies Yang Di Substitusi Dengan Tepung Daging Kerang Bambu (Solen Sp.). *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 15(1), 188–196. [http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=2969759&val=26489&title=Organoleptic Chemical And Physical Characteristics Of Cookies Substituted With Bamboo Shell Meat Flour Solen Sp](http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=2969759&val=26489&title=Organoleptic%20Chemical%20And%20Physical%20Characteristics%20Of%20Cookies%20Substituted%20With%20Bamboo%20Shell%20Meat%20Flour%20Solen%20Sp)

LAMPIRAN

Lampiran 1 Ijin Penelitian



YAYASAN PANTI RAPIH SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA

Jalan Tuntular 401 Pringwulung, Condongcatur, Depok, Sleman, Yogyakarta
Telp. (0274) 518977, 542744 Fax (0274) 587143
Website : www.stikespantirapih.ac.id E-mail : stikespr@stikespantirapih.ac.id



18 Juni 2025

Nomor : 1306/STIKes-PR/B/VI/2025
Lampiran : 1 Lembar
Hal : Izin peminjaman alat dan ruang laboratorium

Yth. Kaprodi Gizi Program Sarjana
STIKes Panti Rapih Yogyakarta
Jalan Tuntular No. 401, Pringwulung, Condongcatur
Depok, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta

Dengan hormat,

Menanggapi surat Saudara No: 042/S1-GZ/VI/2025 pada tanggal 13 Juni 2025 tentang permohonan izin peminjaman alat dan ruang laboratorium gizi di Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta dengan ini kami sampaikan bahwa mahasiswa beserta Judul Penelitian sebagai berikut,

NPM : 202133014
Nama Mahasiswa : Florentina Prabarani Kumara
Judul Penelitian : Pengaruh Penambahan Tepung Udang Rebon Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik dan Organoleptik Crackers Kacang Merah dan Sagu Untuk Pencegahan Anemia Besi

Kami izinkan untuk meminjam peralatan dan ruang Laboratorium Teknologi Pangan di Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta, dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Mengumpulkan proposal skripsi yang sudah direvisi dan di ACC oleh dosen pembimbing dalam bentuk soft file pada Ka Bidang PPM.
2. Mengambil papan identitas di Bidang PPM sebelum melakukan peminjaman alat dan laboratorium.
3. Menggunakan papan identitas selama melakukan kegiatan

Adapun Untuk Waktu, Nama Alat, Bahan dan Jumlah Barang yang Dipinjam Terlampir dalam Surat Ini.

Demikian surat dari kami. Atas kerja sama dan perhatiannya, kami ucapkan terima kasih.





YAYASAN PANTI RAPIH
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA

Jalan Tentuler 401 Pringwulung, Condongcatur, Depok, Sleman, Yogyakarta
Telp. (0274) 518977, 542144 Fax (0274) 587143
Website : www.stikespantirapih.ac.id E-mail : stikespr@stikespantirapih.ac.id



Lampiran surat nomor: 1306/STIKes-PR/B/VI/2025

Waktu:

No	Tanggal	Waktu	Kegiatan
1.	16 Juli 2025	08.00 -14.00 WIB	Uji Organoleptik
2.	23 Juli 2025	08.00 -14.00 WIB	Uji Organoleptik

Lampiran 2 *Ethical Clearance*



RUMAH SAKIT PANTI RAPIH KOMITE ETIK DAN HUKUM RUMAH SAKIT (KEHRS)

Jln. Cik Di Tiro 30 - Yogyakarta 55223 Telp. 0274 – 562233, 562233, 563333

SUB KOMITE ETIK PENELITIAN KESEHATAN RUMAH SAKIT PANTI RAPIH

KETERANGAN KELAIKAN ETIK ("ETHICAL CLEARANCE") No. 156/SKEPK-KKE/VII/2025

Sub Komite Etik Penelitian Kesehatan Rumah Sakit Panti Rapih, setelah mempelajari dengan seksama rancangan penelitian yang diusulkan:
The Health Research Ethical Sub Committee of Panti Rapih Hospital, after studying the proposed research design carefully :

"Pengaruh Penambahan Tepung Udang Rebon Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik Dan Organoleptik Crackers Kacang Merah Dan Sagu Untuk Pencegahan Anemia Besi"

Peneliti Utama : Florentina Prabarani Kumara
Principal Investigator
Anggota Peneliti :
Investigator member
Lokasi penelitian : STIKes Panti Rapih Yogyakarta
Location
Unit/Lembaga : STIKes Panti Rapih
Institution

Maka dengan ini menyatakan bahwa rencana penelitian tersebut telah memenuhi syarat atau dinyatakan laik etik untuk dilaksanakan.

Thus hereby declare that the research design has qualified and been approved for the implementation.

Demikian surat keterangan lolos kaji etik ini dibuat untuk diketahui dan dimaklumi oleh yang berkepentingan dan berlaku sejak tanggal 03 Juli 2025 sampai dengan 02 Juli 2026.

This ethical clearance is issued to be used appropriately and understood by all stakeholders and valid from 03 July 2025 until 02 July 2026.

Yogyakarta, 03 Juli 2025

Komite Etik dan Hukum Rumah Sakit

Maria Silvia Merry, M.Sc, Sp.MK
Ketua

Sub Komite Etik Penelitian Kesehatan
(SKEPK)

dr. Emilia Theresia, Sp.PA
Ketua

Catatan (Notes):

Kewajiban peneliti (*The obligations of researcher*):

- Menjaga kerahasiaan identitas subjek penelitian.
Keeping the confidentiality of the research subject identity.
- Membentahukan status penelitian apabila setelah masa berlakunya keterangan lolos kaji etik, penelitian masih belum selesai, atau ada perubahan protokol. Peneliti wajib mengajukan kembali permohonan kajian etik penelitian (amandemen protokol).
Informing about the research status if the research is not completed after passes the validity period of the ethical clearance, or there is a change in the protocol. The researchers must reappplies the application for a research ethical review (amendment protocol).
- Melaporkan status penelitian apabila penelitian berhenti di tengah jalan, ada kejadian serius yang tidak diinginkan dan melaporkan pelaksanaan penelitian secara berkala.
Reporting the research status if it stops before it is completed, there are serious adverse events, and reporting the research conduct periodically.
- Peneliti tidak boleh melakukan tindakan apa pun pada subjek sebelum penelitian lolos kaji etik, ada surat izin penelitian dan memberikan informed consent kepada subjek penelitian.
Researchers should not take any action on the subject before the study passes an ethical review, having a research license, and provides informed consent to the research subjects.
- Setelah selesai penelitian, peneliti wajib memberikan laporan penelitian kepada Sub Komite Etik Penelitian Kesehatan RS Panti Rapih.
After completing the research, the researchers is obliged to provide a report to the Health Research Ethical Sub Committee of Panti Rapih Hospital.



Lampiran 3 Formulir Uji Organileptik

FORMULIR UJI ORGANILEPTIK

Nama Panelis :

Tanggal Pengisian :

Nama Produk : *Crackers* Tepung Pati Sagu dan Tepung Kacang Merah

Dengan Penambahan Tepung Udang Rebon

Anda dimohon untuk mengamati dan memberikan penilaian terhadap kenampakan, citarasa, aroma dari produk yang diberikan. Setelah mencicipi, tuliskan penilaian pada tabel yang telah disediakan dengan memberikan skor.

Skor	Kenampakan	Aroma	Rasa	Tekstur	Kesukaan Keseluruhan
1	Sangat tidak menarik	Sangat amis	Sangat tidak suka	Sangat tidak renyah	Sangat tidak suka
2	Tidak menarik	Amis	Tidak suka	Tidak renyah	Tidak suka
3	Agak menarik	Agak amis	Agak suka	Agak renyah	Agak suka
4	Menarik	Tidak amis	Suka	Renyah	Suka

Silahkan dapat mengisi skor penilaian Anda dibawah ini:

Kode sampel	Kenampakan	Aroma	Rasa	Tekstur	Kesukaan Keseluruhan
078					
231					
456					
578					

Catatan : setiap kali selesai menguji 1 sampel, sebelum menguji sampel berikutnya diharapkan meminum air putih lebih dahulu.

Kritik dan saran:

Yogyakarta,2025

LEMBAR PENJELASAN *INFORM CONSENT*

Saya, Florentina Prabarani Kumara mahasiswi STIKes Panti Rapih Yogyakarta Program Sarjana Gizi. Saya ingin memohon kesediaan Anda untuk ikut berpartisipasi secara sukarela dalam penelitian saya yang berjudul “Pengaruh Penambahan Tepung Udang Rebon Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik Dan Organoleptik *Crackers* Tepung Kacang Merah Dan Pati Sagu Untuk Pencegahan Anemia Besi”. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung udang rebon formulasi *crackers* tepung pati sagu dan tepung kacang merah, ditinjau dari karakteristik kimia, fisik, dan organoleptik. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi yang berguna dalam memperoleh data mengenai penilaian organoleptik produk tersebut, guna mendukung pemenuhan kebutuhan gizi bagi remaja anemia.

Anda memiliki hak untuk ikut maupun tidak ikut serta dalam penelitian ini. Jika anda memutuskan untuk berpartisipasi dalam penelitian ini, anda juga memiliki hak untuk mengundurkan diri sewaktu-waktu dari penelitian ini, dan tidak berpengaruh pada proses perawatan anda. Dalam penelitian ini dibutuhkan partisipan (panelis) yang memenuhi persyaratan sebagai berikut.

1. Bersedia berpartisipasi dalam uji organoleptik dengan menandatangani formulir persetujuan.
2. Berasal dari mahasiswi Prodi Sarjana Gizi STIKes Panti Rapih Yogyakarta
3. Dalam keadaan sehat (tidak sedang sakit gangguan pancaindra)
4. Tidak memiliki alergi terhadap makanan yang diujikan (tepung udang rebon, tepung kacang merah, tepung pati sagu, susu skim).

Partisipan yang memenuhi persyaratan diatas diminta untuk mencicipi dan menilai karakteristik organoleptik meliputi kenampakan, cita rasa, aroma, tekstur dan kesukaan keseluruhan dari setiap sampel yang diberikan. Panelis akan diberikan waktu sekitar 15-20 menit untuk melakukan penilaian organoleptik. Dalam penelitian ini, terdapat risiko yang mungkin terjadi bagi panelis yang

memiliki alergi dan atau intoleransi terhadap kandungan produk yang diberikan. Produk ini mengandung tepung udang rebon, tepung kacang merah, tepung pati sagu, susu skim. Selama proses uji mutu organoleptik difasilitasi dengan obat-obatan, serta akses ke fasilitas kesehatan untuk mengantisipasi munculnya keluhan alergi atau intoleransi setelah mengikuti kegiatan pengujian.

Dalam penelitian ini, panelis yang mengikuti uji organoleptik akan mendapatkan reward berupa souvenir setelah melakukan pengujian organoleptik. Identitas panelis akan selalu dirahasiakan dan data yang diperoleh akan digunakan untuk penelitian. Jika ada hal yang belum dapat dimengerti atau ada keluhan, panelis dapat menghubungi saya Florentina Prabarani Kumara (081-620-7443) atau melalui email prabaranirara@gmail.com.

Peneliti

Florentina Prabarani Kumara

Lampiran 5 Formulir Persetujuan

FORMULIR PERSETUJUAN UNTUK BERPARTISIPASI DALAM
PENELITIAN

Judul Penelitian:
Pengaruh Penambahan Tepung Udang Rebon Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik dan Organoleptik <i>Crackers</i> Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu Untuk Pencegahan Anemia Besi

Saya (Nama Lengkap):
• Secara sukarela menyetujui bahwa saya terlibat dalam penelitian diatas • Saya yakin bahwa saya memahami tentang tujuan, proses, dan efek yang mungkin terjadi pada saya jika terlibat dalam penelitian ini • Saya telah memiliki kesempatan untuk bertanya dan saya puas dengan jawaban yang saya terima • Saya memahami bahwa partisipasi saya dengan peneliti ini bersifat sukarela dan saya dapat keluar sewaktu-waktu penelitian • Saya memahami bahwa saya akan menerima salinan dan lembaran pernyataan informasi dan persetujuan

Nama dan Tanda	Tanggal	No Hp
Tangan Panelis		
()		

Saya telah menjelaskan penelitian ini kepada partisipasi yang bertanda tangan di atas dan saya yakin bahwa responden tersebut paham tujuan, proses, dan efek yang mungkin terjadi jika ikut terlibat dalam penelitian ini.

Nama dan Tanda	Tanggal	No Hp
Tangan Panelis		
(Florentina Prabarani Kumara)	15 Juli 2025	0816207443

Lampiran 6 Pelaksanaan Kegiatan Penelitian

Pelaksanaan Kegiatan Penelitian

Kegiatan	Tahun 2025					
	Maret	April	Mei	Juni	Juli	Agustus
Penyusunan proposal						
Penyusunan surat izin						
Ethical clearance						
Pembuatan <i>crackers</i>						
Uji kimia dan fisik						
Uji organoleptik						
Analisis data						
Penyusunan laporan penelitian						
Sidang hasil penelitian						

Pembuatan tepung udang rebon



Udang rebon yang setelah dijemur



Proses pengovenan



Proses penghalusan



Setelah proses pengayakan

Pembuatan *crackers*

			
Pencampuran bahan yang dilakukan satu persatu dari formulasi F0,F1,F2 dan F3	Setelah proses pengulenan yang dilakukan satu persatu dari formulasi F0,F1,F2 dan F3	Proses setelah dipipihkan menggunakan rolling pin kemudian dicetak	Proses pengovenan
			
Hasil produk yang sudah jadi			
Uji Organoleptik			
			

Hasil Lab



LAPORAN HASIL UJI

Nomor Kode Laboratorium : LS.01.07.25/786
 Jenis Sampel : Crackers
 Nama Pemohon : Florentina Prabarani Kumara
 Asal Sampel : Stikes Panti Rapih
 Tgl diterima : 01-07-2025
 Tgl Pengujian : 08-07-2025 s/d 28-07-2025
 Jumlah Sampel : 12 Sampel
 Jenis Analisis : Kadar Air, Protein, Zat Besi, Tekstur Analyzer

No	Parameter Uji	Satuan	F01		F02		Metode Uji
			Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 1	Ulangan 2	
1	Kadar Air	%	9,3927	9,5007	11,7773	11,7723	Gravimetri
2	Protein	%	5,7718	5,8852	5,9442	5,9749	Kjldal
3	Zat Besi	mg/100g	4,6474	4,6088	4,8556	4,8368	Spektrofotometri
4	Hardness	N	331,7100	356,5800	267,9200	332,5700	Tekstur Analyzer
5	Gumminess		211,3000	164,2700	46,2900	183,3400	
6	Chewiness		185,9900	135,3500	139,2700	149,3500	
7	Fracture		6,4893	3,4887	4,0451	8,5695	
8	Cohesiveness		0,6369	0,4606	0,3844	0,5512	
9	Adhesiveness		5,2134	9,7953	4,1020	4,6593	

Catatan:
 1. Hasil Uji hanya berlaku untuk contoh yang diuji
 2. Laporan Hasil Uji ini tidak boleh digandakan tanpa izin Kepala UPT Laboratorium Instipер Yogyakarta kecuali secara lengkap

Yogyakarta, 28 Juli 2025
 Ka UPT Laboratorium

 Galang Indra Jaya, S.P., M.Sc.

Hal 1 dari 6 hal

Jl. Nangka II, Maguwoharjo (Pangroad Utara), Sleman, Yogyakarta 55282. Telp. (0274) 885478, 885479, 885580; Fax. (0274) 885479
 www.instiperjogja.ac.id | email: instiper@instiperjogja.ac.id



LAPORAN HASIL UJI

Nomor Kode Laboratorium : LS.01.07.25/786
 Jenis Sampel : Crackers
 Nama Pemohon : Florentina Prabarani Kumara
 Asal Sampel : Stikes Panti Rapih
 Tgl diterima : 01-07-2025
 Tgl Pengujian : 08-07-2025 s/d 28-07-2025
 Jumlah Sampel : 12 Sampel
 Jenis Analisis : Kadar Air, Protein, Zat Besi, Tekstur Analyzer

No	Parameter Uji	Satuan	F03		F11		Metode Uji
			Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 1	Ulangan 2	
1	Kadar Air	%	9,7987	9,8817	8,6813	8,9116	Gravimetri
2	Protein	%	6,2040	6,1118	7,5639	7,6949	Kjldal
3	Zat Besi	mg/100g	5,7825	5,7442	6,7735	6,8111	Spektrofotometri
4	Hardness	N	249,0200	289,8200	355,9400	385,3600	Tekstur Analyzer
5	Gumminess		171,0800	211,5300	128,9300	204,3800	
6	Chewiness		146,1800	176,9900	111,9300	166,6300	
7	Fracture		2,8243	2,1843	2,9927	8,3296	
8	Cohesiveness		0,6870	0,7298	0,3642	0,5303	
9	Adhesiveness		4,9230	4,1010	2,9739	5,9160	

Catatan:
 1. Hasil Uji hanya berlaku untuk contoh yang diuji
 2. Laporan Hasil Uji ini tidak boleh digandakan tanpa izin Kepala UPT Laboratorium Instipер Yogyakarta kecuali secara lengkap

Yogyakarta, 28 Juli 2025
 Ka UPT Laboratorium

 Galang Indra Jaya, S.P., M.Sc.

Hal 2 dari 6 hal

Jl. Nangka II, Maguwoharjo (Pangroad Utara), Sleman, Yogyakarta 55282. Telp. (0274) 885478, 885479, 885580; Fax. (0274) 885479
 www.instiperjogja.ac.id | email: instiper@instiperjogja.ac.id



LAPORAN HASIL UJI

Nomor Kode Laboratorium : LS.01.07.25/786
 Jenis Sampel : Crackers
 Nama Pemohon : Florentina Prabarani Kumara
 Asal Sampel : Stikes Panti Rapih
 Tgl diterima : 01-07-2025
 Tgl Pengujian : 08-07-2025 s/d 28-07-2025
 Jumlah Sampel : 12 Sampel
 Jenis Analisis : Kadar Air, Protein, Zat Besi, Tekstur Analyzer

No	Parameter Uji	Satuan	F12		F13		Metode Uji
			Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 1	Ulangan 2	
1	Kadar Air	%	8,1708	8,4981	6,6804	6,6470	Gravimetri
2	Protein	%	8,4688	8,5591	7,7502	7,7893	Kjldal
3	Zat Besi	mg/100g	7,0832	7,0644	7,2408	7,2224	Spektrofotometri
4	Hardness	N	228,3000	3054,2300	314,5500	331,7100	Tekstur Analyzer
5	Gumminess		152,3000	103,7600	222,5800	211,3000	
6	Chewiness		131,5000	84,4460	160,0000	185,9900	
7	Fracture		3,8556	3,9666	3,0119	3,4887	
8	Cohesiveness		0,6670	0,3399	0,3897	0,6369	
9	Adhesiveness		5,4984	3,7675	2,5998	5,2134	

Catatan:
 1. Hasil Uji hanya berlaku untuk contoh yang diuji
 2. Laporan Hasil Uji ini tidak boleh digandakan tanpa izin Kepala UPT Laboratorium Instipер Yogyakarta kecuali secara lengkap

Yogyakarta, 28 Juli 2025
 Ka UPT Laboratorium

 Galang Indra Jaya, S.P., M.Sc.

Hal 3 dari 6 hal

Jl. Nangka II, Maguwoharjo (Pangroad Utara), Sleman, Yogyakarta 55282. Telp. (0274) 885478, 885479, 885580; Fax. (0274) 885479
 www.instiperjogja.ac.id | email: instiper@instiperjogja.ac.id



LAPORAN HASIL UJI

Nomor Kode Laboratorium : LS.01.07.25/786
 Jenis Sampel : Crackers
 Nama Pemohon : Florentina Prabarani Kumara
 Asal Sampel : Stikes Panti Rapih
 Tgl diterima : 01-07-2025
 Tgl Pengujian : 08-07-2025 s/d 28-07-2025
 Jumlah Sampel : 12 Sampel
 Jenis Analisis : Kadar Air, Protein, Zat Besi, Tekstur Analyzer

No	Parameter Uji	Satuan	F21		F22		Metode Uji
			Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 1	Ulangan 2	
1	Kadar Air	%	9,3230	9,2254	8,0999	8,1572	Gravimetri
2	Protein	%	9,4117	9,3721	9,4246	9,4528	Kjldal
3	Zat Besi	mg/100g	10,3671	10,3860	8,6632	8,6823	Spektrofotometri
4	Hardness	N	391,0700	402,7600	263,7800	249,0200	Tekstur Analyzer
5	Gumminess		244,8200	265,9100	173,0300	171,0800	
6	Chewiness		5,7069	6,1638	6,6639	2,8243	
7	Fracture		0,6260	0,6539	0,6602	0,6871	
8	Cohesiveness		1,4896	1,4433	1,7496	1,4923	
9	Adhesiveness						

Catatan:
 1. Hasil Uji hanya berlaku untuk contoh yang diuji
 2. Laporan Hasil Uji ini tidak boleh digandakan tanpa izin Kepala UPT Laboratorium Instipер Yogyakarta kecuali secara lengkap

Yogyakarta, 28 Juli 2025
 Ka UPT Laboratorium

 Galang Indra Jaya, S.P., M.Sc.

Hal 4 dari 6 hal

Jl. Nangka II, Maguwoharjo (Pangroad Utara), Sleman, Yogyakarta 55282. Telp. (0274) 885478, 885479, 885580; Fax. (0274) 885479
 www.instiperjogja.ac.id | email: instiper@instiperjogja.ac.id

LAPORAN HASIL UJI

Nomor Kode Laboratorium : LS.01.07.25/786
Jenis Sampel : Crackers
Nama Pemohon : Florentina Praburani Kumara
Asal Sampel : Stikes Panti Rapih
Tgl diterima : 01-07-2025
Tgl Pengujian : 08-07-2025 s/d 28-07-2025
Jumlah Sampel : 12 Sampel
Jenis Analisis : Kadar Air, Protein, Zat Besi, Tekstur Analyzer

No	Parameter Uji	Satuan	F23		F33		Metode Uji
			Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 1	Ulangan 2	
1	Kadar Air	%	7,5387	7,3434	6,8950	6,8852	Gravimetri
2	Protein	%	9,9153	9,9587	10,3324	10,2452	Kjldal
3	Zat Besi	mg/100g	10,1310	10,1121	11,2341	11,1817	Spektrofotometri
4	Hardness		317,2209	289,8200	57,7400	71,0750	Tekstur Analyzer
5	Gumminess		202,9700	211,5300	32,2000	37,2680	
6	Chewiness		170,5109	176,9000	25,2430	27,7860	
7	Fracture		3,1072	2,1843	2,2127	2,1999	
8	Cohesiveness		0,6398	0,7298	0,5576	0,5243	
9	Adhesiveness		1,9002	1,4101	0,5280	0,5686	

Catatan:
1. Hasil Uji hanya berlaku untuk contoh yang diuji
2. Laporan Hasil Uji ini tidak boleh digandakan tanpa izin Kepala UPT Laboratorium Instiper Yogyakarta kecuali secara lengkap

Yogyakarta, 28 Juli 2025
Ka UPT Laboratorium

Galaug Indra Jaya, S.P.,M.Sc

Hal 5 dari 6 hal

LAPORAN HASIL UJI

Nomor Kode Laboratorium : LS.01.07.25/786
Jenis Sampel : Crackers
Nama Pemohon : Florentina Praburani Kumara
Asal Sampel : Stikes Panti Rapih
Tgl diterima : 01-07-2025
Tgl Pengujian : 08-07-2025 s/d 28-07-2025
Jumlah Sampel : 12 Sampel
Jenis Analisis : Kadar Air, Protein, Zat Besi, Tekstur Analyzer

No	Parameter Uji	Satuan	F32		F33		Metode Uji
			Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 1	Ulangan 2	
1	Kadar Air	%	7,2168	7,0668	7,8191	7,7777	Gravimetri
2	Protein	%	8,4291	8,5160	9,0611	9,1198	Kjldal
3	Zat Besi	mg/100g	11,7439	11,7261	12,6302	12,6690	Spektrofotometri
4	Hardness		413,0200	447,8100	308,5000	293,5800	Tekstur Analyzer
5	Gumminess		292,6800	268,6000	195,9900	172,7200	
6	Chewiness		238,2400	223,6600	156,5500	134,7700	
7	Fracture		6,0166	7,8755	5,1143	5,2426	
8	Cohesiveness		0,7086	0,5998	0,6352	0,5883	
9	Adhesiveness		3,2037	6,5851	2,2497	3,3397	

Catatan:
1. Hasil Uji hanya berlaku untuk contoh yang diuji
2. Laporan Hasil Uji ini tidak boleh digandakan tanpa izin Kepala UPT Laboratorium Instiper Yogyakarta kecuali secara lengkap

Yogyakarta, 28 Juli 2025
Ka UPT Laboratorium

Galaug Indra Jaya, S.P.,M.Sc

Hal 6 dari 6 hal

SPSS Data Uji Organoleptik

[illegible]

SPSS Data Uji Organoleptik Kenampakan

kenampakan crackers.sav [DataSet2] - IBM SPSS Statistics Data Editor

	F0_078	F1_231	F2_456	F3_578	var	var
1	4	3	1	2		
2	2	2	4	3		
3	4	4	4	3		
4	3	4	4	4		
5	4	4	4	4		
6	2	2	2	2		
7	3	4	3	4		
8	4	4	4	4		
9	4	4	3	4		
10	2	4	4	4		
11	1	1	1	1		
12	3	3	4	3		
13	3	4	1	1		
14	3	3	3	3		
15	4	4	4	4		

1

Data View Variable View

[illegible]

Descriptives

			Statistic	Std. Error
F0_078	Mean		3.00	.179
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2.63	
		Upper Bound	3.37	
	5% Trimmed Mean		3.06	
	Median		3.00	
	Variance		.966	
	Std. Deviation		.983	
	Minimum		1	
	Maximum		4	
	Range		3	
	Interquartile Range		2	
	Skewness		-.467	.427
	Kurtosis		-.971	.833
F1_231	Mean		3.43	.149
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	3.13	
		Upper Bound	3.74	
	5% Trimmed Mean		3.52	
	Median		4.00	
	Variance		.668	
	Std. Deviation		.817	
	Minimum		1	
	Maximum		4	
	Range		3	
	Interquartile Range		1	
	Skewness		-1.396	.427
	Kurtosis		1.405	.833
F2_456	Mean		3.07	.191
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2.68	
		Upper Bound	3.46	
	5% Trimmed Mean		3.13	
	Median		3.00	
	Variance		1.099	
	Std. Deviation		1.048	
	Minimum		1	
	Maximum		4	
	Range		3	
	Interquartile Range		1	
	Skewness		-.910	.427
	Kurtosis		-.291	.833
F3_578	Mean		3.30	.167
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2.96	
		Upper Bound	3.64	
	5% Trimmed Mean		3.39	
	Median		4.00	
	Variance		.838	
	Std. Deviation		.915	
	Minimum		1	
	Maximum		4	
	Range		3	
	Interquartile Range		1	
	Skewness		-1.237	.427
	Kurtosis		.798	.833

Ranks

	Mean Rank
F0_078	2.25
F1_231	2.73
F2_456	2.38
F3_578	2.63

Test Statistics^a

N	30
Chi-Square	4.740
df	3
Asymp. Sig.	.192

a. Friedman Test

Test Statistics^a

	F1_231 - F0_078	F2_456 - F0_078	F3_578 - F0_078	F2_456 - F1_231	F3_578 - F1_231	F3_578 - F2_456
Z	-2.239 ^b	-.413 ^b	-1.340 ^b	-1.536 ^c	-.758 ^c	-1.498 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	.025	.679	.180	.124	.449	.134

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

c. Based on positive ranks.

SPSS Data Uji Organoleptik Tekstur

tekstur crackers.sav [DataSet3] - IBM SPSS Statistics Data Editor

File Edit View Data Transform Analyze Direct Marketing Graphs Utilities Add-ons Window Help

16 4 4 4 4
17 4 3 4 3
18 4 3 4 4
19 4 4 4 3
20 4 4 4 3
21 4 3 4 3
22 4 4 4 4
23 4 4 4 4
24 4 4 4 4
25 4 4 4 3
26 4 4 4 4
27 4 3 3 3
28 4 4 3 3
29 4 4 4 4
30 4 3 3 3

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15

F0_078 F1_231 F2_456 F3_578 var

1 4 3 4 2
2 4 3 3 3
3 4 3 3 4
4 3 4 4 4
5 4 4 4 4
6 4 4 4 3
7 3 4 4 4
8 4 4 4 3
9 4 3 4 2
10 4 4 3 4
11 4 4 4 4
12 4 3 3 4
13 4 3 1 4
14 4 4 4 4
15 4 4 4 4

Data View Variable View

tekstur crackers.sav [DataSet3] - IBM SPSS Statistics Data Editor

File Edit View Data Transform Analyze Direct Marketing Graphs Utilities Add-ons Window Help

	Name	Type	Width	Decimals	Label	Values	Missing	Columns	Align	Measure	Role
1	F0_078	Numeric	8	0		(1, Sangat ti... None	8	8	Right	Scale	Input
2	F1_231	Numeric	8	0		(1, Sangat ti... None	8	8	Right	Scale	Input
3	F2_456	Numeric	8	0		(1, Sangat ti... None	8	8	Right	Scale	Input
4	F3_578	Numeric	8	0		(1, Sangat ti... None	8	8	Right	Scale	Input
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											

Data View Variable View

Descriptives^a

			Statistic	Std. Error
F1_231	Mean		3.63	.089
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	3.45	
		Upper Bound	3.82	
	5% Trimmed Mean		3.65	
	Median		4.00	
	Variance		.240	
	Std. Deviation		.490	
	Minimum		3	
	Maximum		4	
	Range		1	
	Interquartile Range		1	
	Skewness		-.583	.427
	Kurtosis		-1.784	.833
F2_456	Mean		3.73	.117
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	3.49	
		Upper Bound	3.97	
	5% Trimmed Mean		3.83	
	Median		4.00	
	Variance		.409	
	Std. Deviation		.640	
	Minimum		1	
	Maximum		4	
	Range		3	
	Interquartile Range		0	
	Skewness		-3.096	.427
	Kurtosis		11.201	.833
F3_578	Mean		3.50	.115
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	3.26	
		Upper Bound	3.74	
	5% Trimmed Mean		3.56	
	Median		4.00	
	Variance		.397	
	Std. Deviation		.630	
	Minimum		2	
	Maximum		4	
	Range		2	
	Interquartile Range		1	
	Skewness		-.888	.427
	Kurtosis		-.134	.833

a. F0_078 is constant. It has been omitted.

Ranks

	Mean Rank
F0_078	3.00
F1_231	2.32
F2_456	2.58
F3_578	2.10

Test Statistics^a

N	30
Chi-Square	19.157
df	3
Asymp. Sig.	.000

a. Friedman Test

	F1_231 - F0_078	F2_456 - F0_078	F3_578 - F0_078	F2_456 - F1_231	F3_578 - F1_231	F3_578 - F2_456
Z	-3.317 ^b	-2.333 ^b	-3.419 ^b	-.832 ^c	-1.155 ^b	-1.585 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	.001	.020	.001	.405	.248	.113

c. Based on negative ranks.

The screenshot displays the IBM SPSS Statistics Data Editor interface. The top window shows the 'Data View' of a dataset named 'rasa crackers.sav'. The dataset has 15 rows and 6 columns. The columns are labeled 'F0_078', 'F1_231', 'F2_456', 'F3_578', 'var', and an unlabeled column. The data is as follows:

	F0_078	F1_231	F2_456	F3_578	var	
1	4	2	2	2		15
2	2	2	3	3		16
3	4	2	3	2		17
4	4	3	3	2		18
5	3	3	2	2		19
6	4	3	3	3		20
7	4	3	2	2		21
8	4	3	2	2		22
9	4	2	2	1		23
10	3	3	3	3		24
11	1	4	4	3		25
12	3	2	2	2		26
13	1	3	2	3		27
14	3	3	2	2		28
15	2	2	2	2		29

The bottom window shows the 'Variable View' of the same dataset. It lists the variables and their properties:

Name	Type	Width	Decimals	Label	Values	Missing	Columns	Align	Measure	Role
F0_078	Numeric	8	0		{1, Sangat a...	None	8	Right	Scale	Input
F1_231	Numeric	8	0		{1, Sangat a...	None	8	Right	Scale	Input
F2_456	Numeric	8	0		{1, Sangat a...	None	8	Right	Scale	Input
F3_578	Numeric	8	0		{1, Sangat a...	None	8	Right	Scale	Input

Descriptives

			Statistic	Std. Error
F0_078	Mean		3.20	.139
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2.92	
		Upper Bound	3.48	
	5% Trimmed Mean		3.26	
	Median		3.00	
	Variance		.579	
	Std. Deviation		.761	
	Minimum		1	
	Maximum		4	
	Range		3	
	Interquartile Range		1	
	Skewness		-.865	.427
	Kurtosis		.982	.833
F1_231	Mean		2.87	.115
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2.63	
		Upper Bound	3.10	
	5% Trimmed Mean		2.85	
	Median		3.00	
	Variance		.395	
	Std. Deviation		.629	
	Minimum		2	
	Maximum		4	
	Range		2	
	Interquartile Range		1	
	Skewness		.098	.427
	Kurtosis		-.321	.833
F2_456	Mean		2.67	.138
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2.38	
		Upper Bound	2.95	
	5% Trimmed Mean		2.67	
	Median		3.00	
	Variance		.575	
	Std. Deviation		.758	
	Minimum		1	
	Maximum		4	
	Range		3	
	Interquartile Range		1	
	Skewness		.151	.427
	Kurtosis		-.398	.833
F3_578	Mean		2.60	.149
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2.30	
		Upper Bound	2.90	
	5% Trimmed Mean		2.61	
	Median		3.00	
	Variance		.662	
	Std. Deviation		.814	
	Minimum		1	
	Maximum		4	
	Range		3	
	Interquartile Range		1	
	Skewness		.066	.427
	Kurtosis		-.402	.833

Ranks

	Mean Rank
F0_078	3.08
F1_231	2.57
F2_456	2.25
F3_578	2.10

Test Statistics^a

N	30
Chi-Square	15.953
df	3
Asymp. Sig.	.001

a. Friedman Test

	F1_231 - F0_078	F2_456 - F0_078	F3_578 - F0_078	F2_456 - F1_231	F3_578 - F1_231	F3_578 - F2_456
Z	-2.134 ^b	-2.405 ^b	-2.624 ^b	-1.209 ^b	-1.602 ^b	-.432 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	.033	.016	.009	.227	.109	.666

b. Based on positive ranks.

The screenshot displays the IBM SPSS Statistics Data Editor interface. The top portion shows the 'Data View' for a dataset named 'aroma crackers.sav'. It contains 15 rows of data across five columns: F0_078, F1_231, F2_456, F3_578, and var. The bottom portion shows the 'Variable View' for the same dataset, detailing the properties of each variable. The variables are F0_078, F1_231, F2_456, and F3_578, all of which are numeric with a width of 8 and 0 decimal places. They are labeled '1, Sangat ti...', 'None', 'None', and 'None' respectively. The 'Measure' column indicates that all variables are scaled, and the 'Role' column indicates they are all input variables.

	F0_078	F1_231	F2_456	F3_578	var
1	4	3	1	2	
2	2	2	4	3	
3	4	4	4	3	
4	3	4	4	4	
5	4	4	4	4	
6	2	2	2	2	
7	3	4	3	4	
8	4	4	4	4	
9	4	4	3	4	
10	2	4	4	4	
11	1	1	1	1	
12	3	3	4	3	
13	3	4	1	1	
14	3	3	3	3	
15	4	4	4	4	

Name	Type	Width	Decimals	Label	Values	Missing	Columns	Align	Measure	Role
F0_078	Numeric	8	0		{1, Sangat ti..., None		8	Right	Scale	Input
F1_231	Numeric	8	0		{1, Sangat ti..., None		8	Right	Scale	Input
F2_456	Numeric	8	0		{1, Sangat ti..., None		8	Right	Scale	Input
F3_578	Numeric	8	0		{1, Sangat ti..., None		8	Right	Scale	Input

Descriptives

			Statistic	Std. Error
F0_078	Mean		3.33	.168
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2.99	
		Upper Bound	3.68	
	5% Trimmed Mean		3.43	
	Median		4.00	
	Variance		.851	
	Std. Deviation		.922	
	Minimum		1	
	Maximum		4	
	Range		3	
	Interquartile Range		1	
	Skewness		-1.308	.427
	Kurtosis		.897	.833
F1_231	Mean		2.63	.102
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2.43	
		Upper Bound	2.84	
	5% Trimmed Mean		2.61	
	Median		3.00	
	Variance		.309	
	Std. Deviation		.556	
	Minimum		2	
	Maximum		4	
	Range		2	
	Interquartile Range		1	
	Skewness		.074	.427
	Kurtosis		-.796	.833
F2_456	Mean		2.47	.124
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2.21	
		Upper Bound	2.72	
	5% Trimmed Mean		2.41	
	Median		2.00	
	Variance		.464	
	Std. Deviation		.681	
	Minimum		2	
	Maximum		4	
	Range		2	
	Interquartile Range		1	
	Skewness		1.179	.427
	Kurtosis		.229	.833
F3_578	Mean		2.03	.122
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	1.78	
		Upper Bound	2.28	
	5% Trimmed Mean		2.04	
	Median		2.00	
	Variance		.447	
	Std. Deviation		.669	
	Minimum		1	
	Maximum		3	
	Range		2	
	Interquartile Range		0	
	Skewness		-.037	.427
	Kurtosis		-.589	.833

Ranks

	Mean Rank
F0_078	3.43
F1_231	2.57
F2_456	2.23
F3_578	1.77

Test Statistics^a

N	30
Chi-Square	35.469
df	3
Asymp. Sig.	.000

a. Friedman Test

Test Statistics^a

	F1_231 - F0_078	F2_456 - F0_078	F3_578 - F0_078	F2_456 - F1_231	F3_578 - F1_231	F3_578 - F2_456
Z	-2.908 ^b	-3.290 ^b	-3.651 ^b	-.969 ^b	-3.274 ^b	-2.653 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	.004	.001	.000	.333	.001	.008

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on positive ranks.

SPSS Data Uji Organoleptik Kesukaan Keseluruhan

[illegible]

Descriptives

			Statistic	Std. Error
F0_078	Mean		3.00	.179
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2.63	
		Upper Bound	3.37	
	5% Trimmed Mean		3.06	
	Median		3.00	
	Variance		.966	
	Std. Deviation		.983	
	Minimum		1	
	Maximum		4	
	Range		3	
	Interquartile Range		2	
	Skewness		-.467	.427
	Kurtosis		-.971	.833
F1_231	Mean		3.43	.149
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	3.13	
		Upper Bound	3.74	
	5% Trimmed Mean		3.52	
	Median		4.00	
	Variance		.668	
	Std. Deviation		.817	
	Minimum		1	
	Maximum		4	
	Range		3	
	Interquartile Range		1	
	Skewness		-1.396	.427
	Kurtosis		1.405	.833
F2_456	Mean		3.07	.191
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2.68	
		Upper Bound	3.46	
	5% Trimmed Mean		3.13	
	Median		3.00	
	Variance		1.099	
	Std. Deviation		1.048	
	Minimum		1	
	Maximum		4	
	Range		3	
	Interquartile Range		1	
	Skewness		-.910	.427
	Kurtosis		-.291	.833
F3_578	Mean		3.30	.167
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2.96	
		Upper Bound	3.64	
	5% Trimmed Mean		3.39	
	Median		4.00	
	Variance		.838	
	Std. Deviation		.915	
	Minimum		1	
	Maximum		4	
	Range		3	
	Interquartile Range		1	
	Skewness		-1.237	.427
	Kurtosis		.798	.833

Test Statistics^a

	Mean Rank
F0_078	2.25
F1_231	2.73
F2_456	2.38
F3_578	2.63

N	30
Chi-Square	4.740
df	3
Asymp. Sig.	.192

a. Friedman Test

Test Statistics^a

	F1_231 - F0_078	F2_456 - F0_078	F3_578 - F0_078	F2_456 - F1_231	F3_578 - F1_231	F3_578 - F2_456
Z	-2.239 ^b	-.413 ^b	-1.340 ^b	-1.536 ^c	-.758 ^c	-1.498 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	.025	.679	.180	.124	.449	.134

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

c. Based on positive ranks.

SPPS Data Uji Kimia Protein

Untitled2 [DataSet7] - IBM SPSS Statistics Data Editor

	Perlakuan	Protein	Besi	var	var	var
1	1.00	5.82	4.62			
2	1.00	5.95	4.84			
3	1.00	6.15	5.76			
4	2.00	7.62	6.79			
5	2.00	8.51	7.07			
6	2.00	7.77	7.23			
7	3.00	9.39	10.37			
8	3.00	8.67	8.67			
9	3.00	9.93	10.28			
10	4.00	10.28	11.20			
11	4.00	8.47	11.73			
12	4.00	9.09	12.65			
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						

4

Data View Variable View

[illegible]

Tests of Normality

		Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Protein	F0	.222	3	.	.985	3	.767
	F1	.327	3	.	.872	3	.302
	F2	.204	3	.	.993	3	.843
	F3	.248	3	.	.968	3	.657

a. Lilliefors Significance Correction

Test of Homogeneity of Variances

Protein

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1.888	3	8	.210

ANOVA

Protein

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	22.320	3	7.440	19.836	.000
Within Groups	3.001	8	.375		
Total	25.321	11			

Protein

		N	Subset for alpha = 0.05		
			1	2	3
Duncan ^a	F0	3	5.9733		
	F1	3		7.9667	
	F3	3			9.2800
	F2	3			9.3300
	Sig.		1.000	1.000	.923

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Descriptives

Perlakuan				Statistic	Std. Error
Protein	F0	Mean		5.9733	.09597
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	5.5604	
			Upper Bound	6.3863	
		5% Trimmed Mean		.	
		Median		5.9500	
		Variance		.028	
		Std. Deviation		.16623	
		Minimum		5.82	
		Maximum		6.15	
		Range		.33	
		Interquartile Range		.	
		Skewness		.619	1.225
		Kurtosis		.	.
	F1	Mean		7.9667	.27510
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	6.7830	
			Upper Bound	9.1503	
		5% Trimmed Mean		.	
		Median		7.7700	
		Variance		.227	
		Std. Deviation		.47648	
		Minimum		7.62	
		Maximum		8.51	
		Range		.89	
		Interquartile Range		.	
		Skewness		1.541	1.225
		Kurtosis		.	.
	F2	Mean		9.3300	.36497
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	7.7597	
			Upper Bound	10.9003	
		5% Trimmed Mean		.	
		Median		9.3900	
		Variance		.400	
		Std. Deviation		.63214	
		Minimum		8.67	
		Maximum		9.93	
		Range		1.26	
		Interquartile Range		.	
		Skewness		-.423	1.225
		Kurtosis		.	.
	F3	Mean		9.2800	.53107
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	6.9950	
			Upper Bound	11.5650	
		5% Trimmed Mean		.	
		Median		9.0900	
		Variance		.846	
		Std. Deviation		.91984	
		Minimum		8.47	
		Maximum		10.28	
		Range		1.81	
		Interquartile Range		.	
		Skewness		.890	1.225
		Kurtosis		.	.

SPPS Data Uji Kimia Besi

Untitled2 [DataSet7] - IBM SPSS Statistics Data Editor

	Perlakuan	Protein	Besi	var	var	var
1	1.00	5.82	4.62			
2	1.00	5.95	4.84			
3	1.00	6.15	5.76			
4	2.00	7.62	6.79			
5	2.00	8.51	7.07			
6	2.00	7.77	7.23			
7	3.00	9.39	10.37			
8	3.00	8.67	8.67			
9	3.00	9.93	10.28			
10	4.00	10.28	11.20			
11	4.00	8.47	11.73			
12	4.00	9.09	12.65			
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						

Data View Variable View

Untitled2 [DataSet7] - IBM SPSS Statistics Data Editor

	Name	Type	Width	Decimals	Label	Values	Missing	Columns	Align	Measure	Role
1	Perlakuan	Numeric	8	2		(1.00, F0)...	None	8	Center	Nominal	Input
2	Protein	Numeric	8	2		None	None	8	Center	Scale	Input
3	Besi	Numeric	8	2		None	None	8	Center	Scale	Input
4											
5											
6											
7											
8											
9											

Tests of Normality

	Perlakuan	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Besi	F0	.317	3	.	.888	3	.349
	F1	.238	3	.	.976	3	.702
	F2	.368	3	.	.790	3	.090
	F3	.237	3	.	.976	3	.706

a. Lilliefors Significance Correction

Test of Homogeneity of Variances

Besi

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
2.358	3	8	.148

ANOVA

Besi

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	80.390	3	26.797	57.360	.000
Within Groups	3.737	8	.467		
Total	84.127	11			

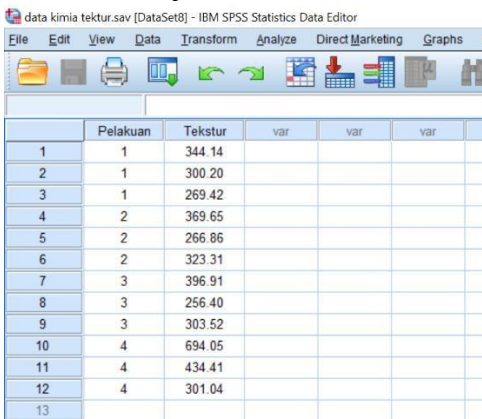
Besi

Perlakuan		N	Subset for alpha = 0.05			
			1	2	3	4
Duncan ^a	F0	3	5.0733			
	F1	3		7.0300		
	F2	3			9.7733	
	F3	3				11.8600
	Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

SPPS Data Uji Kimia tekstur

[illegible]

Tests of Normality

Pelakuan		Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Tekstur	F0	.213	3	.	.990	3	.806
	F1	.193	3	.	.997	3	.892
	F2	.252	3	.	.965	3	.641
	F3	.250	3	.	.967	3	.650

a. Lilliefors Significance Correction

Test of Homogeneity of Variances

Tekstur

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
3.378	3	8	.075

ANOVA

Tekstur

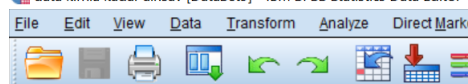
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	59499.122	3	19833.041	1.615	.261
Within Groups	98234.462	8	12279.308		
Total	157733.584	11			

Descriptives

Pelakuan				Statistic	Std. Error
Tekstur	F0	Mean		304.5867	21.68103
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	211.3007	
			Upper Bound	397.8726	
		5% Trimmed Mean		.	
		Median		300.2000	
		Variance		1410.202	
		Std. Deviation		37.55265	
		Minimum		269.42	
		Maximum		344.14	
		Range		74.72	
		Interquartile Range		.	
		Skewness		.518	1.225
		Kurtosis		.	.
	F1	Mean		319.9400	29.72072
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	192.0621	
			Upper Bound	447.8179	
		5% Trimmed Mean		.	
		Median		323.3100	
		Variance		2649.964	
		Std. Deviation		51.47780	
		Minimum		266.86	
		Maximum		369.65	
		Range		102.79	
		Interquartile Range		.	
		Skewness		-.293	1.225
		Kurtosis		.	.
	F2	Mean		318.9433	41.28831
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	141.2941	
			Upper Bound	496.5926	
		5% Trimmed Mean		.	
		Median		303.5200	
		Variance		5114.174	
		Std. Deviation		71.51346	
		Minimum		256.40	
		Maximum		396.91	
		Range		140.51	
		Interquartile Range		.	
		Skewness		.925	1.225
		Kurtosis		.	.
	F3	Mean		476.5000	115.38759
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	-19.9727	
			Upper Bound	972.9727	
		5% Trimmed Mean		.	
		Median		434.4100	
		Variance		39942.891	
		Std. Deviation		199.85718	
		Minimum		301.04	
		Maximum		694.05	
		Range		393.01	
		Interquartile Range		.	
		Skewness		.906	1.225
		Kurtosis		.	.

SPPS Data Uji Kimia Kadar Air

data kimia kadar air.sav [DataSet9] - IBM SPSS Statistics Data Editor



	Perlakuan	Kadar_air	var	var
1	1	9.44		
2	1	11.75		
3	1	9.84		
4	2	8.79		
5	2	8.33		
6	2	6.66		
7	3	9.27		
8	3	8.12		
9	3	6.88		
10	4	6.89		
11	4	7.14		
12	4	7.79		

data kimia kadar air.sav [DataSet9] - IBM SPSS Statistics Data Editor

	Name	Type	Width	Decimals	Label	Values	Missing	Columns	Align	Measure	Role
1	Perlakuan	Numeric	8	0		{1, F0}...	None	8	Center	Nominal	Input
2	Kadar_air	Numeric	8	2		None	None	8	Center	Scale	Input
3											
4											
5											
6											
7											

Tests of Normality

Perlakuan		Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Kadar_air	F0	.325	3	.	.875	3	.311
	F1	.307	3	.	.903	3	.395
	F2	.178	3	.	1.000	3	.958
	F3	.280	3	.	.938	3	.520

a. Lilliefors Significance Correction

Test of Homogeneity of Variances

Kadar_air

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
.956	3	8	.459

ANOVA

Kadar_air

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	16.097	3	5.366	4.851	.033
Within Groups	8.850	8	1.106		
Total	24.947	11			

Kadar_air

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F3	3	7.2733	10.3433
F1	3	7.9267	
F2	3	8.0900	
F0	3		
Sig.		.388	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Descriptives

Perlakuan			Statistic	Std. Error
Kadar_air	F0	Mean	10.3433	.71275
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound Upper Bound	7.2766 13.4100
		5% Trimmed Mean	.	
		Median	9.8400	
		Variance	1.524	
		Std. Deviation	1.23452	
		Minimum	9.44	
		Maximum	11.75	
		Range	2.31	
		Interquartile Range	.	
		Skewness	1.530	1.225
		Kurtosis	.	.
	F1	Mean	7.9267	.64710
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound Upper Bound	5.1424 10.7109
		5% Trimmed Mean	.	
		Median	8.3300	
		Variance	1.256	
		Std. Deviation	1.12082	
		Minimum	6.66	
		Maximum	8.79	
		Range	2.13	
		Interquartile Range	.	
		Skewness	-1.410	1.225
		Kurtosis	.	.
	F2	Mean	8.0900	.69010
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound Upper Bound	5.1208 11.0592
		5% Trimmed Mean	.	
		Median	8.1200	
		Variance	1.429	
		Std. Deviation	1.19528	
		Minimum	6.88	
		Maximum	9.27	
		Range	2.39	
		Interquartile Range	.	
		Skewness	-.113	1.225
		Kurtosis	.	.
	F3	Mean	7.2733	.26822
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound Upper Bound	6.1193 8.4274
		5% Trimmed Mean	.	
		Median	7.1400	
		Variance	.216	
		Std. Deviation	.46458	
		Minimum	6.89	
		Maximum	7.79	
		Range	.90	
		Interquartile Range	.	
		Skewness	1.185	1.225
		Kurtosis	.	.

1. Zat besi

Sasaran : Remaja Usia 15-24 tahun

Kebutuhan : 18 mg

- Per 100gr F0 (0% tepung udang rebon) dapat memenuhi zat besi sebesar
$$= \frac{5,07}{18} \times 100\% = 28,1\%$$
- Per 100gr F0 (10% tepung udang rebon) dapat memenuhi zat besi sebesar
$$= \frac{7,30}{18} \times 100\% = 39\%$$
- Per 100gr F0 (15% tepung udang rebon) dapat memenuhi zat besi sebesar
$$= \frac{9,77}{18} \times 100\% = 54,2\%$$
- Per 100gr F0 (20% tepung udang rebon) dapat memenuhi zat besi sebesar
$$= \frac{11,86}{18} \times 100\% = 65,8\%$$

100g *crackers* dapat memenuhi kecukupan zat besi sebesar 28,1-65,8% AKG remaja.

- $F0 = \frac{30}{100} \times 28,1\% = 8,43\%$
- $F1 = \frac{30}{100} \times 39\% = 11,7\%$
- $F2 = \frac{30}{100} \times 54,2\% = 16,26\%$
- $F3 = \frac{30}{100} \times 65,8\% = 19,74\%$

Maka 1 porsi (30 g) dapat memenuhi kecukupan zat besi sehari sebesar 8,43-19,74% AKG. Jika 1 porsi dengan berat 30 gr (sebagai makanan selingan yaitu 10% dari kecukupan zat besi sehari yaitu 1,8 mg)

- $F0 = \frac{30}{100} \times 5,07 \text{ mg} = 1,52 \text{ mg}$
- $F1 = \frac{30}{100} \times 7,30 \text{ mg} = 2,19 \text{ mg}$

- $F2 = \frac{30}{100} \times 9,77 \text{ mg} = 2,93 \text{ mg}$
- $F1 = \frac{30}{100} \times 11,86 \text{ mg} = 3,55 \text{ mg}$

2. Protein

Sasaran : Remaja Usia 15-24 tahun

Kebutuhan : 60 gr

- Per 100gr F0 (0% tepung udang rebon) dapat memenuhi zat besi sebesar
 $= \frac{5,97}{60} \times 100\% = 9,95\%$
- Per 100gr F0 (10% tepung udang rebon) dapat memenuhi zat besi sebesar
 $= \frac{7,96}{60} \times 100\% = 13,26\%$
- Per 100gr F0 (15% tepung udang rebon) dapat memenuhi zat besi sebesar
 $= \frac{10,16}{60} \times 100\% = 16,93\%$
- Per 100gr F0 (20% tepung udang rebon) dapat memenuhi zat besi sebesar
 $= \frac{11,41}{60} \times 100\% = 19,01\%$

100g *crackers* dapat memenuhi kecukupan protein sebesar 9,95-19,01% AKG remaja. Jika 1 porsi dengan berat 30 gr

- $F0 = \frac{30}{100} \times 9,95\% = 2,98\%$
- $F1 = \frac{30}{100} \times 13,26\% = 3,97\%$
- $F2 = \frac{30}{100} \times 16,93\% = 5,07\%$
- $F1 = \frac{30}{100} \times 19,01\% = 5,70\%$

Maka 1 porsi (30 g) dapat memenuhi kecukupan zat besi sehari sebesar 2,98- 5,70% AKG. Jika 1 porsi dengan berat 30 gr (sebagai makanan selingan yaitu 10% dari kecukupan protein sehari yaitu 6 gr)

- $F_0 = \frac{30}{100} \times 5,97 \text{ gr} = 1,79 \text{ gr}$
- $F_1 = \frac{30}{100} \times 7,96 \text{ gr} = 2,38 \text{ gr}$
- $F_2 = \frac{30}{100} \times 10,16 \text{ gr} = 3,04 \text{ gr}$
- $F_3 = \frac{30}{100} \times 11,41 \text{ gr} = 3,42 \text{ gr}$

Lampiran 8 Bukti Konsultasi Pembimbing



LEMBAR KONSULTASI PROPOSAL PENELITIAN

Judul Penelitian : Pengaruh Penambahan Tepung Udang Rebon
Terdapat Karakteristik Kimia, Fisik dan Organoleptik
Crackers Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu
Untuk Pencegahan Anemia Besi

Pembimbing : 1. Ibu Ir. Maria Amriyati Lubijarsih M.P.
 2. Ibu Ruth Surya Wahyu Setyaning S.Gz.M.Bomed

No	Hari/ Tanggal	Materi Konsultasi	Saran Pembimbing	Tanda Tangan Pembimbing
1	23 Maret 2025	Konsul Judul, I		
2.	10 April 2025	Konsul Bab I, Bab II		
3.	21 April 2025	Konsul Bab II (revisi, lanjut bab III)		
4.	24 April 2025	Konsul BAB I, II, III (revisi bab II, III)		
5.	29 April 2025	Konsul BAB II, III, ACC		
6	5 Mei 2025	Konsul BAB I, II, III dengan diseminasi		
7.	16 Mei 2025	ACC BAB I, II, III		



LEMBAR KONSULTASI LAPORAN HASIL PENELITIAN

Judul Penelitian : Pengaruh Penambahan Tepung Udon, Rebon
Terdapat Karakteristik Kimia, Fisik dan
Organoleptik Crackers Kacang Merah dan Sagu
Untuk Pencegahan Anemia Besi

Pembimbing : 1. Ibu Ir. Maria Amrijati Lubijarsih, M.P.
2. Ibu Ruth Surya Wahyu Setyaning, S.Gz, M. Biomed.

No	Hari/ Tanggal	Materi Konsultasi	Saran Pembimbing	Tanda Tangan Pembimbing
1.	Senin, 4 Agustus 2025	BAB 4	- Revisi pembahasan - Penambahan dan harus menulis bab 5	
2.	Kamis, 7 Agustus 2025	BAB 4 dan BAB 5	- Revisi pembahasan - Revisi bab 5	
3.	Senin, 11 Agustus 2025	BAB 4 dan BAB 5	- ACC	
4.	Rabu, 13 Agustus 2025	BAB 1, 2, 3, 4 dan 5	- Revisi - ACC	

SKRIPSI_Turnitin.docx

ORIGINALITY REPORT

12%

SIMILARITY INDEX

11%

INTERNET SOURCES

5%

PUBLICATIONS

2%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES
