

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, D. N., Sari, L. N. I., Sari, D. R., Probosari, E., Wijayanti, H. S., & Anjani, G. (2020). Analisis kandungan zat gizi, pati resisten, indeks glikemik, beban glikemik dan daya terima *Cookies* tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca*) termodifikasi enzimatis dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(3), 101–107. <https://doi.org/10.17728/jatp.8148>
- Ain Rahmada, N., Kristiandi, K., Febrina, A., & Nurmawaty Sigirowati, O. (2024). *Analisis Kadar Air, Kadar Abu dan Kadar Serat pada Produk Potato Ball Analysis of Moisture Content, Ash Content and Fiber Content in Potato Ball Products*. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v9i2>
- Ainun Nur Indah Hosanah, V., Dahlia, M., & Abstrak, J. (2025). Analisis Kualitas Fisik Dan Mutu Sensori *Soft Cookies* Substitusi Tepung Bekatul (Rice Bran). *Jurnal Ilmiah WaHona Pendidikan*, 11(9), 233–245.
- Ambar Wati, D., Elva Junita, D., Nadia Zahra, D., Nur Fadhillah, A., Oktaviyeni, N., & Rahma Sari, D. (2025). *Pemberdayaan Kelompok Pkk Desa Tegalrejo Dalam Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Menjadi Soes Kering* (Vol. 3, Number 1).
- Ambarsari, I., & Abdul Choliq. (2009). *Rekomendai Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*.
- Ananta S. (2024). *Pemanfaatan Ubi Ungu Kaya Antosianin Dan Kurma Sebagai Pemanis Alami Sebagai Snack Bar Bernutrisi*.
- Annisa Bahri¹, R., & Horefa², D. M. (2025). *Pengaruh Aktivitas Fisik Teratur Terhadap Tekanan Darah Pada Lansia Penderita Hipertensi*. 16(1). <https://doi.org/10.5455/mnj.v1i2.644>
- Aswal Liambo, A., Ronoatmodjo, S., Jannah, M., Sarjana KeseHotan Masyarakat, P., Mega Buana Palopo, U., & Artikel, I. (2021). *Hubungan Aktivitas Fisik dengan Hipertensi pada Penduduk Dewasa di Indonesia (Analisis Data Ifls 5 Tahun 2014)*. 14(2). <https://doi.org/10.32763/juke.v>

- Aurelia Kristian, S. S., & Ilmu Keolahragaan dan KeseHotan, F. (2024). *Daya Terima Dan Kandungan Gizi Soft Cookies Yang Disusbtitusi Tepung Mocaf Dengan Penambahan Daun Kelor Sebagai Alternatif Camilan Untuk Remaja Putri Anemia*.
- Ayu, G., Jayanti, N., Wiradnyani, N. K., & Ariyasa, G. (2017). Hubungan pola konsumsi minuman beralkohol terhadap kejadian hipertensi pada tenaga kerja pariwisata di KeluraHon Legian. In *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)* (Vol. 6, Number 1).
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). *SNI 01-3841-1995: Tepung Pisang*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Belavia, G., Dhyani Swamilaksita, P., Fadhilla, R., Ronitawati, P., & Angkasa, D. (2021). Pengembangan Keripik Simulasi Rendah Kalori Menggunakan Pisang Goroho (*Musa Acuminafe*, Sp) Dan Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* L.). In *Jca Health Science* (Vol. 1, Number 1).
- Chaniago, R., Rizal, A., Sastra, D. V., Kotesa, C. R., & Ambarwati, D. (2023). Acceptability of *Cookies* from Lowe banana flour with wheat flour. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 10(1), 201–210. <https://doi.org/10.37676/agritepa.v10i1.3868>.
- Dewanti, N., & Diana, M. (2024). Hubungan Diet Rendah Serat Dan Aktivitas Fisik Dengan Angka Kejadian Hipertensi Pada Dewasa. *Jurnal Ilmu KeseHotan Insan SeHot*, 12(2). <http://jurnalstikesintanmartapura.com/index.php/jikis98>
- Elfriede, D., Arifin, Y., & Aprilia, N. (2023). Analisis Kontaminasi Logam Berat dan Mikroba Pada Gula Aren Sesuai Standar Pangan Indonesia di Pusat Produksi Desa Menggala Lombok Utara. *Jurnal Ilmiah Membangun Desa Dan Pertanian*, 8(6), 214–222. <https://doi.org/10.37149/jimdp.v8i6.513>
- Ella Nurlaela, Ratna Wulandari, & Rita Ayu Yolandia. (2024). Efektivitas Konsumsi Ubi Jalar Rebus dan Jus Pisang dalam Mengontrol Hipertensi pada Ibu Homil di Puskesmas Bojonggede Tahun 2024. *Jurnal Ilmu KeseHotan Dan Gizi*, 2(4), 180–188. <https://doi.org/10.55606/jig.v2i4.3221>

- Erfanti, N. A. D., Kurniawan, A., Rachmawati, W. C., & Adi, S. (2025). Hubungan Tingkat Stres dan Kualitas Tidur dengan Kejadian Hipertensi di Posyandu Lansia RW 3 Wilayah Kerja Puskesmas Arjuno Kota Malang. *Sport Science and Health*, 6(12), 1296–1310. <https://doi.org/10.17977/um062v6i122024p1296-1310>
- Ficco, D. B. M., & Borrelli, G. M. (2023). Nutritional components of wheat based food: Composition, properties, and uses. *Foods*, 12(21), 4010. <https://doi.org/10.3390/foods12214010>
- Filippini, T., Naska, A., Kasdagli, M. I., Torres, D., Lopes, C., Carvalho, C., Moreira, P., Malavolti, M., Orsini, N., Whelton, P. K., & Vinceti, M. (2020). Potassium intake and blood pressure: A dose-response meta-analysis of randomized controlled trials. *Journal of the American Heart Association*, 9(12). <https://doi.org/10.1161/JAHO.119.015719>
- Fitri, D. Y., Puteri, A. D., & Widawati, W. (2023). Asupan Protein, Serat, Natrium, dan Hipertensi pada Dewasa Pertengahan 45-59 Tahun (Middle Age) di Desa Palung Raya, Kampar, Riau. *Jurnal Ilmu Gizi Dan Dietetik*, 2(3), 199–206. <https://doi.org/10.25182/jigd.2023.2.3.199-206>
- Fitri, Y., Rusmikawati, R., Zulfah, S., & Nurbaiti, N. (2018). Asupan natrium dan kalium sebagai faktor penyebab hipertensi pada usia lanjut. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 158. <https://doi.org/10.30867/action.v3i2.117>
- Fitria, Y., Desreza, N., & Mulfianda, R. (2025). Penerapan Diet Dash Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Penderita hipertensi (Vol. 6, Number 1). <https://jurnal.akperrscikini.ac.id/index.php/JKC>
- Fitrianah, F., Atsari Setiyowati, T., Arya Pradana, S., Rahmawati Sucipto, M., Nursuci Sekardi, F., Fitriani Aliffah, S., Wulandari, C., Aldianto, I., Zaliani Masfuah, L., Frasiska, W., Laily Rosida, E., Nur Ariyanti, S., & Pinky Nurazizah, R. (2024). Upaya Pendegahan Hipertensi Dengan Pemeriksaan Tekanan Darah dan Senam Bersama di Masyarakat. *Jurnal Inovasi Dan Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 3(2), 25–28. <https://jurnalnew.unimus.ac.id/index.php/jipmi>

- Hadi Tria Prasetya. (2025). Pengaruh Asupan Kalium Terhadap Tekanan Darah: Scoping Review. *Majalah Ilmu Keperawatan Dan Kesehatan Indonesia*, 14(1), 108–120.
- Harmita, C., Wahyu WitradHorma, T., & Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bengkulu, J. (2022). *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tekanan Darah pada Remaja di SMAN 6 Kota Bengkulu Factors That Influence Blood Pressure In Adolescents At Sman 06 Bengkulu City*.
- Hasyanah, S. N. (2022). Pemanfaatan Pisang Nangka (*Musa paradisiaca* L.) menjadi *Cookies* sebagai Produk Unggulan Desa Jagabaya. *EDUFORTECH*, 7(2), 156–164. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v7i2.51622>.
- Irianti, C. H., Antara, A. N., Agung, M., Jati, S., Wira, S., Yogyakarta, H., Babarsari, J., & Bayan, T. (2021). Hubungan Tingkat Pengetahuan Tentang Hipertensi dengan Tindakan Pendegahan Hipertensi di BPSTW Budi Luhur Bantul. In *Jurnal Riset Daerah: XXI* (Number 3).
- Istiqomah, N., Astawan, M., & Palupi, N. S. (2021). *Assessment of Sodium Content of Processed Food Available in Indonesia*. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 16(3), 129–138.
- Johnson, H. M., Shimbo, D., Abdalla, M., Altieri, M. M., Bress, A. P., Carter, J., Commodore-Mensah, Y., Egan, B., Melnyk, B. M., Ogunniyi, M. O., Schott, S. L., Watson, K. E., Williamson, J. D., Jones, D. W., Ferdinand, K. C., Taler, S. J., Bansal, N., Bello, N. A., Cohen, J. B., ... Whelton, P. K. (2025). 2025 AHO/ACC/AANP/AAPA/ABC/ACCP/ACPM/AGS/AMA/ASPC/NMA/PCNA/SGIM Guideline for the Prevention, Detection, Evaluation and Management of High Blood Pressure in Adults: A Report of the American College of Cardiology/American Heart Association Joint Committee on Clinical Practice Guidelines. *Circulation*, 152(11), e114–e218. <https://doi.org/10.1161/CIR.0000000000001356>
- Juniati, S., Adrian, R., Studi Sarjana Gizi, P., & Husada Gemilang, Stik. (2026). *Uji Organoleptik Dan Analisis Kandungan Zat Gizi Cookies Dengan*

Penambahan Tepung Genjer (LimnocHoris flava) dan Kelapa (Cocos nucifera) Sebagai Pangan Fungsional.

Kementerian Kesehatan, T. R., Indonesia Kementerian Kesehatan Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Tabel Komposisi Pangan Indonesia, I. R., & Kesehatan, K. R. (2017). *Katalog dalam.*

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia.* Kementerian Kesehatan RI.

Kharisma, D. S., & Srimati, M. (2023). Karakteristik organoleptik dan kadar kalium *Cookies* lidah kucing substitusi tepung kacang merah dan tepung pisang kepok untuk penderita hipertensi. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 8(3), 178–185. <https://doi.org/10.36722/sst.v8i3.1111>

Kim, B. S., Yu, M. Y., & Shin, J. (2024). Effect of low sodium and high potassium diet on lowering blood pressure and cardiovascular events. In *Clinical Hypertension* (Vol. 30, Number 1). BioMed Central Ltd. <https://doi.org/10.1186/s40885-023-00259-0>

Kurnia, E. E. M., Solichah, M., & Fauzia, F. R. (2025). The analysis of dietary fiber content and preference test on *Cookies* substituted with purple sweet potato flour and sorghum flour. *Journal of Social Research*, 4(10). <https://doi.org/10.55324/josr.v4i9.2749>.

Larivée, N. L., MicHoud, J. B., More, K. M., Wilson, J. A., & Tennankore, K. K. (2023). Hyperkalemia: Prevalence, Predictors and Emerging Treatments. In *Cardiology and Therapy* (Vol. 12, Number 1, pp. 35–63). Adis. <https://doi.org/10.1007/s40119-022-00289-z>

Maqfirah, A. A. I. L. Z. (2024). *Hubungan Pola Makan Dengan Kejadian Hipertensi Pada Lansia di Puskesmas Lembang Majene* (Vol. 7). <http://journal.unpacti.ac.id/index.php/JPP>

Melani, V., Ramadhiany, I. A., Mulyani, E. Y., & Ronitawati, P. (2022). *Cookies* sumber kalium berbasis tepung pisang (*Musa paradisiaca*), tepung maizena

- (*Zea mays*), dan kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 6(1), 1–18. <https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2022.6.1.4832>
- Melini & Tanuwijaya. (2021). *Status Gizi , Pola Konsumsi Natrium Dan Serat Dengan Kejadian Hiperetnsi : A Sectional Study*. 23(2), 101–108. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v23i2.241>
- McCleary, B. v., & McLoughlin, C. (2023). Determination of Insoluble, Soluble, and Total Dietary Fiber in Foods Using a Rapid Integrated Procedure of Enzymatic-Gravimetric-Liquid Chromatography: First Action 2022.01. *Journal of AOAC International*, 106(1), 127–145. <https://doi.org/10.1093/jaoacint/qsac098>
- Mushollini, F., Salimo, H., & Kartikasari, L. R. (2024). *Cookies of purple sweet potato and tempeh flour as functional foods: Nutritional value and sensory acceptability*. *Food Research*, 8(Supplementary 2), 50–54. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.8\(S2\).53](https://doi.org/10.26656/fr.2017.8(S2).53).
- Nafisah Gita Ayu Sakila¹, D. P. B. (2024). *Peran Caregiver TerhadapEfektivitas Modifikasi Makanan Pada Lansia*. 4.
- Ndanuko, R. N., Ibrahim, R., Hopsari, R. A., Neale, E. P., Raubenheimer, D., & CHorlton, K. E. (2021). Association between the Urinary Sodium to Potassium Ratio and Blood Pressure in Adults: A Systematic Review and Meta-Analysis. In *Advances in Nutrition* (Vol. 12, Issue 5, pp. 1751–1767). Oxford University Press. <https://doi.org/10.1093/advances/nmab036>.
- Ni Wayan Novia Febrian RaHoyu¹, I. M. R. S. H. N. (2023). *Gambaran Asupan Serat,Kolesterol dan Kejadian Hipertensi Pada Lansia Di KeluraHon Peguyangan Kecamatan Denpasar Utara*.
- Niza', S. M. (2024). *Analisis Kandungan Gizi Dan Sifat Organoleptik Cookies Kombinasi Tepung Mocaf, Tepung Ubi Jalar Ungu, Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Snack Bebas Gluten Analysis Of Nutritional Content And Organoleptic Properties Cookies Combination Of Mocaf Flour, Purple Sweet Potato Flour, And Green Bean Flour As Snack Gluten Free*. <https://journal.unnes.ac.id/journals/nutrizione/index>

- Nurali, E. J., Mandey, L. C., Program, M., Teknologi, S., Unsrat, P., & Program, D. (2022). *Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Cookies Dari Tepung Komposit Terigu, Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L), Dan Kacang Hijau (Vigna radiata)*.
- Olatunde, S. J., Ajayi, O. M., & Benjakul, S. (2023). Nutritional composition and health-promoting properties of sweet potato (*Ipomoea batatas* L.): A review. *Food Chemistry Advances*, 2, 100230. <https://doi.org/10.1016/j.focHo.2023.100230>
- Opsa Condro Wati Melini, D., Rahmasari Tanuwijaya, R., Studi Gizi, P., Tinggi Ilmu KeseHotan Pertamedika, S., Bintaro Raya, J., Kusir-Kebayoran Lama Utara, T., & Selatan, J. (2021). *Status Gizi, Pola Konsumsi Natrium Dan Serat Dengan Kejadian Hipertensi: A Cross Sectional Study*. 23(2), 101–108. <https://doi.org/10.29238/Jnutri.V23i2.241>
- Permenkes. (2019). *Berita Negara Republik Indonesia*. [www.Peraturan.Go.Id](http://www.peraturan.go.id)
- Putri, Y., Julianti, E., & Ridwansyah. (2020). Karakteristik kimia biskuit dari tepung ubi jalar ungu dan terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(1), 16–20. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v12i1.14890>.
- Putra, D. T., Aulia, W. M., & Rosyid, A. N. (2025). Inovasi *soft Cookies* kekinian dengan tepung ubi jalar ungu: Analisis komprehensif sifat sensori menggunakan pendekatan QDA. *JUMBIWIRA: Jurnal Manajemen Bisnis Kewirausahaan*, 4(1), 508–517. <https://doi.org/10.56910/jumbiwira.v4i1.2889>.
- Rachmawati, D., Sintowati, R., Lestari, N., & Agustina, T. (2021). *Pengaruh Diet Dash (Dietary Approach To Stop Hypertension) Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi: Studi Literatur*.
- Rakhmayati et al. (2023). 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>

Rahmalia, R. R., Yuliani, R., Yuanda, A. N. I., Khoerunnisa, F., & Sari, Y. P. (2024). The effect of composition purple sweet potato flour (*Ipomoea batatas* L.) and wheat on the physical, chemical and sensory properties in *Cookies. Journal of Food and Agricultural Product*, 4(2), 80–89. <https://doi.org/10.32585/jfap.v4i2.5820>.

Ramadlani, S. V., Fitriyah, D., Studi, P., Gizi, D.-I., Jurusan, K., Politeknik, K., & Jember, N. (2025). *Karakteristik Organoleptik dan Kadar Serat pada Brownies Kering Tepung Pisang Kepok dan Tepung Beras Hitam* (Vol. 14).

Ramadhan, T., & Al-Ikhlās Pemalang Hana Nuraisa Basya, R. (2025). Analisis Sistematis Hubungan Hipertensi Dengan Risiko Gagal Ginjal Kronik. *Jurnal Ilmiah Penelitian Mahasiswa*, 3(1), 618–624. <https://doi.org/10.61722/Jipm.V3i.763>

Ratna Nur Azizah, L., & Nur Subandriani, D. (2025). Dietary Approaches to Stop Hypertension (DASH) Intervention and Nutrition Education in A Patient With Hypertension: A Case Report. *Pangan Dan Aplikasinya*, 9(2), 31–44. <https://doi.org/10.21580/ns.2025.9.2.290358287>

Rezkita, S. A., Pratiwi, A. M., & YudHostuti, R. (2023). The Relationship between the Effect of Obesity and Smoking on the Incidence of Hypertension in the Elderly Age. *Media Gizi Kesmas*, 12(2), 613–618. <https://doi.org/10.20473/mgk.v12i2.2023.613-618>

Rijal M. (2019). *Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu (Ipomoea batatas var Ayamurasaki) Dengan Pengeringan Sinar MataHori Oven*.

Rochim N. (2024). *Hubungan Status Gizi Dengan Hipertensi Dipuskesmas Karang Mulya Kota Waringin Barat 2022- 2023*.

Sadikin, I., Febri, M., & Ikhsan, D. (2025). Asupan Natrium dan Kalium sebagai Faktor yang Berhubungan dengan Tekanan Darah pada Pasien Hipertensi.

- Journal of Medical and Health Sciences*, 1(2), 34–40.
<https://doi.org/10.71094/jmhs.v1i2.168>
- Sakina, I. V., Dewi, C., Aprida, B., Andini, S. D., Rahmawati, M., & Nurfadhila, L. (2020). *PHormacine*, September 2020. Tersedia online pada: <https://journal.unsika.ac.id/>. <https://journal.unsika.ac.id/>
- Sartika Dasopang, E., Febrika Zebua, N., Nadia, S., Ginting, E., Natalia SiaHoan, D., Saputri, M., Julianti Tambunan, I., Fujiko, M., Rahmi Ningrum, S., Anggraini, D., Hosanah, F., & Juniar, A. (2021). Pengenalan dan Pendegahan Hipertensi Serta Pengecekan Tekanan Darah. *Mejuajua: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 1(2), 1–4.
<https://doi.org/10.52622/mejuajuaabdinas.v1i2.11>
- Satira, M., Afrinis, N., & Safitri, Y. (2024). Aktifitas Fisik, Gizi Lebih, Konsumsi Buah, Sayur, Natrium, dengan Hipertensi Lansia di Palung Raya. *Jurnal Ilmu Gizi Dan Dietetik*, 3(4), 236–243. <https://doi.org/10.25182/jigd.2024.3.4.236-243>
- Satriani Sikala, Hernandia Distinarista, & Tutik RaHoyu. (2025). Faktor–Faktor yang Mempengaruhi Kejadian Hipertensi pada Lansia di RS BHoyangkara Tk. II Jayapura. *Jurnal Siti Rufaidah*, 3(3), 298–318.
<https://doi.org/10.57214/jasira.v3i3.232>.
- Shewry, P. R., & Hey, S. J. (2022). The contribution of wheat to human diet and health. *Food and Energy Security*, 11(3), e345.
<https://doi.org/10.1002/fes3.345>.
- Simamora, C. K. V., Puspawati, G. A. K. D., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2026). Karakteristik Fisikokimia, Sensori, dan Potensi Fungsional Flakes dari Tepung Komposit Mocaf dan Kelor dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 37(1), 11–24.
<https://doi.org/10.6066/jtip.2026.37.1.11>
- Sina, I., Kedokteran, J., Kedokteran, K.-F., Islam, U., Utara, S., Indah, N., Dilla, R., Susanti, N., Andini, Z., Al, F., Marpaung A A MaHosiswa, H., KeseHotan,

- F., & Artikel, H. (2024). Hubungan Perilaku Merokok Dengan Hipertensi Pada Usia Produktif The Relatoinship Between Smoking BeHovior And Hypertension In Productive Age. *Kp. Tengah, Deli Serdang*, 23(2), 20353.
- Sulistyawati, P., Sugiyanti, D., & Hordiansyah, A. (2026). Formulasi *soft Cookies* ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) dengan pemanis stevia terhadap uji hedonik, karakteristik warna, dan kandungan gizi. *Jurnal SAGO Gizi Dan KeseHotan*, 7(1), 342. <https://doi.org/10.30867/gikes.v7i1.3188>
- Susanti, N., Nurul Aghniya, S., Almira, S. S., & Anisa, N. (2024). *Hubungan Usia, Jenis Kelamin Dengan Penyakit Hipertensi Di Klinik Utama Paru Soeroso*.
- Tambunan K et al. (2022). *Karakterisitk kimia Dan Organoleptik Cookies Dari Tepung Komposit Terigu, Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.), Dan Kacang Hijau (Vigna radiata)*.
- Truong, V. D., Avula, R. Y., Pecota, K. V., & Yencho, G. C. (2022). Sweetpotato production, processing, and nutritional quality. *Advances in Food and Nutrition Research*, 101, 1–35.
- Untari, W., ParamitHo Devi, C., RamadHoni, A. N., & Nikmah, U. L. (2025). *Gambaran Pola Konsumsi Makanan Selingan dan Status Gizi MaHosiswa* (Vol. 7, Number 1).
- Walimah, W., Priyono, S., & Maherawati. (2024). Pengaruh tepung gandum dengan substitusi pisang Singapore terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kukis. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), 37–45. <https://doi.org/10.26418/jft.v7i1.79428>.
- World Health Organization. (2023). *Increasing potassium intake to reduce blood pressure and risk of cardiovascular diseases in adults*. World Health Organization. <https://www.who.int/tools/elena/interventions/potassium-cvd-adults>
- Wulandari, Y., & Handayani, O. W. K. (2024). Cookies ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) sebagai jajanan pangan lokal untuk anak usia sekolah.

Indonesian Journal of Public Health and Nutrition, 4(2), 252–260.
<https://doi.org/10.15294/ijphn.v4i2.9721>

Yasinta, U. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3). <https://doi.org/10.17728/jatp.200>

Zuhra Savira Mifta, C., & Devy, S. (2025). Hubungan Indeks Massa Tubuh Dan Lingkar Pinggang Dengan Tekanan Darah Pada Pegawai FK UISU Tahun 2022. 2(10).

ZHong, Z., Kou, X., Fugal, K., & McLaughlin, J. (2021). Comparison of phenolic compounds and antioxidant activities of purple sweet potato and related products. *Food Research International*, 140, 109904.
<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109904>

LAMPIRAN

Lembar Penjelasan Informed Consent

Saya Maria Yanti Naicea dari Sekolah Tinggi Ilmu KeseHotan Panti Rapih Yogyakarta Program Studi Sarjana Gizi. Saya mohon ketersediaan anda untuk berpartisipasi dengan suka rela dalam penelitian saya yang berjudul Pengaruh Proporsi Tepung Terigu, Ubi Jalar Ungu dan Pisang Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Soft Cookies* Sebagai Camilan Lansia Hipertensi. Penelitian ini telah disetujui dan dinyatakan layak etik oleh STIKes Panti Rapih Yogyakarta.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengembangkan produk *soft Cookies* dengan proporsi tepung ubi jalar ungu dan tepung pisang yang dapat dimanfaatkan untuk pengendalian hipertensi, serta mengetahui pengaruh proporsi tepung terigu ,ubi jalar ungu dan pisang pada karakteristik kimia dan organoleptik *soft Cookies*. Manfaat penelitian ini bagi panelis adalah untuk pengendalian hipertensi melalui proporsi tepung ubi jalar ungu dan tepung pisang. Selain itu dapat meningkatkan keterampilan dalam memanfaatkan tepung ubi jalar ungu dan tepung pisang untuk menciptakan inovasi baru dalam olaHon produk *soft Cookies*.

Dalam penelitian ini dibutuhkan responden (panelis) yang telah memenuhi persyaratan sebagai berikut :

- 1 Panelis bersedia mengikuti uji organoleptik
- 2 Mahasiswa gizi semester IV ,VI dan VII STIKes Panti Rapih Yogyakarta
- 3 Tidak memiliki alergi terhadap bahan (tepung terigu, ubi jalar ungu , pisang dan telur)
- 4 Tidak memiliki gangguan pada indra perasa, pengecap, penciuman dan penglihatan
- 5 Sudah pernah melakukan uji organoleptik

Responden yang memenuhi persyaratan diatas akan mencicipi dan menilai sampel produk. Waktu yang dibutuhkan dalam penelitian ini sekitar 15 – 20 menit untuk mencicipi dan menilai sampel produk yang diberikan. Panelis menilai karakteristik organoleptik mulai dari kenampakan, aroma, citarasa, tekstur dan kesukaan keseluruHon. Panelis mengikuti uji organoleptik akan mendapatkan reward.

Identitas panelis untuk mendapatkan data penelitian akan dirasaHosiakan. Selama pelaksanaan uji organoleptik didampingi tenaga medis serta alat dan obat – obatan untuk memberikan penanganan segera abila terjadi reaksi yang tidak diinginkan. Jika ada Hol yang belum dipaHomi atau terdapat keluHon yang dirasakan dapat menghubungi saya Maria Yanti Niacea (082179635508) atau email saya mariasesilia467@gmail.com

Penulis,

Maria Yanti Niacea

Informed Consent**FORMULIR PERSETUJUAN UNTUK BERPARTISIPASI DALAM PENELITIAN**

Judul Penelitian :
Pengaruh Proporsi Tepung Terigu, Ubi Jalar Ungu dan Pisan Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik <i>Soft Cookies</i> Sebagai Camilan Lansia Hipertensi

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 • 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 lembarana pernyataan informasi dan persetujuan

Nama dan Tanda Tangan Panelis	()	Tanggal	
		No. Hp	

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

Nama dan Tanda Tangan Panelis	(Maria Y Naicea)	Tanggal	
		No. Hp	

Form Uji Organoleptik

Nama Panelis ;

Tanggal :

Produk : *Soft Cookies* Tepung Ubi Jalar Ungu dan Pisang

Dihadapan anda disajikan sampel 4 *Soft Cookies* Tepung Ubi Jalar Ungu dan Pisang. Anda diminta untuk memberikan penilaian terhadap kenampakan, aroma, tekstur, Rasa dan kesukaan keseluruhan untuk sampel tersebut, kemudian memberikan skor sebagai berikut :

Skor	Kenampakan	Aroma	Tekstur	Rasa	Kesukaan keseluruhan
1	Sangat tidak menarik	Sangat tidak suka	Sangat tidak lunak	Sangat tidak suka	Sangat tidak suka
2	Tidak menarik	Tidak suka	Tidak lunak	Tidak suka	Tidak suka
3	Menarik	Suka	Lunak	Suka	Suka
4	Sangat menarik	Sangat suka	Sangat lunak	Sangat suka	Sangat suka

Keterangan:

- Setiap selesai mencicipi 1 sampel produk, dimohon untuk minum air putih terlebih dahulu kemudian dapat mencicipi sampel produk berikutnya. Hal ini bertujuan untuk menetralkan rasa dari sampel produk sebelumnya yang telah dicicipi.

Isikan skor penelitian anda pada masing-masing nomor sampel berikut :

Sampel	Kenampakan	Aroma	Tekstur	Citarasa	Kesukaan keseluruhan
533					
982					
316					
168					

Kritik dan saran:

Yogyakarta,

Informed Consent

**FORMULIR PERSETUJUAN UNTUK BERPARTISIPASI DALAM
PENELITIAN**

Judul Penelitian :
Pengaruh Proporsi Tepung Terigu, Ubi Jalar Ungu dan Pisan Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik <i>Soft Cookies</i> Sebagai Camilan Lansia Hipertensi

Saya (Nama Lengkap) ;
• Saya telah mendapatkan penjelasan mengenai tujuan, manfaat, prosedur, risiko, serta hak saya sebagai responden penelitian, maka saya menyatakan bahwa: • Saya telah memahami penjelasan yang diberikan oleh peneliti mengenai penelitian ini. • Saya telah diberikan kesempatan untuk bertanya dan memperoleh jawaban yang memuaskan. • Saya bersedia secara sukarela menjadi responden dalam penelitian ini. • Saya memahami bahwa penelitian ini hanya berupa pencicipan produk <i>soft Cookies</i> dan pengisian formulir penilaian daya terima. • Saya memahami bahwa risiko penelitian sangat minimal dan tidak melibatkan tindakan medis. • Saya memahami bahwa seluruh informasi yang saya berikan akan dijaga kerahasiaannya dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian. • Saya memahami bahwa keikutsertaan saya bersifat sukarela dan saya berhak mengundurkan diri kapan saja tanpa konsekuensi apa pun. • Saya memahami bahwa saya akan menerima salinan lembar penjelasan penelitian dan formulir persetujuan ini.

Nama dan Tanda Tangan Panelis	()	Tanggal	
		No. Hp	

Saya telah menjelaskan penelitian ini kepada partisipasi yang bertandatangan 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 Tangan Peneliti		Tanggal	
		No. Hp	
	(Maria Y Naicea)		

FORM UJI HEDONIK DAN UJI DAYA TERIMA

Judul Penelitian:

Pengaruh Proporsi Tepung Terigu, Ubi Jalar Ungu dan Pisan Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Soft Cookies* Sebagai Camilan Lansia Hipertensi .

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Usia : tahun

Jenis Kelamin :

Produk yang Dinilai : *Soft Cookies* Formula F2

A. Penilaian Hedonik

Parameter	Kenampakan	Aroma	Tekstur	Rasa	Kesukaan keseluruhan
Sangat tidak suka (1)					
Tidak suka (2)					
Suka (3)					
Sangat suka (4)					

*Keterangan : Beri tanda (✓) sesuai tingkat kesukaan

B. Pengukuran Daya Terima Produk

Berat produk yang disajikan	20 gram
Berat sisa produk yang dikonsumsi	gram
Berat produk yang dikonsumsi	gram
Persentase daya terima	%

Catatan:

Lampiran 5 Jadwal Rencana Penyelesaian Matakuliah Skripsi

WAKTU

NO	AKTIVITAS	APRIL				MEI				JUNI				JULI				AGUSTUS			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Penyusunan Proposal																				
2	Ujian Proposal																				
3	Revisi																				
4	Pengurusan Ijin dan EC																				
5	Pengambilan Data (Laboratorium/Lapangan)																				
	a. Orientasi																				
	b. Uji Uji																				
	c. Tabulasi/olah data																				
6	Penyusunan Laporan																				
7	Ujian/Sidang Skripsi																				
8	Revisi Laporan																				
9	Penyusunan Draf Artikel																				
10	Unggah Dokumen ke Edlink																				

Lampiran 6 hasil uji kadar kalium



UNIVERSITAS GADJAH MADA
LABORATORIUM PENELITIAN DAN PENGUJIAN TERPADU
J. Kaliurang Km. 4 Sekeloa Utara Yogyakarta 55281 Telp. (0274) 543048, 543058 YAK. 0811374955
 Email: lab_info@mat.ugm.ac.id Website: https://ppn.ugm.ac.id

LAPORAN HASIL UJI SEMENTARA (LHUS)				RDP17.8.2/LPPT Rev 0	
Nomor Pengujian	MP - 260601001817	Tanggal Permintaan	19 Juni 2026		
Metode Pengujian	SSA Nyala	Tanggal Pengujian	9 Juli 2026		
Nama Sampel	Soft cookies	Tanggal Selesai	13 Juli 2026		
Jumlah Sampel	12	Suhu	25 ± 3 °C	Kelembaban	50 ± 10 %RH

Prosedur Pengujian

1. Homogenkan sampel, Timbang dengan Erlenmeyer
2. Tambahkan 20 mL HNO_3 : HClO_4 (2:1)
3. Destuksi diplate pemanas hingga jernih
4. Tambah 25 mL air suling
5. Saring dilabu 50 mL, Tambah air suling hingga tanda
6. Baca dengan AAS

Hasil Pengujian

No.	Kode		Massa (gr)	VolAkhir (mL)	K mg/kg			
					terbaca	tp	total	rata2
1	FD A	1	2.1584	50	1.516	50	1755.930	1747.45
2		2	2.1047	50	1.464	50	1738.965	
3	F0B		2.0495	50	1.309	50	1596.731	1596.73
4	F0C		2.0745	50	1.414	50	1704.025	1704.03
5	F1 A		2.0342	50	2.043	50	2510.815	2510.82
6	F2 A		2.0714	50	2.208	50	2664.864	2664.86
7	F3 A		2.0633	50	2.661	50	3224.204	3224.20
8	F1 B		2.0438	50	2.061	50	2521.039	2521.04
9	F2B		2.1998	50	2.435	50	2767.297	2767.30
10	F3B		2.131	50	2.729	50	3201.549	3201.55
11	F1C		2.1079	50	2.654	50	3147.683	3147.68
12	F2C		2.0691	50	2.246	50	2726.920	2726.92
13	F3C		2.0885	50	2.388	50	2858.511	2858.51

Acuan

Analytical Methods for AAS
 AAS analytikjena contrAA 800

Diperiksa oleh	Dikerjakan oleh
Anom Irawan	Astuti

Lampiran 7 Hasil uji kadar serat pangan



Lab. Chem-Mix Pratama

HASIL ANALISA

Nomor:016/CMP/07/2026

Laboratorium Pengujian : Laboratorium Chem-Mix Pratama

Tanggal Pengujian : 16 Juli 2026

No	Kode	Serat Pangan Tak Larut (%)		Serat Pangan Terlarut (%)	
		Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 1	Ulangan 2
1	F0 A	8,3416	8,4014	0,6356	0,6570
2	F0 B	8,9282	8,9782	0,7357	0,7598
3	F0 C	7,8932	7,6586	0,5382	0,5570
4	F1 A	8,4915	8,6853	0,6194	0,6175
5	F1 B	8,3300	8,1791	0,5936	0,5771
6	F1 C	8,1012	8,2550	0,5730	0,5797
7	F2 A	8,1184	8,0087	0,5799	0,5763
8	F2 B	8,8438	8,7747	0,7288	0,7396
9	F2 C	9,2249	9,3998	0,7770	0,7750
10	F3 A	8,7475	8,7303	0,6759	0,6578
11	F3 B	8,9966	8,9166	0,6982	0,6524
12	F3 C	9,9563	9,7444	0,7949	0,7788

No	Kode	Serat Pangan Total (%)	
		Ulangan 1	Ulangan 2
1	F0 A	8,9772	9,0583
2	F0 B	9,6639	9,7381
3	F0 C	8,4313	8,2156
4	F1 A	9,1109	9,3028
5	F1 B	8,9236	8,7562
6	F1 C	8,6742	8,8347
7	F2 A	8,6983	8,5851
8	F2 B	9,5726	9,5143
9	F2 C	10,0020	10,1749
10	F3 A	9,4235	9,3881
11	F3 B	9,6948	9,5690
12	F3 C	10,7512	10,5232

Diperiksa Oleh: 
Dwi Cahya Nurro

Analisis

Putra Mahardika

Laboratorium : Kretek, Jambidan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta

Telp. 081228063145/081325271288

Lampiran 8 Surat permohonan ijin etik



YAYASAN PANTI RAPIH
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA

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



10 Juni 2026

Nomor : 1170/STIKes-PR/B/V/2026
Hal : Permohonan izin uji etik
Lampiran : 1 Lembar

Yth. Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jalan Tata Bumi No. 3, Area Sawah, Banyuraden,
Gamping, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta

Dengan hormat,
Dalam rangka menyelesaikan tugas pada Mata Kuliah **Skripsi (SG VIII.8)** bagi Mahasiswa Program Studi Gizi Program Sarjana Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta Tahun Akademik 2025/2026, maka dengan ini kami mohon mahasiswa tersebut di bawah ini diperkenankan melakukan uji etik di Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Adapun mahasiswa tersebut terlampir dalam surat ini.

Atas perhatian dan izin yang diberikan, kami ucapkan terima kasih.


Wakil Ketua I

Triandita Tatik Pujiastuti, Ns, M.Kep., Ph.D.



YAYASAN PANTI RAPIH
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA

Jalan Tattulur 401 Pringsurong, Condongcatur, Depok, Sleman, Yogyakarta
Telp. (0274) 518977, 542744 Fax. (0274) 587143
Website : www.stikespantiirapih.ac.id E-mail : stikespantiirapih@stikespantiirapih.ac.id



Lampiran surat No. 1170/STIKes-PR/B/VI/2026

No	NPM	Nama Mahasiswa	Judul Penelitian
1	202233010	Dea Andika Wikaneswari	Pengaruh Edukasi Menggunakan Leaflet terhadap Tingkat Pengetahuan tentang Diet DASH pada Penderita Hipertensi di Wilayah Kerja Puskesmas Umbulharjo 1
2	202233022	Maria Yanti Naicea	Pengaruh Proporsi Tepung Terigu, Ubi Jalar Ungu dan Pisang terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Soft Cookies sebagai Camilan Lansia Hipertensi
3	202233031	Yoneta Amanda Christy Buluaro	Pengaruh Edukasi Menggunakan Booklet dan Video terhadap Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Mlati Sleman

Lampiran 9 Surat Izin peminjaman alat dan laboratorium



**SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA
PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM SARJANA**

Jalan Tantular 401, Pringwulung, Condongcatur, Depok, Sleman 55283
Telp: (0274) 518977, Fax (0274) 587143 Email: prodigizstikespr@gmail.com



11 Juni 2026

Nomor : 053/S1-GZ/VI/2026
Hal : Permohonan izin peminjaman alat dan ruang laboratorium
Lamp : 1 Lembar

Yth. Ketua STIKes Panti Rapih Yogyakarta
Jalan Tantular, No. 401, Condongcatur,
Depok, Sleman, Yogyakarta

Dalam rangka menyelesaikan tugas pada Mata Kuliah Skripsi (SG VIII.8) bagi Mahasiswa Program Studi Gizi Program Sarjana Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta Tahun Akademik 2025/2026, maka dengan ini kami mohon mahasiswa yang tercantum dalam surat ini diperkenankan untuk meminjam alat dan ruang laboratorium Gizi di STIKes Panti Rapih Yogyakarta. Adapun mahasiswa serta rencana penggunaan alat dan ruang Laboratorium tersebut terlampir dalam surat ini.

Demikian surat permohonan izin dari kami. Atas perhatian dan izin yang diberikan, kami ucapkan terima kasih.

Y Kaprodi Gizi Program Sarjana



Francisca Shinta Maharini, S.Si., M.Sc., Ph.D.



SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA
PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM SARJANA

Jalan Tantular 401, Pringwulung, Condongcatur, Depok, Sleman 55283
 Telp (0274) 518977, Fax (0274) 587143 Email prodigizistakespr@gmail.com



Lampiran surat No 053/S1-GZ/VI/2026

No	NPM	Nama Mahasiswa	Judul Penelitian	Nama Ruang	Waktu	Nama Alat
1	202233022	Maria Yanti Naicea	Pengaruh Proporsi Tepung Tengu, Ubi Jalar Ungu dan Pisang terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Soft Cookies sebagai Camilan Lansia Hipertensi	Laboratorium Teknologi Pangan dan Laboratorium Gizi Kuliner	1 18 - 19 Juni 2026 2 23 Juni 2026 3 06 - 08 Juli 2026	1 2 Loyang persegi 2 1 Mixer tangan 3 1 Oven 4 1 Gas 5 1 Pemantik api 6 2 Sendok makan 7 3 Baskom plastik
2	202233004	Aurelia Thessa Juliana Adi	Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kedelai terhadap Karakteristik Kimia, Fisik dan Organoleptik Formula Enteral Diabetes Mellitus Tipe 2	Laboratorium Teknologi Pangan dan Laboratorium Gizi Kuliner	1 23 Juni 2026 2 25 Juni 2026 3 30 Juni 2026 4 06 - 07 Juli 2026	1 2 Baskom stainless 2 2 Saringan stainless 3 1 Termometer air 4 2 Sobl kayu 5 2 Gelas ukur plastik 6 2 Panci gagang
3	202233025	Rachel Anggita Wijayanti	Pengaruh Proporsi Tepung Kacang Gude dan Tepung Ikan Bandeng terhadap Kadar Protein dan Karakteristik Sensoris Biskuit PMT untuk Pencegahan Stunting	Laboratorium Teknologi Pangan	1 02 - 03 Juli 2026 2 06 - 07 Juli 2026 3 10 Juli 2026	1 1 Oven gas 2 4 Loyang 40x30x3 3 4 Baskom stainless 4 1 Timbangan digital

Lampiran 10 Ethical Clearance



Terakreditasi KEPPN No. 005/KEPPN/AKT/IV/2024

Kementerian Kesehatan

Poltekkes Yogyakarta

Komite Etik Penelitian Kesehatan

Jalan Tata Bumi No. 3, Banyuraden, Gamping,
Sleman, D.I. Yogyakarta 55293

(0274) 617601

<https://poltekkesjogja.ac.id>

KETERANGAN LAYAK ETIK DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION "ETHICAL EXEMPTION"

No.DP.04.03%-KEPK.1/1183/2026

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

Peneliti utama
Principal Investigator

: Maria Yanti Naica

Nama Institusi

: Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti
Rapih Yogyakarta

Name of the Institution

Dengan judul:
Title

**"Pengaruh Proporsi Tepung Terigu, Ubi Jalar Ungu Dan pisang Terhadap karakteristik Kimia Dan Organoleptik Soft
Cookies Sebagai Camilan Lansia Hipertensi"**

*"Effect of Wheat Flour, Purple Sweet Potato Flour, and Banana Flour Proportions on the Chemical and Organoleptic
Characteristics of Soft Cookies as a Snack for Hypertensive Elderly."*

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pementasan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 23 Juni 2026 sampai dengan tanggal 23 Juni 2027.

This declaration of ethics applies during the period June 23, 2026 until June 23, 2027.



June 23, 2026

Chairperson,

Dr. drg. Wiworo Haryati, M.Kes.



YAYASAN PANTI RAPIH
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA

Jalan Tegalur 401 Pringsurang, Condongcatur, Depok, Sleman, Yogyakarta
Telp: (0274) 518977, 542744 Fax: (0274) 547143
Website: www.stikespanti-rapih.ac.id E-mail: stikespr@stikespanti-rapih.ac.id



15 Juli 2026

Nomor : 1471/STIKes-PR/B/VII/2026
Penhal : Permohonan izin pengambilan data penelitian
Lampiran : 1 lembar

Yth. Kepala Panti Lansia Santa Monika Boro
RT 01, RW 01, Depok, Banjarasri, Kalibawang,
Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta

Dengan hormat,

Dalam rangka menyelesaikan tugas pada Mata Kuliah Skripsi (SG VII 2) bagi Mahasiswa Program Studi Gizi Program Sarjana Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta Tahun Akademik 2025/2026, maka dengan ini kami mohon mahasiswa di bawah ini yang sudah mendapatkan Surat Keterangan Kelayakan Etik dari POLTEKES KEMENKES Yogyakarta Nomor: DP.04.03/e-KEPK.1/1183/2026 diperkenankan melakukan pengambilan data penelitian di Panti Lansia Santa Monika Boro. Adapun mahasiswa tersebut adalah:

Nama : Maria Yanti Naicea
NPM : 202233022
Judul Skripsi : Pengaruh Proporsi Tepung Terigu, Ubi Jalar Ungu dan Pisang terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Soft Cookies sebagai Camilan Lansia Hipertensi

Demikian surat permohonan izin dari kami. Atas perhatian dan izin yang diberikan, kami ucapkan terima kasih.

qKetua

qYulia Wardani, NPM

SPSS Uji kimia kalium

Tests of Normality						
Formula	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Kalium_mg_per_kg f0	.350	3	.	.829	3	.186
f1	.380	3	.	.762	3	.027
f2	.222	3	.	.985	3	.768
f3	.366	3	.	.796	3	.106

a. Lilliefors Significance Correction

Kruskal-Wallis Test

Ranks			
Formula	N	Mean Rank	
Kalium_mg_per_kg f0	3	2.00	
f1	3	6.33	
f2	3	7.00	
f3	3	10.67	
Total	12		

Test Statistics^{a,b}

	Kalium_mg_per_kg
Chi-Square	8.744
df	3
Asymp. Sig.	.033

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:
Formula

Mann-Whitney Test

Ranks

	Formula	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kalium_mg_per_kg	f0	3	2.00	6.00
	f1	3	5.00	15.00
	Total	6		

Test Statistics^a

	Kalium_mg_per_kg
Mann-Whitney U	.000
Wilcoxon W	6.000
Z	-1.964
Asymp. Sig. (2-tailed)	.050
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.100 ^b

a. Grouping Variable: Formula

b. Not corrected for ties.

Mann-Whitney Test

Ranks

	Formula	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kalium_mg_per_kg	f0	3	2.00	6.00
	f2	3	5.00	15.00
	Total	6		

Test Statistics^a

	Kalium_mg_per_kg
Mann-Whitney U	.000
Wilcoxon W	6.000
Z	-1.964
Asymp. Sig. (2-tailed)	.050
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.100 ^b

a. Grouping Variable: Formula

b. Not corrected for ties.

Mann-Whitney Test

Ranks

	Formula	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kalium_mg_per_kg	f0	3	2.00	6.00
	f3	3	5.00	15.00
	Total	6		

Test Statistics^a

	Kalium_mg_per_kg
Mann-Whitney U	.000
Wilcoxon W	6.000
Z	-1.964
Asymp. Sig. (2-tailed)	.050
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.100 ^b

a. Grouping Variable: Formula

b. Not corrected for ties.

Mann-Whitney Test

Ranks

	Formula	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kalium_mg_per_kg	f1	3	3.00	9.00
	f2	3	4.00	12.00
	Total	6		

Test Statistics^a

	Kalium_mg_per_kg
Mann-Whitney U	3.000
Wilcoxon W	9.000
Z	-.655
Asymp. Sig. (2-tailed)	.513
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.700 ^b

a. Grouping Variable: Formula

b. Not corrected for ties.

Mann-Whitney Test

Ranks

	Formula	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kalium_mg_per_kg	f1	3	2.33	7.00
	f3	3	4.67	14.00
	Total	6		

Test Statistics^a

	Kalium_mg_per_kg
Mann-Whitney U	1.000
Wilcoxon W	7.000
Z	-1.528
Asymp. Sig. (2-tailed)	.127
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.200 ^b

a. Grouping Variable: Formula

b. Not corrected for ties.

Mann-Whitney Test

Ranks

	Formula	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kalium_mg_per_kg	f2	3	2.00	6.00
	f3	3	5.00	15.00
	Total	6		

Test Statistics^a

	Kalium_mg_per_kg
Mann-Whitney U	.000
Wilcoxon W	6.000
Z	-1.964
Asymp. Sig. (2-tailed)	.050
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.100 ^b

a. Grouping Variable: Formula

b. Not corrected for ties.

SPSS Uji kimia serat pangan

Tests of Normality

Formula	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Serat_Total F0	.175	3	.	1.000	3	.991
F1	.319	3	.	.886	3	.341
F2	.231	3	.	.980	3	.730
F3	.321	3	.	.882	3	.331

a. Lilliefors Significance Correction

Test of Homogeneity of Variances

Serat_Total

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
.854	3	8	.503

ANOVA

Serat_Total

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.741	3	.580	1.552	.275
Within Groups	2.992	8	.374		
Total	4.733	11			

SPSS Uji organoleptik kenampakan

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Kenampakan P0	30	2	4	3.63	.556
Kenampakan P1	30	2	4	3.40	.563
Kenampakan P2	30	1	4	3.47	.730
Kenampakan P3	30	2	4	3.23	.728
Valid N (listwise)	30				

Friedman Test

Ranks

	Mean Rank
Kenampakan P0	2.82
Kenampakan P1	2.40
Kenampakan P2	2.60
Kenampakan P3	2.18

Test Statistics^a

N	30
Chi-Square	8.102
df	3
Asymp. Sig.	.044

a. Friedman Test

Test Statistics^a

	Kenampakan P1 - Kenampakan P0	Kenampakan P2 - Kenampakan P0	Kenampakan P3 - Kenampakan P0	Kenampakan P2 - Kenampakan P1	Kenampakan P3 - Kenampakan P1	Kenampakan P3 - Kenampakan P2
Z	-1.507 ^b	-.914 ^b	-2.556 ^b	-.577 ^c	-1.291 ^b	-1.706 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	.132	.361	.011	.564	.197	.088

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on positive ranks.

c. Based on negative ranks.

SPSS Uji organoleptik aroma

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Aroma P0	30	3	4	3.50	.509
Aroma P1	30	2	4	3.47	.571
Aroma P2	30	2	4	3.30	.651
Aroma P3	30	1	4	3.20	.805
Valid N (listwise)	30				

Friedman Test

Ranks

	Mean Rank
Aroma P0	2.72
Aroma P1	2.68
Aroma P2	2.38
Aroma P3	2.22

Test Statistics^a

N	30
Chi-Square	5.744
df	3
Asymp. Sig.	.125

a. Friedman Test

SPSS Uji organoleptik tekstru

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Tekstur P0	30	2	4	3.13	.681
Tekstur P1	30	1	4	2.60	.814
Tekstur P2	30	1	4	2.43	.898
Tekstur P3	30	2	4	3.47	.571
Valid N (listwise)	30				

Friedman Test

Ranks	
	Mean Rank
Tekstur P1	2.80
Tekstur P1	2.05
Tekstur P2	1.83
Tekstur P3	3.32

Test Statistics^a

N	30
Chi-Square	33.396
df	3
Asymp. Sig.	.000

a. Friedman Test

Test Statistics^a

	Tekstur P1 - Tekstur P1	Tekstur P2 - Tekstur P1	Tekstur P3 - Tekstur P1	Tekstur P2 - Tekstur P1	Tekstur P3 - Tekstur P1	Tekstur P3 - Tekstur P2
Z	-2.774 ^b	-3.243 ^b	-1.945 ^c	-.923 ^b	-4.179 ^c	-3.855 ^c
Asymp. Sig. (2-tailed)	.006	.001	.052	.356	.000	.000

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on positive ranks.

c. Based on negative ranks.

SPSS Uji organoleptik Rasa

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Rasa P0	30	2	4	3.37	.718
Rasa P1	30	2	4	3.37	.615
Rasa P2	30	1	4	3.50	.731
Rasa P3	30	1	4	3.10	.923
Valid N (listwise)	30				

Friedman Test

Ranks	
	Mean Rank
Rasa P0	2.58
Rasa P1	2.48
Rasa P2	2.78
Rasa P3	2.15

Test Statistics^a

N	30
Chi-Square	5.642
df	3
Asymp. Sig.	.130

a. Friedman Test

SPSS Uji organoleptil kesukaan keseluruhan

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Tingkat kesukaan P0	30	1	4	3.53	.681
Tingkat kesukaan P1	30	2	4	3.37	.669
Tingkat kesukaan P2	30	2	4	3.47	.681
Tingkat kesukaan P3	30	1	4	3.17	.874
Valid N (listwise)	30				

Friedman Test

Ranks

	Mean Rank
Tingkat kesukaan P0	2.78
Tingkat kesukaan P1	2.43
Tingkat kesukaan P2	2.60
Tingkat kesukaan P3	2.18

Test Statistics^a

N	30
Chi-Square	5.087
df	3
Asymp. Sig.	.166

a. Friedman Test

Lampiran 2 Excel hasil uji hedonik dan daya terima

Responde	usia	jenis kelamin	Kenampakan	Aroma	Rasa	Tekstur	Keseluruhan
S	74	p	3	3	3	3	3
v	66	p	3	3	3	3	3
LA	86	p	3	3	3	3	3
Y	73	P	3	3	3	3	3
E	70	P	3	3	3	3	3
A	66	P	3	3	3	3	3
AR	72	P	3	3	3	3	3
VE	74	P	3	3	3	3	3
FE	66	P	3	3	3	3	3
IN	70	P	3	3	3	3	3
IS	76	P	3	3	3	3	3
PU	75	P	3	3	3	3	3
TS	76	P	3	3	3	3	3
MS	82	P	3	3	3	3	3
MY	75	P	3	3	3	3	3
AM	86	P	3	3	3	3	3
WI	74	P	3	3	4	4	4
YA	65	P	3	3	3	3	3
AS	69	P	3	3	3	3	3
LI	63	P	3	3	3	3	3
MTS	79	P	3	3	3	3	3
RA	60	P	3	3	3	2	3
LN	75	P	3	3	3	3	3
BE	79	P	4	4	4	4	4
RO	81	P	3	3	3	3	3
M	94	P	3	3	3	3	3
L	90	P	3	3	3	3	3
SU	65	P	3	3	3	3	3
RP	66	P	4	4	4	4	4
SL	67	P	3	3	3	3	3
		RATA - RATA	3,066666667	3,066666667	3,1	3,066666667	3,1
		SD	0,253708132	0,253708132	0,305128577	0,365148372	0,305128577
	FREKUENSI	2	0	0	0	1	0
		3	28	28	27	26	27
		4	2	2	3	3	3

Responde	Berat Disajikan (g)	Berat Sisa (g)	Berat Dikonsumsi (g)	Persentase (%)
S	20	0	20	100%
v	20	5	15	75%
LA	20	2	18	90%
Y	20	0	20	100%
E	20	0	20	100%
A	20	0	20	100%
AR	20	0	20	100%
VE	20	0	20	100%
FE	20	0	20	100%
IN	20	0	20	100%
IS	20	0	20	100%
PU	20	5	15	75%
TS	20	2	18	90%
MS	20	0	20	100%
MY	20	0	20	100%
AM	20	0	20	100%
WI	20	0	20	100%
YA	20	0	20	100%
AS	20	5	15	75%
LI	20	0	20	100%
MTS	20	0	20	100%
RA	20	10	10	50%
LN	20	5	15	75%
BE	20	0	20	100%
RO	20	10	10	50%
M	20	5	15	75%
L	20	10	10	50%
SU	20	0	20	100%
RP	20	0	20	100%
SL	20	0	20	100%
			18,03333333	90%

Lampiran 9 dokumentasi Penelitian



PERHITUNGAN HASIL UJI HEDONIK FORMULA F2

A. Perhitungan Persentase Uji Hedonik

Jumlah responden = 30 orang

Skala penilaian yang digunakan:

- 1 = Sangat tidak suka
- 2 = Tidak suka
- 3 = Suka
- 4 = Sangat suka

1. Parameter Kenampakan

Jumlah responden: 30

- Tidak suka = 0 orang
- Suka = 28 orang
- Sangat suka = 2 orang

Perhitungan nilai rata-rata kenampakan

Nilai rata-rata kenampakan = 3,07 (Suka).

2. Parameter Aroma

Jumlah responden: 30

- Tidak suka = 0 orang
- Suka = 28 orang
- Sangat suka = 2 orang

Perhitungan nilai rata-rata aroma

Nilai rata-rata aroma = 3,07 (Suka).

3. Parameter Rasa

Jumlah responden: 30

- Tidak suka = 0 orang
- Suka = 27 orang
- Sangat suka = 3 orang

Perhitungan nilai rata-rata rasa

Nilai rata-rata rasa = 3,10 (Suka).

4. Parameter Tekstur

Jumlah responden: 30

- Tidak suka = 1 orang
- Suka = 26 orang
- Sangat suka = 3 orang

Perhitungan nilai rata-rata tekstur

Nilai rata-rata tekstur = 3,07 (Suka).

5. Parameter Kesukaan Keseluruhan

Jumlah responden: 30

- Tidak suka = 0 orang
- Suka = 27 orang
- Sangat suka = 3 orang

Perhitungan nilai rata-rata kesukaan keseluruhan

Nilai rata-rata kesukaan keseluruhan = 3,10 (Suka).

PERHITUNGAN HASIL UJI DAYA TERIMA FORMULA F2

A. Rumus yang Digunakan

Berat produk yang diberikan kepada setiap responden adalah 20 gram.

1. Menghitung berat produk yang dikonsumsi

Berat produk dikonsumsi = Berat produk disajikan – Berat produk sisa

2. Menghitung persentase daya terima

Daya terima (%) = $\frac{\text{Berat produk disajikan}}{\text{Berat produk dikonsumsi}} \times 100\%$

B. Contoh Perhitungan

Misalnya:

Berat produk disajikan = 20 g

Berat produk sisa = 2 g

Maka: Berat dikonsumsi = $20 - 2 = 18$

Kemudian: Daya terima = $18 : 20 \times 100\% = 90\%$

Lampiran 10. Turnitin

ORIGINALITY REPORT			
21% SIMILARITY INDEX	18% INTERNET SOURCES	14% PUBLICATIONS	10% STUDENT PAPERS
PRIMARY SOURCES			
1	repository.ub.ac.id Internet Source		2%
2	repository.upnvj.ac.id Internet Source		1%
3	www.journal.stikeshb.ac.id Internet Source		1%
4	www.researchgate.net Internet Source		1%
5	eprints.unram.ac.id Internet Source		1%
6	Submitted to Universitas Sebelas Maret Student Paper		1%
7	repository.stikespantirapih.ac.id Internet Source		1%
8	Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan Student Paper		<1%
9	digilib.uinkhas.ac.id Internet Source		<1%
10	Submitted to LL DIKTI IX Turnitin Consortium Part III Student Paper		<1%
11	Submitted to Universitas Muslim Indonesia Student Paper		<1%
12	eprints.mercubuana-yogya.ac.id Internet Source		<1%