

LAMPIRAN

LEMBAR PENJELASAN PENELITIAN

Salam sejahtera.

Saya Aurelia Thessa Juliana Adi dari STIKes Panti Rapih Yogyakarta program studi gizi program sarjana. Saya ingin memohon kesediaan anda untuk ikut berpartisipasi secara sukarela dalam penelitian saya yang berjudul **“Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kedelai Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik dan Organoleptik Formula Enteral Pasien Diabetes Melitus Tipe 2”**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung kacang hijau dan tepung kedelai terhadap karakteristik kimia, fisik dan organoleptik formula enteral pasien diabetes melitus tipe 2. Manfaat dari penelitian ini adalah dapat memberikan informasi terkait kandungan serat pangan, viskositas dan karakteristik organoleptik formula enteral berbahan tepung kacang hijau dan tepung kedelai. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan formula enteral, menjadi inovasi serta referensi bagi penelitian selanjutnya, dan memberikan informasi bahwa tepung kacang hijau dan tepung kedelai dapat dimanfaatkan sebagai bahan alternatif dalam pembuatan formula enteral tinggi serat untuk pasien diabetes melitus tipe 2 dan memberikan manfaat kesehatan jangka panjang.

Penelitian ini membutuhkan waktu sekitar 10 – 20 menit untuk mencicipi dan menilai sampel produk yang saya berikan. Partisipan secara sukarela menilai organoleptik dari sampel produk mulai dari kenampakan, tekstur, citarasa, aftertaste dan kesukaan keseluruhan. Pada penelitian ini terdapat risiko yang mungkin dapat terjadi bagi yang memiliki alergi dengan kandungan didalam produk. Reaksi alergi yang ditimbulkan mulai dari risiko ringan seperti rasa gatal, risiko sedang seperti mual, batuk, kemerahan dan risiko berat seperti muntah, bengkak, dan sesak nafas. Produk ini mengandung tepung kacang hijau, tepung kedelai, maltodextrin, gula

diabetasol dan minyak kelapa sawit. Proses pengujian organoleptik didampingi oleh tenaga kesehatan dan difasilitasi dengan obat-obatan, serta akses ke fasilitas kesehatan untuk mengantisipasi munculnya keluhan alergi setelah mengikuti kegiatan pengujian.

Dalam penelitian ini partisipan yang mengikuti uji organoleptik akan mendapatkan reward berupa souvenir sebagai bentuk apresiasi. Identitas partisipan akan dirahasiakan dan data yang diperoleh akan digunakan untuk penelitian. Penelitian ini bersifat sukarela dan partisipan yang memutuskan untuk ikut, dapat mengundurkan diri sewaktu-waktu tanpa dikenai denda ataupun sanksi. Jika ada hal yang belum dapat dimengerti atau terdapat keluhan, partisipan dapat menghubungi saya Aurelia Thessa Juliana Adi (08132749649) atau melalui email aureliatessa2004@gmail.com

Peneliti

Aurelia Thessa Juliana Adi

Lampiran 2 Inform Consent

INFORM CONSENT
FORMULIR PERSETUJUAN UNTUK BERPARTISIPASI DALAM
PENELITIAN

Judul Penelitian
Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kedelai Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik dan Organoleptik Formula Enteral Diabetes Melitus Tipe 2

Saya (nama lengkap):
1. Secara sukarela menyetujui bahwa saya terlibat dalam penelitian ini. 2. Saya yakin bahwa saya memahami tentang tujuan, proses, dan efek, yang mungkin terjadi pada saya jika terlibat dalam penelitian ini. 3. Saya telah memiliki kesempatan untuk bertanya dan saya puas dengan jawaban yang saya terima. 4. Saya memahami bahwa partisipasi saya dalam penelitian ini bersifat sukarela dan saya dapat keluar sewaktu-waktu dari penelitian. 5. Saya memahami bahwa saya akan menerima salinan dari lembaran pernyataan informasi dan persetujuan.

Nama dan Tanda Tangan Panelis	()	Tanggal	
		No. Hp	

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

Nama dan Tanda Tangan Panelis	(Aurelia Thessa)	Tanggal	
		No. Hp	08132749649

Lampiran 3. *Kontrak waktu*

JADWAL RENCANA PENYELESAIAN MATAKULIAH SKRIPSI																					
NAMA : Aurelia Thessa Juliana Adi																					
NPM : 20213046																					
JUDUL SKRIPSI : PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG KACANG HIJAU DAN TEPUNG KEDELAI TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN FISIK MAKANAN ENTERAL PASIEN DIABETES MELITUS TIPE 2																					
NO	AKTIVITAS	APRIL				MEI				JUNI				JULI				AGUSTUS			
		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 Draft Artikel																				
10	Unggah Dokumen ke Eflink																				

Lampiran 3 Formulir Uji Organoleptik

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :

Tanggal Uji :

Umur :

Nama Produk : Enteral dengan penambahan tepung kacang hijau dan tepung kedelai

Anda dimohon untuk mengamati dan memberikan penilaian terhadap kenampakan, tekstur, citarasa, aftertaste, dan kesukaan keseluruhan produk ini. Setelah anda mencicipi, tuliskan penilaian pada tabel yang disediakan dengan memberikan penilaian (skor 1-5).

Skor	Kenampakan	Tekstur	Citarasa	Aftertaste	Kesukaan Keseluruhan
1	Sangat Tidak Menarik	Tekstur sangat berpasir	Sangat Tidak Suka	Sangat Nyata	Sangat Tidak Suka
2	Tidak Menarik	Tekstur berpasir nyata	Tidak Suka	Nyata	Tidak Suka
3	Agak Menarik	Tekstur berpasir cukup nyata	Agak Suka	Agak Nyata	Agak Suka
4	Menarik	Tekstur berpasir agak nyata	Suka	Tidak Nyata	Suka
5	Sangat Menarik	Tekstur tidak berpasir	Sangat Suka	Sangat Tidak Nyata	Sangat Suka

Silahkan dapat mengisi skor penilaian anda dibawah ini:

Kode	Kenampakan	Tekstur	Citarasa	Aftertaste	Kesukaan Keseluruhan
174					
455					
588					
857					

Lampiran 4 Surat Izin Penelitian



YAYASAN PANTI RAPIH
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA

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



15 Juni 2026

Nomor : 1190/STIKes-PR/B/VI/2026
Hal : Permohonan izin uji etik

Yth. Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta
Jalan Siliwangi (Ring Road Barat) No. 63 Mlangi,
Nogotirto, Gamping, Sleman, D.I. 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 Universitas Aisyiyah Yogyakarta. Adapun mahasiswa tersebut adalah:

Nama : Aurelia Thessa Juliana Adi
NPM : 202233004
Judul Skripsi : Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kedelai terhadap Karakteristik Kimia, Fisik dan Organoleptik Formula Enteral Diabetes Melitus Tipe 2

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



Theresia Yatik Pujiastuti, Ns, M.Kep., Ph.D.

Lampiran 5 Uji Laboratorium



Lab. Chem-Mix Pratama

HASIL ANALISA

Nomor:031/CMP/07/2026

Laboratorium Pengujian : Laboratorium Chem-Mix Pratama

Tanggal Pengujian : 31 Juli 2026

No	Kode	Viscositas (Mpas)			Serat Pangan Tak Larut (%)		
		Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3
1	E1	552,0000	554,0000	555,0000	2,8822	2,8566	2,8239
2	E2	399,0000	402,0000	397,0000	2,5667	2,6173	2,6307
3	E3	814,0000	799,0000	788,0000	3,0187	3,0514	3,0131

No	Kode	Serat Pangan Terlarut (%)			Serat Pangan Total (%)		
		Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3
1	E1	0,2372	0,2320	0,2157	3,1194	3,0886	3,0397
2	E2	0,1906	0,1891	0,2028	2,7573	2,8064	2,8335
3	E3	0,2434	0,2732	0,2574	3,2621	3,3246	3,2705


 Dwi Syahyuntoro
 Diperiksa Oleh Pimpinan


 Putra Mahardika
 Analis

Laboratorium : Kretek ,Jambidan ,Banguntapan ,Bantul ,Yogyakarta
 Telp. 081228063145/081325271288

Lampiran 6 Ethical Clearance



KETERANGAN LAYAK ETIK DESCRIPTION OF ETHICAL APPROVAL "ETHICAL APPROVAL"

No.5592/KEP-UNISA/VII/2026

Protokol penelitian versi 2 yang diusulkan oleh :

The research protocol proposed by

Peneliti utama : Aurelia Thessa Juliana Adi
Principal In Investigator

Nama Institusi : STIKes Panti Rapih Yogyakarta
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kedelai Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik Dan Organoleptik Formula Enteral Diabetes Melitus Tipe 2"

"The Effect of the Ratio of Mung Bean Flour and Soybean Flour on the Chemical, Physical, and Organoleptic Characteristics of Enteral Formula for Type 2 Diabetes Mellitus"

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan 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 07 Juli 2026 sampai dengan tanggal 07 Juli 2027.

This declaration of ethics applies during the period July 07, 2026 until July 07, 2027.



July 07, 2026
Chairperson,



Prof. Dr. Chairil Anwar

Lampiran 7 Output SPSS

Uji Kimia (kadar serat pangan)

Tests of Normality

	Formula	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Serat_pangan	E1	.226	3	.	.983	3	.751
	E2	.242	3	.	.973	3	.685
	E3	.340	3	.	.849	3	.237

a. Lilliefors Significance Correction

Test of Homogeneity of Variances

Serat_pangan

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
.020	2	6	.980

ANOVA

Serat_pangan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.358	2	.179	126.293	.000
Within Groups	.009	6	.001		
Total	.367	8			

Serat_pangan

Duncan^a

Formula	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
E2	3	2.799067	3.082567	3.285733
E1	3			
E3	3			
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

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

Serat Pangan Larut

Tests of Normality

	SAMPSEL	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
serat_larut	E1	.296	3	.	.918	3	.447
	E2	.349	3	.	.831	3	.191
	E3	.183	3	.	.999	3	.933

a. Lilliefors Significance Correction

Test of Homogeneity of Variances

serat_larut

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
.460	2	6	.652

ANOVA

serat_larut

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.006	2	.003	22.698	.002
Within Groups	.001	6	.000		
Total	.007	8			

serat_larut

Duncan^a

SAMPSEL	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
E2	3	.1941667	.2283000	.2580000
E1	3			
E3	3			
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Uji Fisik (Viskositas)

Tests of Normality

	Formula	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Viskositas	E1	.253	3	.	.964	3	.637
	E2	.219	3	.	.987	3	.780
	E3	.207	3	.	.992	3	.831

a. Lilliefors Significance Correction

Test of Homogeneity of Variances

Viskositas

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
3.703	2	6	.090

ANOVA

Viskositas

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	245464.222	2	122732.111	2056.963	.000
Within Groups	358.000	6	59.667		
Total	245822.222	8			

Viskositas

Duncan^a

Formula	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
E2	3	399.33		
E1	3		553.67	
E3	3			800.33
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

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

Parameter Kenampakan

Ranks

	Mean Rank
F0_Kenampakan	3.25
F1_Kenampakan	2.26
F2_Kenampakan	2.43
F3_Kenampakan	2.06

Test Statistics^a

N	36
Chi-Square	25.122
df	3
Asymp. Sig.	.000

a. Friedman Test

Test Statistics^a

	F1_Kenampakan - F0_Kenampakan	F2_Kenampakan - F0_Kenampakan	F3_Kenampakan - F0_Kenampakan	F2_Kenampakan - F1_Kenampakan	F3_Kenampakan - F1_Kenampakan	F3_Kenampakan - F2_Kenampakan
Z	-3.343 ^b	-3.183 ^b	-3.884 ^b	-.705 ^c	-1.470 ^b	-1.570 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	.001	.001	.000	.481	.142	.116

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on positive ranks.

c. Based on negative ranks.

Parameter Tekstur

Ranks

	Mean Rank
F0_Tekstur	3.97
F1_Tekstur	1.68
F2_Tekstur	2.24
F3_Tekstur	2.11

Test Statistics^a

N	36
Chi-Square	73.209
df	3
Asymp. Sig.	.000

a. Friedman Test

Test Statistics^a

	F1_Tekstur - F0_Tekstur	F2_Tekstur - F0_Tekstur	F3_Tekstur - F0_Tekstur	F2_Tekstur - F1_Tekstur	F3_Tekstur - F1_Tekstur	F3_Tekstur - F2_Tekstur
--	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------

Z	-5.274 ^b	-5.224 ^b	-5.208 ^b	-2.112 ^c	-2.104 ^c	-.433 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.035	.035	.665

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on positive ranks.

c. Based on negative ranks.

Parameter Citarasa

Ranks

	Mean Rank
F0_Citarasa	3.61
F1_Citarasa	1.64
F2_Citarasa	2.38
F3_Citarasa	2.38

Test Statistics^a

N	36
Chi-Square	52.030
df	3
Asymp. Sig.	.000

a. Friedman Test

Test Statistics^a

	F1_Citarasa - F0_Citarasa	F2_Citarasa - F0_Citarasa	F3_Citarasa - F0_Citarasa	F2_Citarasa - F1_Citarasa	F3_Citarasa - F1_Citarasa	F3_Citarasa - F2_Citarasa
Z	-4.991 ^b	-4.461 ^b	-4.220 ^b	-3.237 ^c	-2.811 ^c	-.194 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.001	.005	.846

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on positive ranks.

c. Based on negative ranks.

Parameter Aftertaste

Ranks

	Mean Rank
F0_Aftertaste	3.93
F1_Aftertaste	1.78
F2_Aftertaste	2.25
F3_Aftertaste	2.04

Test Statistics^a

N	36
Chi-Square	71.718
df	3
Asymp. Sig.	.000

a. Friedman Test

Test Statistics^a

	F1_Aftertaste - F0_Aftertaste	F2_Aftertaste - F0_Aftertaste	F3_Aftertaste - F0_Aftertaste	F2_Aftertaste - F1_Aftertaste	F3_Aftertaste - F1_Aftertaste	F3_Aftertaste - F2_Aftertaste
Z	-5.073 ^b	-5.303 ^b	-5.221 ^b	-1.859 ^c	-.941 ^c	-1.165 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.063	.347	.244

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on positive ranks.

c. Based on negative ranks.

Parameter Kesukaan Keseluruhan

Ranks

	Mean Rank
F0_Keseluruhan	3.69
F1_Keseluruhan	1.75
F2_Keseluruhan	2.21
F3_Keseluruhan	2.35

Test Statistics^a

N	36
Chi-Square	55.480
df	3
Asymp. Sig.	.000

a. Friedman Test

Test Statistics^a

	F1_Keseluruhan - F0_Keseluruhan	F2_Keseluruhan - F0_Keseluruhan	F3_Keseluruhan - F0_Keseluruhan	F2_Keseluruhan - F1_Keseluruhan	F3_Keseluruhan - F1_Keseluruhan	F3_Keseluruhan - F2_Keseluruhan
Z	-4.899 ^b	-4.920 ^b	-4.309 ^b	-2.456 ^c	-2.526 ^c	.000 ^d
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.014	.012	1.000

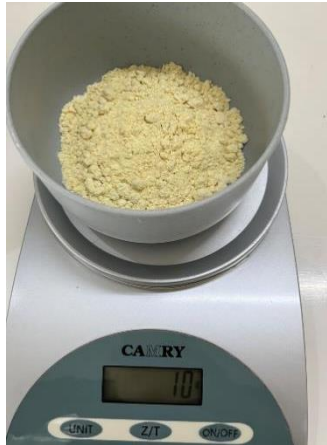
a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on positive ranks.

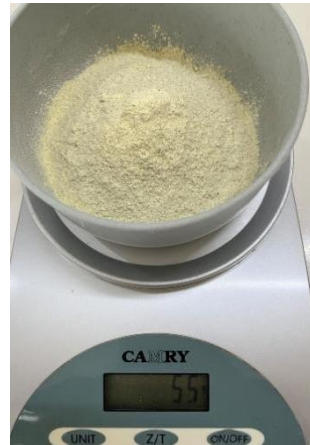
c. Based on negative ranks.

d. The sum of negative ranks equals the sum of positive ranks.

Lampiran 8 Dokumentasi Penelitian



Tepung kedelai



Tepung kacang hijau



Uji coba 1



Uji coba 2



Lampiran 9 Turnitin



Page 2 of 71 - Integrity Overview

Submission ID trn:oid::1:3629340195

19% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

Filtered from the Report

• Quoted Text

Top Sources

18%  Internet sources
8%  Publications
5%  Submitted works (Student Papers)



Page 2 of 71 - Integrity Overview

Submission ID trn:oid::1:3629340195