

# LAMPIRAN

# Lampiran 1. Surat Ijin Penelitian

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN**  
 POLIKLINIK TERPADU HATI DEWASAR  
 Alamat : Jalan Setiabudi 1, Jakarta Selatan, Indonesia  
 Telp. : (021) 720147, Faksimili : (021) 720148  
 Layanan Publikasi : (021) 720147, (021) 720148  
 Email : info@ditjenkesdep.go.id

14 Juli 2022


No : PP/02.01/01/1905/2022  
 Lamp : 1 (satu) lembar  
 Hal : Mohon (jika berkenaan) Melaksanakan Penelitian

Kepada Yth  
 Kepala Laboratorium Pelayanan Terpadu FFP-ALNEUD  
 Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana  
 di  
 Kampus Selemman, Cendang Agastika Blok Lantai 2  
 Kecamatan Denpasar Barat  
 Kota Denpasar.

Dalam rangka menyelesaikan penelitian pada Program Studi Gizi dan Dietitika  
 Program Sarjana Terpadu Jurusan Gizi Fakultas Kesehatan Denpasar, mahasiswa diwajibkan  
 melakukan suatu penelitian serta menyusun laporannya dalam bentuk skripsi. Sehubungan  
 dengan hal tersebut bersama ini kami mohon kepada Bapak/Ibu untuk berkenan memberikan  
 ijin penelitian kepada mahasiswa atas nama:

Nama/NIM	: Ni Nyoman Purnami Wahandri / P0713119055
Pekerjaan	: Mahasiswa
Alamat	: Perumahan Graha Liris Kerubanga, Ringing Denpasar Timur
Judul Penelitian	: Pengaruh Kombinasi Tepung Beras dan Tepung Tapioka Terhadap Mena Organoleptik dan Kandungan Zat Gizi Karipap Kuli Marga
Lokasi Penelitian	: Laboratorium Analisis Pangan FTP Universitas Udayana
Waktu Penelitian	: Juli - Desember 2022

Demiikian diucapkan atas ijin dan kerjasamanya, kami ucapkan terima kasih.

a.n. Direktur Poliklinik Kesehatan Denpasar  
  
 Dr. Ni Komang Wulan, SST, M.Kes  
 NIP. 196701041990031002

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN**  
 POLIKLINIK TERPADU HATI DEWASAR  
 Alamat : Jalan Setiabudi 1, Jakarta Selatan, Indonesia  
 Telp. : (021) 720147, Faksimili : (021) 720148  
 Layanan Publikasi : (021) 720147, (021) 720148  
 Email : info@ditjenkesdep.go.id

11 Juli 2022


No : PP/02.01/031/06/2022  
 Lamp : 1 (satu) lembar  
 Hal : Mohon (jika berkenaan) Melaksanakan Penelitian

Kepada Yth  
 Kepala Dinas Perikanan Mada dan  
 Pelaksana Terpadu Satu Data Provinsi Bali  
 di  
 Jalan Kay Papayan, Ndi Masihai Kemau  
 Kecamatan Denpasar Timur  
 Kota Denpasar

Dalam rangka menyelesaikan penelitian pada Program Studi Gizi dan Dietitika  
 Program Sarjana Terpadu Jurusan Gizi Fakultas Kesehatan Denpasar, mahasiswa diwajibkan  
 melakukan suatu penelitian serta menyusun laporannya dalam bentuk skripsi. Sehubungan  
 dengan hal tersebut bersama ini kami mohon kepada Bapak/Ibu untuk berkenan memberikan  
 ijin penelitian kepada mahasiswa atas nama:

Nama/NIM	: Ni Nyoman Purnami Wahandri / P0713119055
Pekerjaan	: Mahasiswa
Alamat	: Perumahan Graha Liris Kerubanga, Ringing Denpasar Timur
Judul Penelitian	: Pengaruh Kombinasi Tepung Beras dan Tepung Tapioka Terhadap Mena Organoleptik dan Kandungan zat Gizi Karipap Kuli Marga
Lokasi Penelitian	: Lab. Analisis Pangan FTP Universitas Udayana
Waktu Penelitian	: Juli - Desember 2022

Demiikian diucapkan atas ijin dan kerjasamanya, kami ucapkan terima kasih.

a.n. Direktur Poliklinik Kesehatan Denpasar  
  
 Dr. Ni Komang Wulan, SST, M.Kes

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN**  
 POLIKLINIK TERPADU HATI DEWASAR  
 Alamat : Jalan Setiabudi 1, Jakarta Selatan, Indonesia  
 Telp. : (021) 720147, Faksimili : (021) 720148  
 Layanan Publikasi : (021) 720147, (021) 720148  
 Email : info@ditjenkesdep.go.id

14 Juli 2022


No : PP/02.01/031/06/2022  
 Lamp : 1 (satu) lembar  
 Hal : Mohon (jika berkenaan) Melaksanakan Penelitian

Kepada Yth  
 Kepala Dinas Perikanan Mada dan  
 Pelaksana Terpadu Satu Data Kota Denpasar  
 di  
 Graha Swasta Dharma, Jalan Mayapah Luningung  
 Kecamatan Denpasar Timur  
 Kota Denpasar

Dalam rangka menyelesaikan penelitian pada Program Studi Gizi dan Dietitika  
 Program Sarjana Terpadu Jurusan Gizi Fakultas Kesehatan Denpasar, mahasiswa diwajibkan  
 melakukan suatu penelitian serta menyusun laporannya dalam bentuk skripsi. Sehubungan  
 dengan hal tersebut bersama ini kami mohon kepada Bapak/Ibu untuk berkenan memberikan  
 ijin penelitian kepada mahasiswa atas nama:

Nama/NIM	: Ni Nyoman Purnami Wahandri / P0713119055
Pekerjaan	: Mahasiswa
Alamat	: Perumahan Graha Liris Kerubanga, Ringing Denpasar Timur
Judul Penelitian	: Pengaruh Kombinasi Tepung Beras dan Tepung Tapioka Terhadap Mena Organoleptik dan Kandungan zat Gizi Karipap Kuli Marga
Lokasi Penelitian	: Lab. Analisis Pangan FTP Universitas Udayana
Waktu Penelitian	: Juli - Desember 2022

Demiikian diucapkan atas ijin dan kerjasamanya, kami ucapkan terima kasih.

a.n. Direktur Poliklinik Kesehatan Denpasar  
  
 Dr. Ni Komang Wulan, SST, M.Kes  
 NIP. 196701041990031002

## Lampiran 2. Surat Ethical Clearance



**PERSETUJUAN ETIK / ETHICAL APPROVAL**

Nomor : LB.02.03/EA/KEPK/ 0670 /2022

Yang bertandatangan di bawah ini Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Poltekkes Denpasar, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian, dengan ini memutuskan protokol penelitian yang berjudul :

Pengaruh Kombinasi Tepung Beras Dan Tepung Tapioka Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi Keripik Kulit Mangga

dengan Ketua Pelaksana/Peneliti Utama :

Ni Nyoman Pumami Wulandari

**LAIK ETIK.** Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa maksimum selama 1 (satu) tahun

Pada akhir penelitian, peneliti menyerahkan laporan akhir kepada KEPK-Poltekkes Denpasar. Dalam pelaksanaan penelitian, jika ada perubahan dan/atau perpanjangan penelitian, harus mengajukan kembali permohonan kaji etik penelitian (amandemen protokol)

Denpasar, 27 Oktober 2022  
 Ketua  
  
 Dr. Ni Komang Yuni Rahyani, S.Si.T., M.Kes



Lampiran Ethical Approval No : LB.02.03/EA/KEPK/ 0670 /2022

**SARAN REVIEWER**

Nama Peneliti	Judul	Saran Tindak lanjut	
		Reviewer 1	Reviewer 2
Ni Nyoman Pumami Wulandari	Pengaruh Kombinasi Tepung Beras Dan Tepung Tapioka Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi Keripik Kulit Mangga	Bisa dilanjutkan ke penelitian.	Dalam pemilihan responden sebagai panelis harus memperhatikan etika penelitian respect for person, justice dan beneficent. Dalam PSP dijelaskan prosedur apa yang akan dilakukan oleh panelis dan berapa lama waktu yang dibutuhkan dalam pengambilan data tersebut.

Denpasar, 27 Oktober 2022  
 Ketua  
  
 Dr. Ni Komang Yuni Rahyani, S.Si.T., M.Kes

Lampiran 3.  
Formulir Uji Organoleptik Hedonik Terhadap Rasa Keripik Kulit Mangga

Nama :

Tanggal :

Dihadapan saudara terhadap sampel keripik kulit mangga, ujudah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berikan tanda rumput (√) pada kolom yang sesuai dengan kode dan tingkat kesukaan terhadap rasa keripik kulit mangga

Penilaian panelis secara organoleptik

Skala	Kode Sampel				
	215	224	233	242	251
Sangat suka					
suka					
Netral					
Tidak suka					
Sangat tidak suka					

**Keterangan :**

.....  
.....

Lampiran 4.  
Formulir Uji Organoleptik Hedonik Terhadap Tekstur Keripik Kulit Mangga

Nama :

Tanggal :

Dihadapan saudara terhadap sampel keripik kulit mangga, ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berikan tanda rumpuk ( $\surd$ ) pada kolom yang sesuai dengan kode dan tingkat kesukaan terhadap tekstur keripik kulit mangga

Penilaian panelis secara organoleptik

Skala	Kode Sampel				
	215	224	233	242	251
Sangat suka					
suka					
Netral					
Tidak suka					
Sangat tidak suka					

**Keterangan :**

.....  
.....

Lampiran 5.  
Formulir Uji Organoleptik Hedonik Terhadap Aroma Keripik Kulit Mangga

Nama :

Tanggal :

Dihadapan saudara terhadap sampel keripik kulit mangga, ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berikan tanda rumpuk (√) pada kolom yang sesuai dengan kode dan tingkat kesukaan terhadap aroma keripik kulit mangga

Penilaian panelis secara organoleptik

Skala	Kode Sampel				
	215	224	233	242	251
Sangat suka					
suka					
Netral					
Tidak suka					
Sangat tidak suka					

**Keterangan :**

.....  
.....

Lampiran 6.

Formulir Uji Organoleptik Hedonik Terhadap Warna Keripik Kulit Mangga

Nama :

Tanggal :

Dihadapan saudara terhadap sampel keripik kulit mangga, ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berikan tanda rumput (√) pada kolom yang sesuai dengan kode dan tingkat kesukaan terhadap warna keripik kulit mangga

Penilaian panelis secara organoleptik

Skala	Kode Sampel				
	215	224	233	242	251
Sangat suka					
suka					
Netral					
Tidak suka					
Sangat tidak suka					

**Keterangan :**

.....  
.....

Lampiran 7.

Formulir Uji Organoleptik Hedonik Terhadap Keseluruhan Keripik Kulit Mangga

Nama :

Tanggal :

Dihadapan saudara terhadap sample keripik kulit mangga, ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berikan tanda rumput (√) pada kolom yang sesuai dengan kode dan tingkat kesukaan terhadap keseluruhan keripik kulit mangga

Penilaian panelis secara organoleptik

Skala	Kode Sampel				
	215	224	233	242	251
Sangat suka					
suka					
Netral					
Tidak suka					
Sangat tidak suka					

**Keterangan :**

.....  
.....



Formulir 8.  
Uji Organoleptik Hedonik Terhadap Mutu Tekstur Keripik Kulit Mangga

Nama :

Tanggal :

Dihadapan saudara terhadap sampel keripik kulit mangga, ujudah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berikan tanda rumput (√) pada kolom yang sesuai dengan kode dan tingkat mutu terhadap tekstur keripik kulit mangga. Penilaian panelis secara organoleptik.

Skala	Kode Sampel				
	215	224	233	242	251
Renyah					
Agak Renyah					
Mlempem					

**Keterangan :**

.....  
.....

Lampiran Lampiran 9.  
Hasil Uji Obyektif Laboratorium



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET, DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS UDAYANA  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
LABORATORIUM PELAYANAN TERINTEGRASI**  
Jln. Kampus Bukit Jimbaran, Badung – Bali  
Telepon : (0361) 701801, 701803; Fax : (0361) 701801  
Jln. P. B. Sudirman, Denpasar Telp. 0361-245010  
Laman : <https://labftp.unud.ac.id> | Email: [labftp@unud.ac.id](mailto:labftp@unud.ac.id)

Nomor : 226/UN.14.26/LAB.H.A/II/2023  
Lampiran : 1  
Perihal : Hasil Analisis Laboratorium

Kepada Yth.  
Bapak/Ibu/Sdr: Ni Nyoman Purnami Wulandari  
Di –  
Tempat

Dengan hormat, bersama ini kami sampaikan hasil analisis sampel :

Nama Sampel : Keripik Kulit Mangga & Kulit Mangga  
Jumlah : 16 Sampel

**HASIL ANALISIS**

Kode Sampel	Kdr. Air (%bb)	Kdr. Abu (%bb)	Kdr. Protein (%bb)	Kdr. Lemak (%bb)	Karbohidrat by diff (%bb)	Kalori (Kkal)
Kulit Mangga	79,4789	1,1301	1,1423	0,7367	17,5120	81,2476









Kode Sampel	Serat Kasar (%bb)	Vitamin C (mg/100g)	Kaps Antioksidan (mg/L GAEAC)
Kulit Mangga	4,1707	5.169,4	325,7

No	Kode Sampel	Kaps Antioksidan (mg/L GAEAC)	Vitamin C (mg/100g)	Kdr. Air (%bb)	Serat Kasar (%bb)
1	215 A	680,65	1059,9217	18,7380	10,5274
2	215 B	552,52	682,8892	16,8318	10,5434
3	215 C	741,78	1070,6469	18,7155	11,1307
4	224 A	438,61	1328,0071	17,6187	10,5695
5	224 B	529,48	2207,5492	17,2193	10,3626
6	224 B	628,49	2037,5553	16,8297	10,4493
7	233 A	765,12	1999,7561	15,4501	11,6368
8	233 B	734,63	1510,6443	18,5128	11,4448
9	233 C	990,64	1754,5368	16,2622	12,9865
10	242 A	951,36	3065,8211	8,4318	10,3077
11	242 B	889,27	2716,0767	7,7854	10,6131
12	242 C	893,07	3461,9915	9,5647	10,3385
13	251 A	925,68	3323,4206	9,6798	8,4705
14	251 B	1025,66	3781,1562	8,9949	7,8470
15	251 C	838,61	3021,0518	9,2224	9,9356

Demikian surat hasil analisis ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebaik-baiknya.

Dipasang: 14 Februari 2023  
Kepala Laboratorium Pelayanan Terintegrasi  
  
Prof. Dr. Ir. I Nengah Kencana Putra, M.S.  
NIP. 195704241986011001

Lampiran 10.  
Dokumentasi kegiatan penelitian

		
<b>P1</b>	<b>P2</b>	<b>P3</b>
		
<b>P4</b>	<b>P5</b>	
		

PENGARUH KOMBINASI TEPUNG BERAS DAN TEPUNG  
TAPIOKA TERHADAP KARAKTERISTIK  
KERIPIK KULIT MANGGA

ORIGINALITY REPORT

**27%**  
SIMILARITY INDEX

**26%**  
INTERNET SOURCES

**8%**  
PUBLICATIONS

**11%**  
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

<b>1</b>	<a href="http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id">repository.poltekkes-denpasar.ac.id</a> Internet Source	<b>16%</b>
<b>2</b>	<a href="http://www.scribd.com">www.scribd.com</a> Internet Source	<b>1%</b>
<b>3</b>	<a href="http://repository.ub.ac.id">repository.ub.ac.id</a> Internet Source	<b>1%</b>
<b>4</b>	Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan Student Paper	<b>1%</b>
<b>5</b>	Putu Agus Aditya Saputra Edy. "Keripik berbahan dasar gonda", Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis, 2022 Publication	<b>1%</b>
<b>6</b>	<a href="http://e-journal.uniflor.ac.id">e-journal.uniflor.ac.id</a> Internet Source	<b>1%</b>
<b>7</b>	<a href="http://123dok.com">123dok.com</a> Internet Source	<b>1%</b>

8	Fajar Rasidin Weni, Catur Budi Handayani, Retno Widyastuti. "SIFAT KIMIA, FISIKA, DAN ORGANOLEPTIK KERIPIK KULIT PISANG KEPOK (Musa paradisiaca L.) DENGAN PERLAKUAN VARIASI TEPUNG TAPIOKA DAN TEPUNG BERAS", Journal of Food and Agricultural Product, 2022 Publication	1 %
9	<a href="http://eproceedings.umpwr.ac.id">eproceedings.umpwr.ac.id</a> Internet Source	1 %
10	Submitted to Universitas Warmadewa Student Paper	1 %
11	<a href="http://jurnal.unismuhpalu.ac.id">jurnal.unismuhpalu.ac.id</a> Internet Source	<1 %
12	<a href="http://adoc.pub">adoc.pub</a> Internet Source	<1 %
13	<a href="http://download.garuda.ristekdikti.go.id">download.garuda.ristekdikti.go.id</a> Internet Source	<1 %
14	<a href="http://moam.info">moam.info</a> Internet Source	<1 %
15	<a href="http://repository.unika.ac.id">repository.unika.ac.id</a> Internet Source	<1 %
16	<a href="http://e-journals.unmul.ac.id">e-journals.unmul.ac.id</a> Internet Source	<1 %
17	<a href="http://media.neliti.com">media.neliti.com</a>	



Internet Source

<1 %

18

repository.poltekkespim.ac.id

Internet Source

<1 %

19

wzcmumbai.com

Internet Source

<1 %

20

slideplayer.info

Internet Source

<1 %

21

jurnal.unigal.ac.id

Internet Source

<1 %

22

repository.radenintan.ac.id

Internet Source

<1 %

23

repository.unja.ac.id

Internet Source

<1 %

Exclude quotes  On

Exclude matches  < 20 words

Exclude bibliography  On

## Lampiran 12

### Surat Pernyataan Persetujuan Publikasi Repository

#### **SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI REPOSITORY**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Ni Nyoman Purnami Wulandari  
NIM : P07131219055  
Program Studi : Diploma IV  
Jurusan : Gizi  
Tahun Akademik : 2019  
Alamat : Perumahan Graha Liva Kertalangu, Denpasar Timur  
Nomor HP/Email : 081338398161/komangpurnami135@gmail.com

dengan ini menyerahkan karya tulis ilmiah berupa tugas akhir dengan judul :

“Pengaruh Kombinasi Tepung Beras dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Keripik Kulit Mangga”

1. Dan menyetujuinya menjadi hak milik Poltekkes Kemenkes Denpasar serta memberikan hak bebas royalti Non-Eksklusif untuk disimpan dialih mediakan dikelola dalam pangkalan data dan publikasinya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis selama tetap mencantumkan nama penulis sebagai pemilik Hak Cipta .
2. Pernyataan ini saya buat dengan bersungguh-sungguh apabila dikemudian hari terbukti ada pelanggaran Hak Cipta/Plagiarisme dalam karya ilmiah ini maka segala tuntutan hukum yang timbul akan saya tanggung pribadi tanpa melibatkan pihak Poltekkes Kemenkes Denpasar.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 26 Juni 2023

menyatakan  
  
Ni Nyoman Purnami Wulandari  
NIM.P07131219055