

LAMPIRAN 1

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK TERHADAP WARNA, RASA, AROMA, TEKSTUR, DAN PENERIMAAN SECARA KESELURUHAN PADA KUE *MOCHI*

Nama Penelis :

Tanggal Pengujian :

Produk yang diuji : Kue *Mochi*

Dihadapan saudara terdapat sampel kue *mochi*, berilah penilaian saudara terhadap warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan kue *mochi* pada setiap kode berdasarkan tingkat kesukaan yang saudara anggap paling cocok. Setiap panelis yang akan mencicipi produk, minum air mineral terlebih dahulu. Nyatakan penilaian saudara dengan skala sebagai berikut :
(5) = Sangat Suka, (4) = Suka, (3) = Netral, (2) = Tidak Suka, (1) = Sangat Tidak Suka

Aspek Penilaian	Kode Sampel		
	208	280	228
Warna			
Rasa			
Aroma			
Tekstur			
Penerimaan Keseluruhan			

Keterangan :

LAMPIRAN 2

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK TERHADAP AROMA PADA ISIAN KUE *MOCHI*

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Produk yang diuji : Kue *Mochi*

Dihadapan saudara terdapat sampel kue *mochi*, berilah penilaian saudara terhadap mutu hedonik yaitu aroma dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom sesuai dengan kode sampel. Setiap panelis yang akan mencicipi produk, minum air mineral terlebih dahulu.

Aspek Penilaian	Kode Sampel		
	208	280	228
Tidak beraroma khas <i>seredele</i>			
Cukup beraroma khas <i>seredele</i>			
Sangat beraroma khas <i>seredele</i>			

Keterangan :

LAMPIRAN 3

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK TERHADAP WARNA PADA ISIAN KUE *MOCHI*

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Produk yang diuji :

Dihadapan saudara terdapat sampel kue *mochi*, berilah penilaian saudara terhadap mutu hedonik yaitu warna dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom sesuai dengan kode sampel. Setiap panelis yang akan mencicipi produk, minum air mineral terlebih dahulu.

Aspek Penilaian	Kode Sampel		
	208	280	228
Kuning muda			
Kuning			
Kuning tua			

Keterangan :

LAMPIRAN 4
DOKUMENTASI

BAHAN KUE MOCHI :



(Perisa Pandan)



(Vanilli)



(Gula)



(Tepung Ketan)



(Tepung Sagu)



(Santan)



(Seredele)



(Kacang Hijau Bersih)

PROSES PEMBUATAN KUE MOCHI :

Perlakuan 1 (Persentase Seredele 5%)



(Adonan Mentah)



(Adonan Matang)



(Isian Mochi P1)



Perlakuan 2 (Persentase Seredele 10%)



(Adonan Mentah)



(Adonan Matang)



(Isian Mochi P2)



Perlakuan 3 (Persentase *Seredele* 15%)



(Adonan Mentah)

(Adonan Matang)

(Isian *Mochi P3*)

DOKUMENTASI PENELITIAN



LAMPIRAN 5

HASIL CEK TURNITIN

Turnitin 036_Pande

ORIGINALITY REPORT

24% SIMILARITY INDEX 24% INTERNET SOURCES 7% PUBLICATIONS 9% STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.poltekkes-denpasar.ac.id	7%
2	eprints.uny.ac.id	3%
3	www.coursehero.com	2%
4	123dok.com	1%
5	Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan	1%
6	www.pecintatumbuhan.com	1%
7	repository.poltekkes-tjk.ac.id	1%
8	eprints.umm.ac.id	1%
9	digilib.uns.ac.id	1%

10	ilaresep.blogspot.com	<1%
11	jurnal.umb.ac.id	<1%
12	sipora.poliije.ac.id	<1%
13	perpustakaan.poltekkes-malang.ac.id	<1%
14	balitkabi.litbang.pertanian.go.id	<1%
15	ereport.ipb.ac.id	<1%
16	repository.ub.ac.id	<1%
17	edoc.pub	<1%
18	Submitted to Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya	<1%
19	www.scribd.com	<1%
20	as-wait.icu	<1%

32 Ni Made Dewantari, G. A. Dewi Kusumayanti, Ketut Liik Arwati, Fonnice Esther Hasan. "Daya <1%

Terima dan Kandungan Gizi Olahan Sate dan Tum menggunakan Formulasi Sere Kedele dan Bonggol Pisang", Health Information : Jurnal Penelitian, 2022

33	id.scribd.com	<1%
34	jurnal.poltekkespalembang.ac.id	<1%
35	mafia.doc.com	<1%
36	repository.itekes-bali.ac.id	<1%
37	summer-absolutely.icu	<1%
38	Submitted to Keimyung University	<1%
39	repository.poltekkes-kdi.ac.id	<1%
40	Meiheski R. Rara, Teltje Koapaha, Dekie Rawung. "SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK MIE DARI TEPUNG TALAS (Colocasia esculenta) DAN TERIGU DENGAN PENAMBAHAN SARI BAYAM MERAH (Amaranthus blitum)", Jurnal Teknologi	<1%

Pertanian (Agricultural Technology Journal, 2020

41	adoc.pub	<1%
42	repository.uinjkt.ac.id	<1%
43	Tutik Apriyanti, Shanti Fitriani, Rahmayuni. "Pemanfaatan Pasta Labu Kuning dan Pasta Kacang Hijau dalam Pembuatan Kukis", JURNAL AGROINDUSTRI HALAL, 2022	<1%
44	jurnalmahasiswa.stiesia.ac.id	<1%
45	konsultasiskripsi.com	<1%
46	repo.unand.ac.id	<1%
47	repository.lppm.unila.ac.id	<1%
48	www.flickr.com	<1%
49	Wilda Laila, Risya Ahriyasna, Debby Regiska Putri. "Puding Dadih Susu Kerbau Dengan Penambahan Jambu Biji Merah (Psidium Guajava.L) sebagai Alternatif Makanan	<1%

Jajanan pada Masa Pandemi Covid-19", JURNAL KESEHATAN PERINTIS (Perintis's Health Journal), 2021

21 www.halodoc.com
Internet Source

<1 %

22 ejournal.ikmi.ac.id
Internet Source

<1 %

23 text-id.123dok.com
Internet Source

<1 %

24 repositori.uma.ac.id
Internet Source

<1 %

25 repository.ipb.ac.id
Internet Source

<1 %

26 docplayer.info
Internet Source

<1 %

27 repository.unhas.ac.id
Internet Source

<1 %

28 repository.umsu.ac.id
Internet Source

<1 %

29 journal.ipb.ac.id
Internet Source

<1 %

30 food.detik.com
Internet Source

<1 %

31 ktikeperawatangigi.blogspot.com
Internet Source

<1 %

30 Hanna Marzuuqoh Utami, Noli Novidahlia, Aminullah Aminullah. "Sifat Mutu Kimia dan Sensori Cookies Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*)", JURNAL AGROINDUSTRI HALAL, 2022
Publication

<1 %

31 darkwin98.wordpress.com
Internet Source

<1 %

32 ijhn.ub.ac.id
Internet Source

<1 %

33 journal.unpas.ac.id
Internet Source

<1 %

34 www.kabujouhou.com
Internet Source

<1 %

Exclude quotes Off Exclude matches Off
Exclude bibliography On

LAMPIRAN 6

Surat Pernyataan Persetujuan Publikasi Repository

SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI REPOSITORY

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Pande Putu Mutiara Mahayani
NIM : P07131120036
Program Studi : Diploma Tiga Gizi
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2022/2023
Alamat : Jl. Dewi Saraswati, Sidan, Gianyar
Nomor HP / Email : 087762636845 / mutiaraputu612@gmail.com

Dengan ini menyerahkan karya tulis ilmiah dengan judul : "Substitusi Kacang Hijau (Vigna Radiata) Dengan Serebele Pada Isian Kue Mochi"

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, 29 Mei 2023

Yang membuat pernyataan



Pande Putu Mutiara Mahayani

NIM : P07131120036