

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggorodi, R. 2005. *Ilmu Makanan Ternak Umum*. Gadjah Mada University Press. Jogjakarta.
- Anonim. (2013). Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik). *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31.
- Badan Standardisasi Nasional. 2012. Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia. Jakarta (ID): BSN.
- Baidar. 2013. *Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental*. Padang : UNP.
- Cahyadi, W. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Bandung.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu
- Dewi, Ratna Stia dan Saeffudin Aziz. 2011. "Isolasi *Rhizopus Oligosporus* Pada Beberapa Inokulum Tempe Di Kabupaten Banyumas". *Jurnal Molekul*. 6(2):93 – 104.
- Hafes, E. S. E. 2000. *Metode Analisis Proksimat*. Jakarta : Erlangga.
- Khusna, L. (2017). Gambaran Rasa, Warna, Tekstur, Variasi Makanan Dan Kepuasan Menu Mahasantri Di Pesantren Mahasiswa KH. Mas Mansur UMS. *Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Koswara, Ir. Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. Semarang: EBOOK PANGAN
- Koh SP, Jamaluddin A, Alitheen NB, Mohd-Ali N, Mohd. Yusof H, Yeap SK, Long K. 2012<sup>b</sup>. Nutritive value between fermented and germinated soybean:  $\gamma$ -aminobutyric acid, amino acids content and antioxidant properties . *Borneo Science* 31: 143-151.
- Kurniawati. 2019. *Pengaruh Substitusi Tepung Gatot Instan dan Jenis Bahan Pengembang terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus*. Surabaya. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya.
- Laksmi, R.T. 2012. Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusi Dengan Telur Rebus. *Indonesian Jurnal Of Food Technology Vol. 1 No. 1*
- Mariani Shoshana, Jesslyn Santoso. 2014. *Pengaruh Budaya, Sub Budaya, Kelas Sosial, dan Persepsi Kualitas Terhadap Perilaku Keputusan Pembelian Kue Tradisional Oleh Mahasiswa Di Surabaya*. Surabaya : UKP.
- Marlina Sembiring. 2014. *Analisis Bahan dan Kebermaknaan Kue Tradisional Khas Karo*. Medan : UNIMED.

- M Nugraheni. 2015. Pengembangan Mocaf (Modified Cassava Flour) Untuk Peningkatan Diversifikasi Pangan dan Ekonomi Pasca Erupsi Merapi. *INOTEKS* 19(1). Tersedia dalam <https://journal.uny.ac.id/index.php/inotek/article/view/5147>. Diakses tanggal 5 Januari 2020.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis , Serta Sensori. (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Oktavianawati, Paskalina. 2017. *Jajanan Tradisional Asli Indonesia*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2008. *Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)*
- Rahmawati, M. dan F. Sumiyati. 2000. *Tepung Tempe*. Jakarta: Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia
- Sarwono, B. 2003. *Membuat Tempe Dan Oncom*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sastrohamidjojo. H., 2005. *Kimia Organik, Stereokimia, Karbohidrat, Lemak, dan Protein*. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Soejono, M. 1990. *Petunjuk Laboratorium Analisis dan Evaluasi Pakan*. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suter, I. K. 2014. Pangan Tradisional : Potensi dan Prospek Pengembangannya. *Media Ilmiah Teknologi Pangan Vol. 1, No. 1:96 – 109*
- Suprpti, M. L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius. Yogyakarta.
- Syarbini, M. 2013. *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur (Cetakan ke-1)*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) Tahun 2017.
- Wikipedia.*Tepung Beras*.tersedia dalam [https://id.m.wikipedia.org/wiki/Tepung\\_beras](https://id.m.wikipedia.org/wiki/Tepung_beras). Diakses tanggal 5 Januari 2020

# LAMPIRAN

**Lampiran 1 : Formulir Uji Organoleptik (Hedonik)**

**FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK  
(HEDONIK)**

Tanggal Pengujian :

Nama Produk :

Nama Panelis :

Dihadapan saudara terdapat 5 sampel kue kembang goyang yang berbeda dan Ujilah bagaimana tingkat kesukaan saudara terhadap warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan. Berilah tanda rumput (v) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan. Penilaian panelis secara organoleptik.

Skala	Kode Sampel				
	015	025	035	045	055
Sangat Suka					
Suka					
Netral					
Tidak Suka					
Sangat Tidak Suka					

Komentar :

**Lampiran 2 : Formulir Uji Organoleptik (Mutu Hedonik Terhadap Tekstur)**

**FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK  
(MUTU HEDONIK TERHADAP TEKSTUR)**

Tanggal Pengujian :

Nama Produk :

Nama Panelis :

Dihadapan saudara terdapat 5 sampel kue kembang goyang yang berbeda. Ujilah bagaimana keseluruhan menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (v) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap tekstur. Penilaian panelis secara organoleptik.

Skala	Kode Sampel				
	015	025	035	045	055
Sangat Renyah					
Cukup Renyah					
Layu					

Komentar :

**Lampiran 3 : Tabel Distribusi Uji Hedonik Terhadap Mutu Tekstur dari Kue Kembang Goyang**

Tabel Sidik Ragam


SK	DB	JK	KT	F HITUNG	F TABEL 5%	F TABEL 1%
Perlakuan	4	21.7	5.425	0.002289	2.895107308	4.500258
Panelis	19	17981	946.3684	0.052632		
Acak	76	180144.3	2370.32			
TOTAL	99	198147				

		P5	P4	P3	P2	P1	Notasi
		1.40	1.42	1.62	2.05	2.08	c
P5	1.40	0	0.02	0.22	0.65	0.68	bc
P4	1.42		0	0.2	0.63	0.66	b
P3	1.62			0	0.43	0.46	ab
P2	2.05				0	0.03	a
P1	2.08						

T 5%	0.03
T 1%	0.00629

BNT 5%	4740.639	79.01066	8.888794	0.279476
BNT 1%				0.055886

## Lampiran 4 : Surat Ijin Penelitian

**PEMERINTAH PROVINSI BALI**  
**DINAS PENANAMAN MODAL DAN PTSP**  
Jalan Raya Puputan, Niti Mandala Denpasar 80235  
Telp./Fax (0361) 243804/256905  
website: [www.bmp.baliprov.go.id](http://www.bmp.baliprov.go.id) e-mail: [bmp@baliprov.go.id](mailto:bmp@baliprov.go.id)

Nomor : 070/10732/DPMTSP-C/2020  
Kepada  
Kepala Laboratorium Pangan  
Yth: Jurusan Gizi dan Laboratorium  
Analitik FTP Unud  
Walikota Denpasar  
cq. Kepala Badan Kesbang Pol  
Kota Denpasar  
di -  
Tempat

Lampiran : -  
Hal : Rekomendasi

I. Dasar


- Peraturan Gubernur Bali Nomor 33 Tahun 2017 Tanggal 15 Mei 2018 Tentang Penyelenggaraan Pelayanan Terpadu Satu Pintu dan Peraturan Gubernur Bali Nomor 45 Tahun 2018 Tanggal 21 Juni 2018 Tentang Tata Cara Penerbitan Perizinan dan Non Perizinan pada Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu.
- Surat Permohonan dari DIREKTUR POLTEKKES DENPASAR Nomor PP.04.03/031/1203.6-55/2019, tanggal 16 Desember 2019, Perihal Permohonan Izin Penelitian.


II. Setelah mempelajari dan meneliti rencana kegiatan yang diajukan, maka dapat diberikan Rekomendasi kepada:

Nama : NI MADE WIWIN SATYARINI  
Pekerjaan : Mahasiswa  
Alamat : Banjar Curah, Desa Gubug, Tabanan  
Judul/bidang : PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG TEMPE TERHADAP KARAKTERISTIK KUE KEMBANG GOYANG  
Lokasi Penelitian : LAB. ITP JURUSAN GIZI POLTEKKES KEMENKES DENPASAR DAN LAB. ANALISIS PANGAN FTP UNIVERSITAS UDAYANA  
Jumlah Peserta : 1 Orang  
Lama Penelitian : 6 Bulan (16 Jan 2020 s/d 31 Jul 2020)

III. Dalam melakukan kegiatan agar yang bersangkutan mematuhi ketentuan sebagai berikut:

- Sebelum melakukan kegiatan agar melaporkan kedatangannya kepada Bupati/Walikota setempat atau pejabat yang berwenang
- Tidak dibenarkan melakukan kegiatan yang tidak ada kaitannya dengan bidang/judul Penelitian. Apabila melanggar ketentuan Rekomendasi/Ijin akan dicabut dihentikan segala kegiatannya.
- Mentaati segala ketentuan perundang-undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat dan budaya setempat.
- Apabila masa berlaku Rekomendasi/Ijin ini telah berakhir, sedangkan pelaksanaan kegiatan belum selesai, maka perpanjangan Rekomendasi/Ijin agar ditujukan kepada instansi pemohon.
- Menyerahkan hasil kegiatan kepada Pemerintah Provinsi Bali, melalui Kepala Dinas Penanaman Modal dan PTSP Provinsi Bali dan Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Provinsi Bali

Denpasar, 16 Januari 2020  
a.n. GUBERNUR BALI  
KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU  
PROVINSI BALI  
  
DEWA PUTU MANTERA  
Pembina Utama Muda  
NIP. 19621231 198503 1 192



Tembusan kepada Yth :  
1. Kepala Badan Kesbangpol Provinsi Bali  
2. Yang Bersangkutan



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN**  
**SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN**  
POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR  
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN (KEPK)  
Alamat : Jl. Sanitasi No 1 Sidakarya Denpasar Selatan  
Telp : (0361) 710447 Faximili : (0361) 710448  
Laman (website) : [www.poltekkes-denpasar.ac.id](http://www.poltekkes-denpasar.ac.id)



**PERSETUJUAN ETIK /**  
**ETHICAL APPROVAL**

Nomor : LB.02.03/EA/KEPK/ 0026 /2020

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 SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG TEMPE TERHADAP KARAKTERISTIK KUE KEMBANG GOYANG

dengan Ketua Pelaksana/Peneliti Utama :

NI MADE WIWIN SATYARINI

**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, 26 Februari 2020  
Ketua,  
  
Dewa Putu Gede Putra Yasa, S.Kp, M.Kep, Sp.MB



**Lampiran 5 : Dokumentasi**

