

L

A

M

P

I

R



A

N

**Lampiran 1. Informed Consent**

**INFORMED CONSENT**

**(Surat Persetujuan untuk Berpartisipasi dalam Penelitian)**

Judul Penelitian : Analisis Karakteristik Kimia dan Organoleptik Cookies Forte, Tepung Mocaf dan Selai Kacang Tanah tinggi Protein dan Energi

Instansi Pelaksanaan : Program Studi Gizi, FT Universitas Negeri Medan

Peneliti : Jesica Br Sembiring/082267506434

Bersama ini kami yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :

Alamat :

Usia :

Telah mendapat penjelasan dari Mahasiswa Gizi Universitas Negeri Medan yang sedang melakukan penelitian skripsi yang berjudul “**Analisis Karakteristik Kimia dan Organoleptik Cookies Forte, Tepung Mocaf dan Selai Kacang Tanah tinggi Protein dan Energi**”, dan setuju untuk ikut serta dalam kegiatan ini, dengan catatan bahwa bila suatu waktu merasa dirugikan dalam bentuk apapun kami berhak untuk membatalkan persetujuan ini

Menyaksikan,

Medan, 2022

Yang Menyetujui :

(.....)

(.....)

## Lampiran 2. Lembar Kuisioner Uji Organoleptik

### FORMULIR PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :  
Hari/Tanggal :  
Usia :  
Jenis Produk : *Cookies* dengan Perlakuan Tepung Forte, Mocaf dan Selai Kacang Tanah

Berikan penilaian saudara terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur berdasarkan kriteria pada tabel. Dihadapan saudara terdapat produk *cookies*. Sebelum mencicipi, minum dahulu dengan air putih yang ada dihadapan saudara. Kemudian lakukan penelitian terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur. Nyatakanlah pilihan anda pada sampel dengan menuliskan angka yang tertera pada keterangan.

Skala	Kategori	Keterangan
1	Sangat Tidak Suka	- <i>Cookies</i> berwarna coklat pekat -Rasa <i>cookies</i> sangat tidak manis/langu -Aroma langu/tidak enak -Tekstur <i>cookies</i> sangat tidak renyah
2	Tidak Suka	- <i>Cookies</i> berwarna kecoklatan -Rasa <i>cookies</i> tidak manis -Aroma forte, mocaf dan kacang tanah sangat terasa -Tekstur <i>cookies</i> tidak renyah
3	Agak Suka	- <i>Cookies</i> berwarna agak kecoklatan -Rasa <i>cookies</i> agak terasa manis -Aroma terasa forte, mocaf dan kacang tanah -Tekstur <i>cookies</i> agak renyah
4	Suka	- <i>Cookies</i> berwarna kuning kecoklatan -Rasa <i>cookies</i> terasa manis dan lezat -Aroma agak terasa forte, mocaf dan kacang tanah -Tekstur <i>cookies</i> renyah
5	Sangat Suka	- <i>Cookies</i> berwarna kuning cerah -Rasa <i>cookies</i> sangat manis -Aroma tidak terasa forte, mocaf dan kacang tanah -Tekstur <i>cookies</i> sangat renyah

Parameter : Penilaian	Tingkat Kesukaan	Kode Sampel			
		F0	F1	F2	F3
Warna	1. Sangat Tidak Suka				
	2. Tidak Suka				
	3. Agak Suka				
	4. Suka				
	5. Sangat Suka				
Rasa	1. Sangat Tidak Suka				
	2. Tidak Suka				
	3. Agak Suka				
	4. Suka				
	5. Sangat Suka				
Aroma	1. Sangat Tidak Suka				
	2. Tidak Suka				
	3. Agak Suka				
	4. Suka				
	5. Sangat Suka				
Tekstur	1. Sangat Tidak Suka				
	2. Tidak Suka				
	3. Agak Suka				
	4. Suka				
	5. Sangat Suka				

komentar : .....



Peneliti

Panelis,

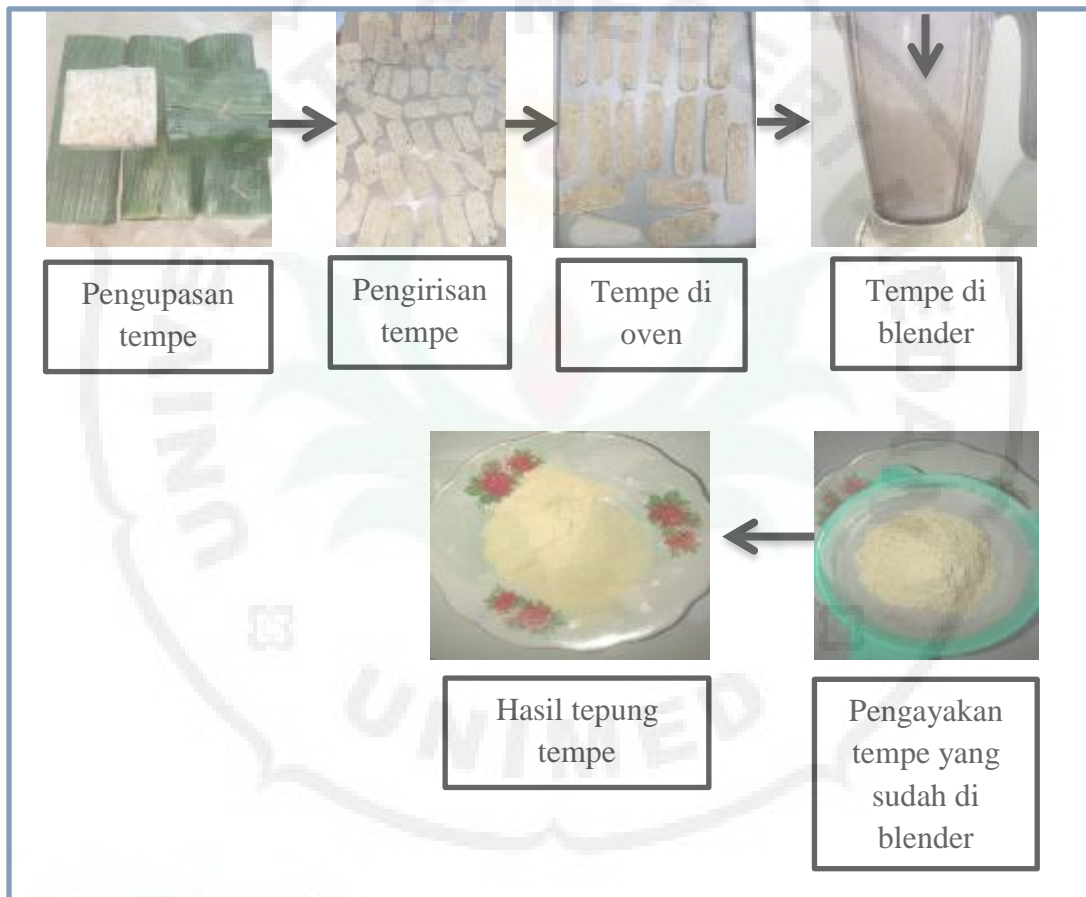
(Jesica Br Sembiring)  
NIM. 5183540003

(.....)

### Lampiran 3. Pembuatan Tepung dan Produk

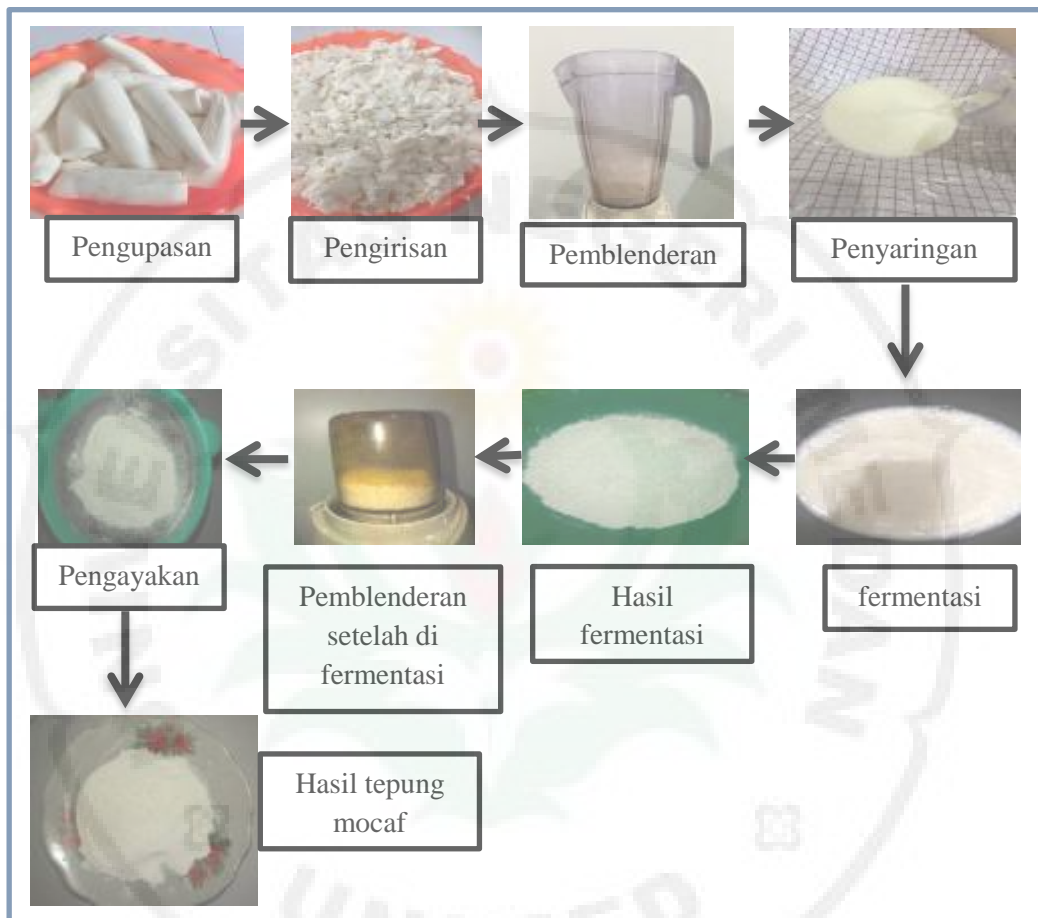
#### HASIL PERCOBAAN PRODUK *COOKIES* (KUE KERING) TEPUNG MOCAF DAN FORTE (FORMULA TEMPE)

- Percobaan Produk Awal



THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY

- **Pembuatan Tepung Mocaf**



- **Pembuatan Tepung Kacang Tanah**



• Pembuatan Cookies Tepung Forte, Tepung Mocaf dan kacang tanah

NO	Keterangan	Gambar Hasil Percobaan			
1.	Percobaan Pembuatan Cookies	<p>The process is shown in a grid of images with arrows indicating the flow. The first row shows the dry ingredients: Tepung terigu, Tepung forte, and Tepung mocaf, followed by Selai kacang tanah. The second row shows the wet ingredients: Margarin, Susu skim, Tepung gula, and Telur. The third row shows the final stages: Adonan Tepung dan Bahan (labeled F0, F1, F2, F3) and Cookies yang sudah masak (labeled F0, F1, F2, F3).</p>			

#### Lampiran 4. Lampiran Uji Organoleptik



THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY



### Lampiran 4. Hasil Excel

Panelis	WARNA				RASA				AROMA				TEKSTUR			
	250	225	199	175	250	225	199	175	250	225	199	175	250	225	199	175
1	3	3	5	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3
2	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4
4	3	4	4	4	4	4	5	3	4	4	4	4	5	3	5	4
5	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3
6	3	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	4	4
7	3	3	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	5	3
8	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
9	4	4	4	4	4	4	5	3	3	4	4	4	4	4	4	3
10	3	3	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4
11	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
12	4	3	5	4	3	4	5	4	4	4	4	4	3	4	4	4
13	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4
14	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
15	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
16	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4
17	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	3
18	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
19	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4
20	5	4	5	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4
21	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	5
22	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	3
23	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4
24	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	5	4
25	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	4
26	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4
27	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4
28	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4
29	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3
30	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	5	4	4	4
<b>Total</b>	<b>116</b>	<b>110</b>	<b>125</b>	<b>115</b>	<b>117</b>	<b>114</b>	<b>124</b>	<b>116</b>	<b>117</b>	<b>120</b>	<b>123</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>112</b>	<b>124</b>	<b>114</b>
<b>Rata Rata</b>	<b>3,87</b>	<b>3,63</b>	<b>4,17</b>	<b>3,83</b>	<b>3,9</b>	<b>3,8</b>	<b>4,13</b>	<b>3,87</b>	<b>3,9</b>	<b>4</b>	<b>4,1</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>3,73</b>	<b>4,13</b>	<b>3,8</b>
<b>T Rata2</b>	<b>3.83</b>				<b>3.93</b>				<b>4</b>				<b>3.92</b>			

**Lamiran 5. Hasil dengan Metode MPE**

Parameter	Nilai Mean Uji Hedonik Sampel			
	F0	F1	F2	F3
Rasa	3.90±0.403	4.07±0.450	4.13±0.434	3.87±0.346
Warna	3.87±0.434	4.00±0.525	4.17±0.379	3.73±0.521
Aroma	3.90±0.305	4.07±0.254	4.17±0.379	4.00±0.000
Tekstur	4.00±0.587	4.00±0.455	4.13±0.434	3.73±0.521

Parameter	Bobot	F0		F1		F2		F3	
		Rank	Skor	Rank	Skor	Rank	Skor	Rank	Skor
Rasa	40%	3	1,2	2	0,8	1	0,4	4	1,6
warna	30%	3	0,9	2	0,6	1	0,3	4	1,2
aroma	10%	3	0,3	2	0,2	1	0,1	4	0,4
tekstur	20%	3	0,6	2	0,4	1	0,2	4	0,8
			3		2		1		4

THE  
*Character Building*  
 UNIVERSITY

## Lampiran 6. Hasil Analisis yang Disukai

Descriptives						
Warna						
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean	
					Lower Bound	Upper Bound
Formula 250	30	3,87	,434	,079	3,70	4,03
Formula 225	30	4,00	,525	,096	3,80	4,20
Formula 199	30	4,17	,379	,069	4,03	4,31
Formula 175	30	3,73	,521	,095	3,54	3,93
Total	120	3,94	,490	,045	3,85	4,03

Descriptives						
Rasa						
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean	
					Lower Bound	Upper Bound
Formula 250	30	3,90	,403	,074	3,75	4,05
Formula 225	30	4,07	,450	,082	3,90	4,23
Formula 199	30	4,13	,434	,079	3,97	4,30
Formula 175	30	3,87	,346	,063	3,74	4,00
Total	120	3,99	,420	,038	3,92	4,07

Descriptives						
Aroma						
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean	
					Lower Bound	Upper Bound
Formula 250	30	3,90	,305	,056	3,79	4,01
Formula 225	30	4,07	,254	,046	3,97	4,16
Formula 199	30	4,17	,379	,069	4,03	4,31
Formula 175	30	4,00	,000	,000	4,00	4,00
Total	120	4,03	,288	,026	3,98	4,09

Descriptives						
Tekstur						
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean	
					Lower Bound	Upper Bound
Formula 250	30	4,00	,587	,107	3,78	4,22
Formula 225	30	4,00	,455	,083	3,83	4,17
Formula 199	30	4,13	,434	,079	3,97	4,30
Formula 175	30	3,73	,521	,095	3,54	3,93
Total	120	3,97	,517	,047	3,87	4,06

### Kruskal-Wallis Test

Ranks			
	Perlakuan	N	Mean Rank
Warna	Formula 250	30	56,62
	Formula 225	30	63,53
	Formula 199	30	72,50
	Formula 175	30	49,35
	Total	120	
Rasa	Formula 250	30	55,48
	Formula 225	30	64,60
	Formula 199	30	68,25
	Formula 175	30	53,67
	Total	120	
Aroma	Formula 250	30	52,85
	Formula 225	30	62,40
	Formula 199	30	68,25
	Formula 175	30	58,50
	Total	120	
Tekstur	Formula 250	30	62,17
	Formula 225	30	62,30
	Formula 199	30	69,23
	Formula 175	30	48,30
	Total	120	

Test Statistics <sup>a,b</sup>				
	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
Kruskal-Wallis H	12,959	8,435	13,630	9,540
df	3	3	3	3
Asymp. Sig.	,005	,038	,003	,023

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

### Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 250	30	28,77	863,00
	Formula 225	30	32,23	967,00
	Total	60		
Rasa	Formula 250	30	28,23	847,00
	Formula 225	30	32,77	983,00
	Total	60		
Aroma	Formula 250	30	28,10	843,00
	Formula 225	30	32,90	987,00
	Total	60		
Tekstur	Formula 250	30	30,50	915,00
	Formula 225	30	30,50	915,00
	Total	60		

Test Statistics <sup>a</sup>				
	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
Mann-Whitney U	398,000	382,000	378,000	450,000
Wilcoxon W	863,000	847,000	843,000	915,000
Z	-1,041	-1,492	-2,221	,000
Asymp. Sig. (2-tailed)	,298	,136	,026	1,000

a. Grouping Variable: Perlakuan

### Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 250	30	26,42	792,50
	Formula 199	30	34,58	1037,50
	Total	60		
Rasa	Formula 250	30	27,32	819,50
	Formula 199	30	33,68	1010,50
	Total	60		
Aroma	Formula 250	30	26,75	802,50
	Formula 199	30	34,25	1027,50
	Total	60		
Tekstur	Formula 250	30	28,83	865,00
	Formula 199	30	32,17	965,00
	Total	60		

Test Statistics <sup>a</sup>				
	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
Mann-Whitney U	327,500	354,500	337,500	400,000
Wilcoxon W	792,500	819,500	802,500	865,000
Z	-2,688	-2,096	-2,818	-,954
Asymp. Sig. (2-tailed)	,007	,036	,005	,340

a. Grouping Variable: Perlakuan

## Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 250	30	32,43	973,00
	Formula 175	30	28,57	857,00
	Total	60		
Rasa	Formula 250	30	30,93	928,00
	Formula 175	30	30,07	902,00
	Total	60		
Aroma	Formula 250	30	29,00	870,00
	Formula 175	30	32,00	960,00
	Total	60		
Tekstur	Formula 250	30	33,83	1015,00
	Formula 175	30	27,17	815,00
	Total	60		

Test Statistics <sup>a</sup>				
	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
Mann-Whitney U	392,000	437,000	405,000	350,000
Wilcoxon W	857,000	902,000	870,000	815,000
Z	-1,113	-,310	-1,762	-1,780
Asymp. Sig. (2-tailed)	,265	,756	,078	,075

a. Grouping Variable: Perlakuan

NPAR TESTS

/M-W= Warna Rasa Aroma Tekstur BY Perlakuan(2 3)

/MISSING ANALYSIS.

## Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 225	30	28,33	850,00
	Formula 199	30	32,67	980,00
	Total	60		
Rasa	Formula 225	30	29,60	888,00
	Formula 199	30	31,40	942,00
	Total	60		
Aroma	Formula 225	30	29,00	870,00
	Formula 199	30	32,00	960,00
	Total	60		
Tekstur	Formula 225	30	28,70	861,00
	Formula 199	30	32,30	969,00
	Total	60		

Test Statistics <sup>a</sup>				
	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
Mann-Whitney U	385,000	423,000	405,000	396,000
Wilcoxon W	850,000	888,000	870,000	861,000
Z	-1,338	-,573	-1,196	-1,146
Asymp. Sig. (2-tailed)	,181	,566	,232	,252

a. Grouping Variable: Perlakuan

#### NPART TESTS

/M-W= Warna Rasa Aroma Tekstur BY Perlakuan(2 4)

/MISSING ANALYSIS.

#### Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 225	30	33,97	1019,00
	Formula 175	30	27,03	811,00
	Total	60		
Rasa	Formula 225	30	33,23	997,00
	Formula 175	30	27,77	833,00
	Total	60		
Aroma	Formula 225	30	31,50	945,00
	Formula 175	30	29,50	885,00
	Total	60		
Tekstur	Formula 225	30	34,10	1023,00
	Formula 175	30	26,90	807,00
	Total	60		

Test Statistics <sup>a</sup>				
	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
Mann-Whitney U	346,000	368,000	420,000	342,000
Wilcoxon W	811,000	833,000	885,000	807,000
Z	-1,912	-1,870	-1,426	-2,066
Asymp. Sig. (2-tailed)	,056	,061	,154	,039

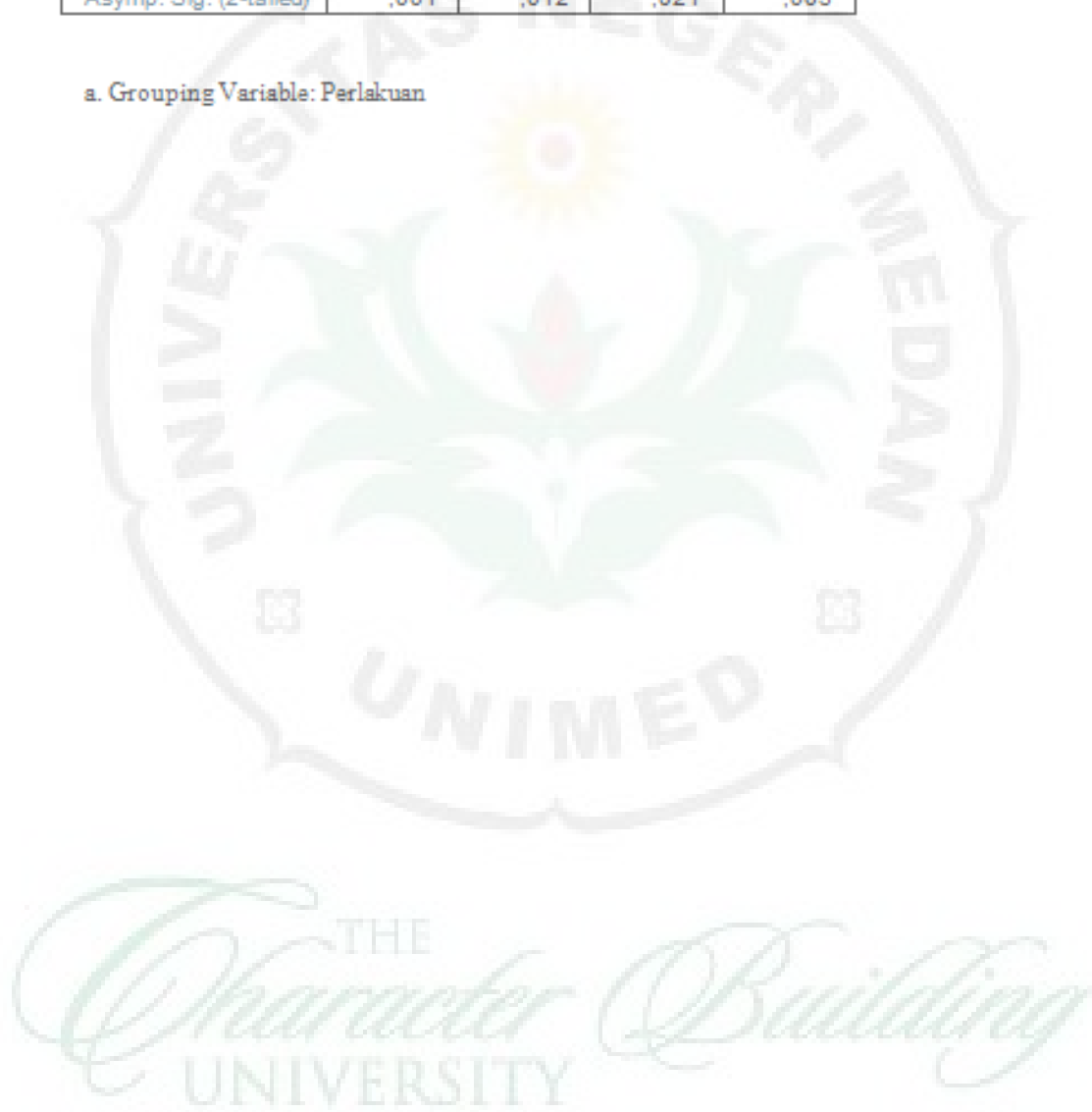
a. Grouping Variable: Perlakuan

#### Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 199	30	36,25	1087,50
	Formula 175	30	24,75	742,50
	Total	60		
Rasa	Formula 199	30	34,17	1025,00
	Formula 175	30	26,83	805,00
	Total	60		
Aroma	Formula 199	30	33,00	990,00
	Formula 175	30	28,00	840,00
	Total	60		
Tekstur	Formula 199	30	35,77	1073,00
	Formula 175	30	25,23	757,00
	Total	60		

Test Statistics <sup>a</sup>				
	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
Mann-Whitney U	277,500	340,000	375,000	292,000
Wilcoxon W	742,500	805,000	840,000	757,000
Z	-3,366	-2,509	-2,316	-3,015
Asymp. Sig. (2-tailed)	,001	,012	,021	,003

a. Grouping Variable: Perlakuan





### Lampiran 5. Uji Analisis Kandungan zat gizi

Jenis Uji	Dokumentasi
Uji Kadar Air	
Uji Kadar Abu	
Uji Kadar Karbohidrat	
Uji Kadar Lemak	
Uji Kadar Protein	
Uji Kadar dan serat	

Lampiran 6. Hasil Uji Analisis Kandungan yang Disukai Perlakuan F2

	<b>BADAN STANDARDISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI</b> <b>BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI MEDAN</b> <small>Jl. Selegamangaraja No.24, Telp. (061) 7867495, 7363471 Fax. (061) 7362830  e-mail: bird_medan@kemenperin.go.id</small>	
	Dok.No. : F-LP-016/3-1-02/22	
<b>SERTIFIKAT HASIL UJI</b> <i>Certificate of Analysis</i>		
<b>Nomor Sertifikat</b> <i>Certificate No.</i>	: 0014/BSKJI/BSPJI- Medan/MS-PII/2023	<b>Kepada Yth.</b> <b>To</b>
<b>Nomor Pengujian</b> <i>Testing No.</i>	: MMHP-0016	<b>Jesica Br Sembiring /FT Glzi/</b> <b>UNIMED/NIM. 5183540003</b> <b>Jl. Wiliam Iskandar</b>
<b>No. Surat Permohonan Pengujian</b> <i>Testing Request No.</i>	: 0021/BSKJI/BSPJI- Medan/LP/II/2023	
<b>Halaman</b> <i>Page</i>	: 1 dari 2 of	
<b>IDENTITAS CONTOH</b> <i>Identity of Sample</i>		
<b>Nama / Jenis Contoh</b> <i>Sample Name / Type</i>	: Cookies Formula Tempe, Mocaf dan Kacang Tanah	
<b>Etiket / Merk</b> <i>Trademark / Brand</i>	: -	
<b>Kode Sampel</b> <i>Sample Code</i>	: -1	
<b>Lembaga Pengambil Contoh</b> <i>Sampling Institution</i>	: Dianlar Langsung	
<b>Prosedur Pengambilan Contoh</b> <i>Sampling Procedure</i>	: -	
<b>Keterangan Contoh</b> <i>Description of Sample</i>	: Tidak Disegel	
<b>Tanggal Sampel Diterima</b> <i>Date of Sample Received</i>	: 12 Januari 2023	
<b>Tanggal Pengujian</b> <i>Date of Testing</i>	: 12 Januari 2023	
<b>Hasil Pengujian</b> <i>Result of Analysis</i>	: Terlampir <i>attached</i>	
<small>Sertifikat ini hanya berlaku terhadap contoh tersebut diatas  <i>This Certificate relate only to sample that been analyzed</i>  Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dan dengan persetujuan LP – BSPJI MEDAN  <i>Certificate of analysis shall only be reproduced entirely and with approval from LP – BSPJI Medan</i> </small>		

Nomor Sertifikat : 0014/BSKJ/BSPJI-Medan/MS-PII/2023  
Certificate Number

Halaman : 2 dari 2  
Page : 2 of 2

Validasi  
Validity

**HASIL UJI**  
**THE TEST RESULT**

No	Parameter	Unit	Hasil Uji	Metode Uji
1	Kadar Abu	%	1,57	SNI 01-2891-1992
2	Kadar Air	%	5,27	SNI 01-2891-1992
3	Karbohidrat	%	65,1	SNI 01-2891-1992
4	Lemak Total	%	12,2	SNI 01-2891-1992
5	Protein	%	9,84	SNI 01-2891-1992
6	Serat Kasar	%	7,22	SNI 01-2891-1992





Medan, 25 Januari 2023  
Kepala Laboratorium Pengujian  
Head of Testing Laboratory

Rossi Evana, ST  
NIP. 198207112005022001

THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY

## Lampiran 8. Hasil Uji Analisis Kandungan *Cookies* Kontrol

	<b>BADAN STANDARDISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI</b> <b>BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI MEDAN</b> <small>Jl. Sisinganegara No.24, Telp.(061) 7867495, 7363471 Fax.(061) 7362830          e-mail: bind_medan@konerperm.go.id</small>	
	Dok.No. : F-LI'-014/3-1-02/22	
<b>SERTIFIKAT HASIL UJI</b> <i>Certificate of Analysis</i>		
<b>Nomor Sertifikat</b> <i>Certificate No.</i>	<b>: 0171/BSKJ/BSPJI-</b> <b>Medan/MS-P/II/2023</b>	<b>Kepada Yth.</b> <b>To</b>
<b>Nomor Pengujian</b> <i>Testing No.</i>	<b>: MMHP-0065</b> <b>PJ-0042</b>	<b>Jesica Br Sembiring /FT Gizl/</b> <b>UNIMED/NIM. 5183540003</b>
<b>No. Surat Permohonan Pengujian</b> <i>Testing Request No.</i>	<b>: 0095/BSKJ/BSPJI-</b> <b>Medan/LP/II/2023</b>	<b>Jl. Willem Iskandar</b>
<b>Halaman</b> <i>Page</i>	<b>: 1 dari 2</b> <b>of</b>	
<b><u>IDENTITAS CONTOH</u></b> <i>Identity of Sample</i>		
<b>Nama / Jenis Contoh</b> <i>Sample Name / Type</i>	<b>: Cookies Kontrol</b>	
<b>Etiket / Merk</b> <i>Trademark / Brand</i>	<b>: </b>	
<b>Kode Sampel</b> <i>Sample Code</i>	<b>: F0 (315)</b>	
<b>Lembaga Pengambil Contoh</b> <i>Sampling Institution</i>	<b>: Diantar Langsung</b>	
<b>Prosedur Pengambilan Contoh</b> <i>Sampling Procedure</i>	<b>:</b>	
<b>Keterangan Contoh</b> <i>Description of Sample</i>	<b>: Tidak Disegel</b>	
<b>Tanggal Sampel Diterima</b> <i>Date of Sample Received</i>	<b>: 03 Februari 2023</b>	
<b>Tanggal Pengujian</b> <i>Date of Testing</i>	<b>: 03 Februari 2023</b>	
<b>Hasil Pengujian</b> <i>Result of Analysis</i>	<b>: Terlampir</b> <b>attached</b>	
<small>Sertifikat ini hanya berlaku terhadap contoh tersebut diatas          This Certificate is/are only to sample that been analyzed          Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduski ulang secara kepastuhan dan dengan persetujuan LP – BSPJI MEDAN          Certificate of analysis shall only be reproduced entirely and with approval from LP – BSPJI Medan</small>		

Nomor Sertifikat : 0171/BSKJVBSPJI-Medan/MS-P/W/2023  
Certificate Number

Halaman : 2 dari 2  
Page : 2 of 2

Validasi  
Validity

**HASIL UJI**  
**THE TEST RESULT**

No	Parameter	Unit	Hasil Uji	Metode Uji
1	Kadar Abu	%	1,38	SNI 01-2891-1992
2	Kadar Air	%	3,85	SNI 01-2891-1992
3	Karbohidrat	%	46,6	SNI 01-2891-1992
4	Lemak Total	%	10,8	SNI 01-2891-1992
5	Protein	%	6,49	SNI 01-2891-1992
6	Serat Kasar	%	5,82	SNI 01-2891-1992



Medan, 22 Februari 2023  
Manis Laboratorium Pengujian  
Manager of Testing Laboratory

Rossi Evana, ST  
NIP. 198207112005022001

THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY

## Lampiran 9. Surat Penugasan Dosen Pembimbing Skripsi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET, DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN  
FAKULTAS TEKNIK  
Jalan Willem Iskandar Pasar V Medan Estate - Kotak Pos No. 1589 Medan 20221  
Telepon: (061) 66253971, 6613276, 6618754 Fax. (061) 6614002 – 6613319  
Laman: <http://www.unimed.ac.id>

Nomor : 1503/UN 33.5.8./PP/2022

Medan, 24 Agustus 2022

Lampiran : -

Hal : Penugasan Dosen Pembimbing

Yth. Dra. Juliarti, M.Si.  
Dosen Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan

Ketua Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan  
memberi tugas kepada Saudara, untuk membimbing mahasiswa tersebut di bawah ini:


Nama : Jessica Br. Sembiring  
NIM : 5183540003  
Jurusan : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Program Studi : Gizi

Dalam pelaksanaan penulisan : Skripsi

Hal-hal yang berkaitan dengan pelaksanaan bimbingan yang meliputi judul, jadwal dan batasan penyelesaian tugas sepenuhnya kami serahkan kepada Saudara sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian Surat Penugasan ini kami sampaikan untuk dilaksanakan, atas perhatian dan kerjasama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Mengerauhi :  
Dekan  
Wakil Dekan Bidang Akademik  
  
Dr. Fikri M. Gondang, M.Si  
NIP. 196607131993031003

Ketua Jurusan PKK  
  
Prof. Dr. Dina Ampera, M.Si  
NIP. 196503051989032001

## Lampiran 10. Surat Persetujuan Judul Skripsi

Hal : Persetujuan Judul Skripsi  
Kepada Yth : Ibu Prof. Dra. Dina Ampera, M.Si  
Ketua Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
FT UNIMED  
Di  
Medan

Dengan Hormat,

Kami sebagai pembimbing skripsi mahasiswa atas nama :

Nama : Jesica Br Sembiring  
NIM : 5183540003  
Jurusan : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Program Studi : Gizi

Menyetujui judul skripsi yang diajukan mahasiswa tersebut dengan judul “Analisis Karakteristik Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik *Cookies Forte* dan Tepung *Mocaf*”.

Demikian permohonan ini saya ajukan dan atas perhatian ibu, saya ucapkan terimakasih.



Medan, 26 September 2022  
Pembimbing Skripsi

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Juliarti', is written over the printed name and NIP.

Dra. Juliarti, M.Si  
NIP. 196507311993032001

## Lampiran 11. Surat Undangan Seminar Proposal



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET, DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN  
FAKULTAS TEKNIK  
Jln. Williem Iskandar Psr.V. kotak Pos No. 1589 Medan 20221  
Telp. (061) 6625973. Fax (061) 614002-613319  
Laman : www.unimed.ac.id

UNDANGAN SEMINAR PROPOSAL  
NOMOR 1739/UN33.5.8/KM/2022

JURUSAN : PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
PROGRAM STUDI : GIZI/S1

HARI/TANGGAL : Jumat, 14 Oktober 2022  
TEMPAT : Ruang Sidang  
PUKUL : 09.00 WIB

NIM	Nama Mahasiswa	Dosen Penguji	Judul
5183540003	Jesica Br. Sembiring	1. Dra. Juliarti, M.Si. 2. Dr. Esi Emilia, M.Si. 3. Dra. Fatma Tresno Ingtyas, M.Si. 4. Dr. Tench. Marini Damanik, M.Si.	Analisis Karakteristik Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Cookies Forte dan Tepung Mocaf

Pengambil Berita Acara :

DOSEN PEMBIMBING :  
1. Dra. Juliarti, M.Si.

Medan, 5 Oktober 2022  
Ketua Jurusan PKK

Prof. Dr. Dina Ampera, M.Si  
NIP. 19550305 198903 2 001

THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY



## Lampiran 12. Surat Izin Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET, DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN  
FAKULTAS TEKNIK

Jalan Willem Iskandar Pasar V Medan Estate – Kotak Pos No. 1589 Medan 20221  
Telepon: (061) 66253971, 6613276, 6618754 Fax. (061) 6614002 – 6613319  
Laman: <http://www.unimed.ac.id>

Nomor : 367/UN 33.5.1/PG/2022 Medan, 06 Januari 2023  
Lampiran : -  
Hal : Permohonan Izin Penelitian

Yth. Kepala Balai Standardisasi Dan Pelayanan Jasa Industri Medan  
Jl. Sisingamangaraja No.24

Sehubungan dengan penulisan skripsi, dengan hormat kami mohon kesediaan Saudara untuk memberikan izin kepada mahasiswa kami untuk melaksanakan penelitian di tempat yang Saudara pimpin. Adapun mahasiswa tersebut adalah ;

Nama : Jessica Br Sembiring  
NIM : 5183540003  
Jurusan : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Program Studi : Gizi  
Judul Skripsi : Analisis Karakteristik Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Cookies Forte, Tepung Mocaf dan Kacang Tanah Tinggi Protein dan Energi


Demikian kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasama yang baik kami ucapkan terima kasih.



Dr. Sulkiati Matondang, M.S  
NIP. 19680713 199303 1 003

Dr. Sulkiati Matondang, M.S  
NIP. 19680713 199303 1 003

Lampiran 13. Surat Undangan Ujian Meja Hijau



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET, DAN TEKNOLOGI**  
**UNIVERSITAS NEGERI MEDAN**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
Jln. Willem Iskandar Psr. V. Kotak Pos No. 1589 Medan 20221  
Telp. (061) 6625973. Fax (061) 614092-613319  
Laman : www.unimed.ac.id

---

**UNDANGAN UJIAN MEJA HIJAU**  
NOMOR: 1002 /UN33.5.1/KM/2023


<p><b>JURUSAN</b> : PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA <b>PROGRAM STUDI</b> : GIZI/S1</p>	<p><b>HARI/TANGGAL</b> : Kamis, 30 Maret 2023 <b>TEMPAT</b> : Ruang Sidang <b>PUKUL</b> : 09.00 WIB</p>
--	---


NIM	Nama Mahasiswa	Dosen Penguji	Judul
5183540003	Jessica Br. Sembiring	1. Dra. Juliarti, M.Si. 2. Dr. Esi Emilia, M.Si. 3. Dra. Fatma Tresno Ingtyas, M.Si. 4. Dr. techn Marini Damnik, S.Si., M.Si.	Analisis Karakteristik Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik: Cookies Forte, Tepung Mocaf dan Kacang Tanah Tinggi Protein dan Energi

**Dosen Saksi:**  
Caca Pratiwi, S.Tp., M.Si.

**PENGAMBIL BERITA ACARA:**  
1. Nurul Ariyati

**DOSEN PEMBIMBING:**  
1. Dra. Juliarti, M.Si.

**Ketua**  
Dekan  
Wakil Dekan Bidang Akademik  
  
Dr. Zulfitri Matondang, M.Si.  
Fi NIP 196607131993031003

Medan, 27 Maret 2023  
Sekertaris  
Ketua Jurusan PKK,  
  
Dra. Fatma Tresno Ingtyas, M.Si.  
NIP 196610011993032002

**Tembusan:**  
1. Ketua Jurusan  
2. Kabag TU Fakultas Teknik  
3. Kasubbag Umum dan Pengembangan Fakultas Teknik  
4. Kasubbag Pendidikan Fakultas Teknik  
5. PUM/Fakultas Teknik  
6. Arsip

CATATAN: KETERLAMBATAN KESHADIRAN DOSEN PEMBIMBING, DOSEN PENGUJI DAN DOSEN SAKSI DAPAT MEMUDATILKAN PELAKSANAAN UJIAN KETERLAMBATAN Maksimal 15 MENIT



Lampiran 14. Lembar Perbaikan Skripsi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET, DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN  
FAKULTAS TEKNIK

Jalan Willem Iskandar Psr.V Medan Estate- Kotak Pos No. 1589 - Medan 20221  
Telepon : (061) 6653971, 6613276; Fax (061) 6614002-6613319  
Laman : [www.unimed.ac.id](http://www.unimed.ac.id)

**LEMBAR PERBAIKAN SKRIPSI**

Nama Mahasiswa : Jesica Br Sembiring  
NIM : 5183540003  
Jurusan : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga/S1 Gizi  
Judul Skripsi : "analisis karakteristik kimia dan organoleptik cookies forte, tepung mocaf dan kacang tanah tinggi protein dan energi"  
Keterangan : Skripsi Sudah diperbaiki sesuai dengan saran dosen pembimbing dan dosen Penguji pada saat Ujian Sidang Meja Hijau.

No	Revisi	Tanggal	Dosen Penguji
1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Memperbaiki sesuai arahan penguji.</li> </ul>	26/04-2023	Dosen Pembimbing  Dra. Juliarti, M.Si NIP. 196507311993032001
2.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Memperbaiki latar belakang tentang berapa yang dibutuhkan anak usia 5-12 tahun pada protein dan energi</li> <li>Perbaiki penulisan yang typo</li> <li>Tambahkan diimplikasi tentang kebutuhan protein dan energi perhari</li> </ul>	04/05/2023	Dosen Penguji I  Dr. Esi Emilia, M.Si, NIP. 196803271993032003
3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tambahkan dilandaskan teori tentang rasa, warna, aroma dan tekstur</li> <li>Perbaiki perhitungan formula bahan</li> <li>Perbaiki format penulisan</li> </ul>	04/05/2023	Dosen Penguji II  Dra. Fatma Tresno Ingtvas, M.Si NIP. 196610011993032002
4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Memperbaiki kata <i>cookies</i> harus italic</li> <li>Perbaiki penulisan diabel menggunakan koma bukan titik</li> <li>Cari referensi tentang kenapa kadar air yang disukai lebih tinggi dibanding kadar air kontrol</li> </ul>	11/04/2023	Dosen Penguji III  Dr. Techn. Marini Damanik, M.Si NIP. 197710262008122001

Medan , 10 April 2023  
Dosen Pembimbing

Dra. Juliarti, M.Si  
NIP. 196507311993032001