

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian Dari Institut Kesehatan Mitra Bunda



YAYASAN HARAPAN BUNDA BATAM INSTITUT KESEHATAN MITRA BUNDA

Jl. Seraya No 1 KOTA BATAM Telp/Fax (0778) 429431, website : <http://mbp.ac.id>
SURAT KEPUTUSAN MENTERI PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN REPUBLIK INDONESIA No. 284/M/2020

Nomor : 023/13211/R/IKMB/II/2026

Batam, 24 April 2026

Lampiran : -

Hal : Izin Penelitian

Yth, Rektor Institut Kesehatan Mitra Bunda Kota
Batam di-
Batam

Bersama ini Disampaikan Kepada Bapak/Ibu bahwa Sesuai dengan Kurikulum Program Studi Sarjana Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Mahasiswa Tingkat Akhir Reguler Wajib Menyusun Skripsi. Untuk itu Mohon kirannya Bapak/Ibu dapat memfasilitasi mahasiswa dalam melakukan penelitian di Instansi yang dapat ibu pimpin. Adapun Mahasiswa yang akan Melakukan penelitian:

Nama : Rovi Dasari

NIM : 616081521015

Judul : Pengaruh Tepung Jagung Terhadap Karakteristik Organoleptik Cookies Korma Sebagai Alternatif Camilan Tinggi Serat Dan Bebas Gluten

Demikian disampaikan atas perhatian dan kerjasamanya disucapkan terimakasih.

SARJANA GIZI FAKULTAS ILMU
KESEHATAN
INSTITUT KESEHATAN MITRA
BUNDA

Haqqelni Nur Rosyidah, S.Gz., M.Kes
NUPTK : 8552772673230263

Lampiran 2 Surat Izin Penelitian Lahan

YAYASAN HARAPAN BUNDA BATAM
INSTITUT KESEHATAN MITRA BUNDA
 FAKULTAS ILMU KESEHATAN
 PROGRAM STUDI SARJANA GIZI
 Jl. Seraya No 1, Batu Ampar, Kota Batam 29454 Telp/Fax (0778) 429431 website : <https://ikmb.ac.id>
 email : institutkmb@gmail.com, info@mbp.ac.id Telp. +62 813 69414014, +62 821 72287280

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN LABORATORIUM GIZI
INSTITUT KESEHATAN MITRA BUNDA

Yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : POWI DASARI
 NIM : 616081521015
 Alamat : Kampung Seraya
 Judul Penelitian : Pengaruh Tepung Jagung Terhadap Karakteristik Organoleptik Cookies Kurma sebagai Alternatif Camilan Tinggi Serat dan Bebas Gluten

Menyatakan bahwa saya melakukan penelitian skripsi.
 Mulai : 12 Maret s.d. 07 Mei Tahun 2026
 Demikian Atas perhatian dan kerja samanya saya ucapkan terimakasih.

Batam, 07 Mei 2026

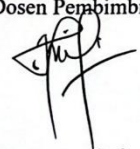
Laboran yang bertanggungjawab

 (Sindi Nurhidayah, S.Gz)

Peneliti

 (POWI DASARI)

Mengetahui,

Dosen Pembimbing 1

 (Siska Pratiwi, S.Gz., M.P.H.)

Dosen Pembimbing 2

 (Amalina Rizma, S.Gz., M.P.H.)

Lampiran 3 Penjelasan Subjek Penelitian

PENJELASAN PENELITIAN

“Pengaruh Tepung Jagung terhadap Karakteristik Organoleptik Cookies Kurma sebagai Alternatif Camilan Berserat dan Bebas Gluten”

Penjelasan Umum Penelitian

Penelitian ini berjudul “Pengaruh Tepung Jagung terhadap Organoleptik Cookies Kurma sebagai Alternatif Cemilan Berserat dan Bebas Gluten”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap produk cookies kurma yang dibuat dengan variasi penggunaan tepung jagung, khususnya dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh variasi proporsi tepung jagung terhadap karakteristik organoleptik cookies kurma. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat berupa pengembangan alternatif camilan berserat dan bebas gluten yang dapat diterima oleh masyarakat.

Manfaat Bahan yang Digunakan dalam Penelitian

Bahan utama dalam penelitian ini adalah tepung jagung dan kurma yang merupakan bahan pangan alami dan aman dikonsumsi. Tepung jagung bersifat bebas gluten sehingga dapat menjadi alternatif bagi individu yang memiliki intoleransi gluten serta berfungsi sebagai sumber energi. Kurma mengandung serat dan gula alami yang bermanfaat untuk membantu pencernaan dan memberikan energi. Kombinasi kedua bahan tersebut menghasilkan produk cookies yang tidak hanya dapat diterima secara organoleptik, tetapi juga berpotensi menjadi camilan berserat dan bebas gluten yang aman bagi panelis.

Risiko dan Keamanan Penelitian

Produk cookies yang digunakan dalam penelitian ini dibuat dari bahan pangan yang aman dikonsumsi dan tidak mengandung bahan berbahaya. Penelitian ini tidak menimbulkan risiko kesehatan bagi panelis. Namun, apabila Saudara/i memiliki riwayat alergi terhadap bahan tertentu, diharapkan untuk menyampaikan hal tersebut sebelum mengikuti penelitian.

Kerahasiaan Data

Seluruh data dan informasi yang diberikan oleh Saudara/i akan dijaga kerahasiaannya dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian. Identitas panelis tidak akan dicantumkan dalam laporan hasil penelitian maupun publikasi ilmiah.

Kesukarelaan Partisipasi

Keikutsertaan Saudara/i dalam penelitian ini bersifat sukarela. Saudara/i berhak menolak atau mengundurkan diri dari penelitian kapan saja tanpa adanya paksaan maupun konsekuensi apa pun.

Persetujuan Menjadi Responden

Setelah memahami penjelasan mengenai tujuan, prosedur, manfaat, dan risiko penelitian ini, Saudara/i diharapkan dapat memberikan persetujuan secara sadar untuk berpartisipasi sebagai panelis dalam penelitian ini dengan mengisi dan menandatangani lembar informed consent.

Lampiran 4 Lembar Uji Organoleptik

Lampiran 3 Formulir Uji Organoleptik

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

Nama Lengkap : K

Hari/Tanggal Uji : Kamis/7-5-2026

Nomor Telpn : 1

Berikut ini adalah produk *cookies* kurma yang terbuat dari **tepung jagung**, tepung beras, kurma, telur ayam, margarin, baking powder, garam halus, vanilli bubuk. Anda diminta untuk menilai tingkat kesukaan anda (warna, aroma, rasa, dan tekstur) terhadap masing-masing sampel tersebut.

Petunjuk :

1. Minum air mineral sebelum dan sesudah mencoba masing-masing sampel sebelum/sesudah perpindahan ke sampel lainnya.
2. Amati warna, aroma, rasa, tekstur dari setiap masing-masing produk.
3. Cicipi sampel yang tersedia satu persatu dan berikan penilaian anda pada kolom yang sesuai dengan penilaian anda.
4. Berikan penilaian terhadap seluruh sampel produk dari kriteria angka penilaian dengan skala 1-5 sebagai berikut :

1 = Sangat tidak suka

4 = Suka

2 = Tidak suka

5 = Sangat suka

3 = Netral

Kode	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
694	4	4	5	5
340	5	4	5	5
871	4	5	5	5

Tanda Tangan Panelis

Kuy

(.....)

Kritik dan Saran :

Lampiran 5 Lembar *Informed Consent*

Lampiran 2 Lembar *Informed Consent*

LEMBAR INFORMED CONSENT PERNYATAAN PERSETUJUAN MENGIKUTI PENELITIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : K
No. HP :
Alamat : Jl. Budi Kemuliaan, KP Seraya No. 53.

Menyatakan dengan sesungguhnya, bahwa mendapat penjelasan tentang tujuan, manfaat, prosedur, dan hak-hak sebagai responden penelitian, saya telah memahami informasi yang diberikan oleh peneliti, maka dengan ini saya secara sukarela bersedia menjadi responden dalam penelitian yang berjudul "Pengaruh Tepung Jagung Terhadap Organoleptik *Cookies* Kurma Sebagai Alternatif Camilan Berserat Dan Bebas Gluten".

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan penuh kesadaran serta tanpa pemaksaan dari siapapun.

Batam, April 2026

Peneliti


(.....)

Responden


(.....)

Lampiran 6 Master Table

DATA UJI ORGANOLEPTIK COOKIES KURMA															
Panelis	Formula 1					Formula 2					Formula 3				
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Rata-Rata	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Rata-Rata	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Rata-Rata
1	3	3	4	3	3,25	3	4	5	4	4	4	3	4	3	3,5
2	2	3	4	5	3,5	5	4	5	3	4,25	2	3	2	3	2,5
3	5	3	5	4	4,25	4	4	5	5	4,5	3	2	2	2	2,25
4	5	4	4	4	4,25	5	4	5	4	4,5	4	4	2	3	3,25
5	3	4	5	5	4,25	4	4	5	5	4,5	4	5	5	5	4,75
6	5	4	4	2	3,75	3	5	5	4	4,25	5	5	5	5	5
7	5	5	5	4	4,75	4	3	5	4	4	5	4	4	4	4,25
8	4	4	4	3	3,75	5	4	4	5	4,5	4	5	2	4	3,75
9	4	5	5	4	4,5	5	3	5	4	4,25	5	5	4	3	4,25
10	3	4	4	4	3,75	4	5	4	5	4,5	4	5	3	4	4
11	4	4	5	3	4	4	3	5	4	4	4	4	2	3	3,25
12	4	5	4	4	4,25	3	2	4	5	3,5	3	3	3	3	3
13	4	4	5	5	4,5	2	4	5	4	3,75	4	5	4	4	4,25
14	3	4	4	4	3,75	4	3	5	4	4	5	5	5	3	4,5
15	5	5	4	4	4,5	4	3	4	5	4	4	4	3	4	3,75
16	3	3	5	4	3,75	3	2	5	4	3,5	4	3	2	2	2,75
17	4	5	4	4	4,25	4	5	4	4	4,25	3	5	3	3	3,5
18	4	5	4	5	4,5	4	4	5	5	4,5	5	5	3	4	4,25
19	2	4	5	3	3,5	5	4	4	4	4,25	4	5	2	3	3,5
20	3	4	4	4	3,75	3	4	5	5	4,25	4	3	3	4	3,5
21	3	4	4	3	3,5	4	5	5	4	4,5	4	4	5	4	4,25

22	5	5	5	4	4,75	4	4	5	5	4,5	5	5	2	4	4
23	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3,75	4	4	4	3	3,75
24	4	5	5	5	4,75	4	4	5	5	4,5	5	4	5	4	4,5
25	2	3	4	1	2,5	3	2	4	4	3,25	4	3	3	3	3,25
26	4	5	5	4	4,5	4	4	5	5	4,5	4	4	4	3	3,75
27	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2	2	2,75
28	4	5	5	4	4,5	4	4	5	5	4,5	4	4	3	3	3,5
29	3	4	4	4	3,75	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3,5
30	4	3	4	4	3,75	3	1	5	5	3,5	2	3	2	2	2,25
31	1	3	4	2	2,5	3	4	4	4	3,75	3	4	4	3	3,5
32	3	4	4	4	3,75	3	4	5	4	4	2	3	1	4	2,5
33	4	3	5	4	4	3	3	4	4	3,5	2	4	4	4	3,5
34	4	4	4	4	4	4	3	5	4	4	4	3	2	4	3,25

Lampiran 7 Pengolahan Data Menggunakan Software Komputer

1. Warna

a. Uji Normalitas

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
warna_p1	.258	34	.000	.883	34	.002
warna_p2	.272	34	.000	.845	34	.000
warna_p3	.330	34	.000	.811	34	.000

a. Lilliefors Significance Correction

b. Uji Friedman

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
warna_p1	34	3.65	.981	1	5
warna_p2	34	3.76	.741	2	5
warna_p3	34	3.85	.892	2	5

Friedman Test

Ranks

	Mean Rank
warna_p1	1.90
warna_p2	1.97
warna_p3	2.13

Test Statistics^a

N	34
Chi-Square	1.441
df	2
Asymp. Sig.	.487

a. Friedman Test

2. Aroma
- a. Uji Normalitas

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
aroma_p1	.238	34	.000	.810	34	.000
aroma_p2	.326	34	.000	.832	34	.000
aroma_p3	.205	34	.001	.845	34	.000

a. Lilliefors Significance Correction

- b. Uji Friedman

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
aroma_p1	34	4.06	.736	3	5
aroma_p2	34	3.65	.917	1	5
aroma_p3	34	3.97	.870	2	5

Friedman Test

Ranks

	Mean Rank
aroma_p1	2.15
aroma_p2	1.75
aroma_p3	2.10

Test Statistics^a

N	34
Chi-Square	4.611
df	2
Asymp. Sig.	.100

a. Friedman Test

3. Rasa

a. Uji Normalitas

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
rasa_p1	.399	34	.000	.617	34	.000
rasa_p2	.414	34	.000	.606	34	.000
rasa_p3	.198	34	.002	.892	34	.003

a. Lilliefors Significance Correction

b. Uji Friedman

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
rasa_p1	34	4.38	.493	4	5
rasa_p2	34	4.65	.485	4	5
rasa_p3	34	3.15	1.132	1	5

Friedman Test**Ranks**

	Mean Rank
rasa_p1	2.21
rasa_p2	2.51
rasa_p3	1.28

Test Statistics^a

N	34
Chi-Square	39.000
df	2
Asymp. Sig.	.000

a. Friedman Test

c. Uji Wilcoxon

Test Statistics^a

	rasa_p2 - rasa_p1	rasa_p3 - rasa_p1	rasa_p3 - rasa_p2
Z	-2.496 ^b	-4.248 ^c	-4.520 ^c
Asymp. Sig. (2-tailed)	.013	.000	.000

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

c. Based on positive ranks.

4. Tekstur

a. Uji Normalitas

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
tekstur_p1	.357	34	.000	.785	34	.000
tekstur_p2	.359	34	.000	.706	34	.000
tekstur_p3	.247	34	.000	.860	34	.000

a. Lilliefors Significance Correction

b. Uji Friedman

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
tekstur_p1	34	3.79	.880	1	5
tekstur_p2	34	4.35	.544	3	5
tekstur_p3	34	3.38	.779	2	5

Friedman Test**Ranks**

	Mean Rank
tekstur_p1	1.96
tekstur_p2	2.57
tekstur_p3	1.47

Test Statistics^a

N	34
Chi-Square	29.437
df	2
Asymp. Sig.	.000

a. Friedman Test

c. Uji Wilcoxon

Test Statistics^a

	tekstur_p2 - tekstur_p1	tekstur_p3 - tekstur_p1	tekstur_p3 - tekstur_p2
Z	-3.002 ^b	-2.097 ^c	-4.415 ^c
Asymp. Sig. (2-tailed)	.003	.036	.000

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

c. Based on positive ranks.

Lampiran 9 Dokumentasi Pembuatan Cookies Kurma

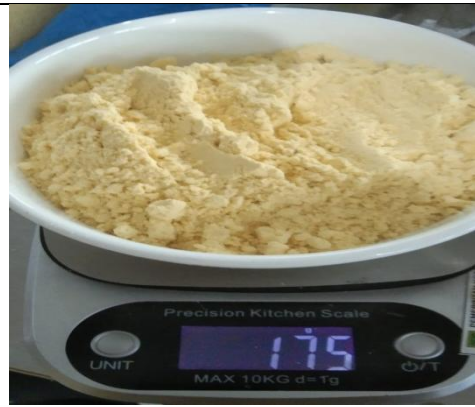
Gambar 1. Alat yang digunakan



Gambar 2. Bahan-Bahan Cookies Kurma



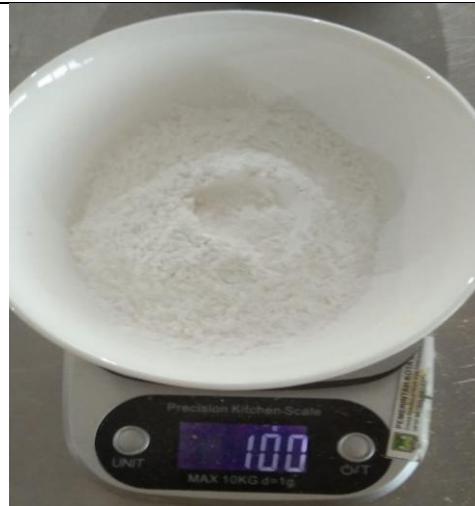
Gambar 3. Penimbangan Tepung Jagung Formula 1



Gambar 4 Penimbangan Tepung Jagung Formula 2



Gambar 5. Penimbangan Tepung Jagung



Gambar 6. Penimbangan Tepung Beras Formula 3



Gambar 7. Penimbangan Kurma



Gambar 8. Penimbangan Margarin



Gambar 9. Campuran kurma dan margarin



Gambar 10. Penambahan Telur



Gambar 11. Penambahan Tepung Jagung



Gambar 12. Penambahan Tepung Beras



Gambar 13. Adonan Yang Sudah Jadi



Gambar 14. Penimbangan adonan



Gambar 15. Bentuk Adonan Menjadi Bulat dan Pipih



Gambar 16. Proses Pemanggangn



Gambar 17. Proses Pendinginan



Gambar 18. Uji Organoleptik



Gambar 19. Uji Organoleptik



Gambar 20. *Cookies* Formula