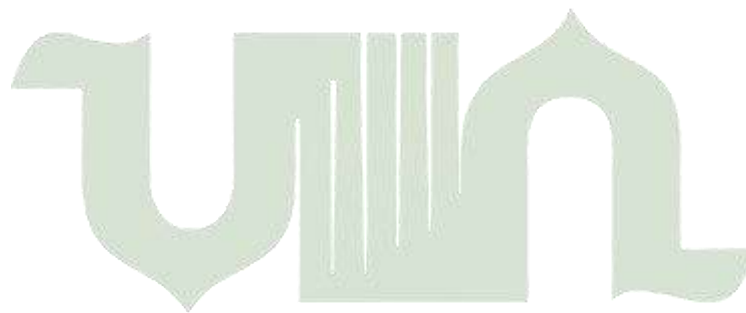


## DAFTAR PUSTAKA

- Ana, S. S. (2018). *Fortifikasi Tepung Dan Ekstrak Biji Alpukat Dengan Berbagai Konsentrasi Pada Brownis Kukus Guna Memperkaya Antioksidan Sebagai Pangan Fungsional*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Arbi, armien syukri. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori*, 1–42.
- Atikah, R., Resi, L. P., & Siswarni, M. (2016). *Ekstraksi Minyak Dari Biji Alpukat (Persea Americana Mill )*. 5(1), 34–39.
- Dewi, A., Halimah, N., Rohmah, S. S., Fakultas, M., Masyarakat, K., Diponegoro, U., & Indonesia, S. (2014). *Pengolahan Limbah Biji Alpukat Untuk Pembuatan Dodol Pati Sebagai Alternatif Pengobatan Ginjal*. 4, 32–37.
- Dyah, P. D. (2014). *Toksisitas Granula Ekstrak Biji Alpukat (Persea americana Mill) Terhadap Mortalitas Larva Nyamuk Aedes aegypti L*. Universitas Jember.
- Eka, F. (2009). Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, Dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(2), 10–14.
- Erfiza, N. M., Moulana, R., Wulandari, D., & Supardan, M. D. (2016). *Pengaruh Rasio Biji terhadap Pelarut dan Waktu Ekstraksi terhadap Yield dan Kualitas Minyak Biji Alpukat Effect of seed to solvent ratio and extraction time on yield and quality of avocado seed oil*. 11(1), 32–38.
- Harahap, K. M. N., Erwan, E., & Misrianti, R. (2019). *Pemanfaatan Tepung Biji Alpukat ( Persea americana Mill .) dalam Ransum terhadap Performa Ayam Ras Pedaging Utilization of Avocado Seed Flour ( Persea americana Mill .) in Feed on Broiler Performance*. 8(2), 45–57.
- Katja, D. G., & Suryanto, E. (2009). *Potensi Daun Alpukat ( Persea Americana Mill ) Sebagai Sumber Antioksidan Alami*. 2(1), 58–64.
- Makmur, S. A. (2017). *Penambahan Tepung Sagu dan Tepung Terigu pada Pembuatan Roti Manis*. 1–9.
- Marlinda, M., Sangi, M. S., & Wuntu, A. D. (2012). *Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dan Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Biji Buah Alpukat ( Persea americana Mill .)*. 1(1), 24–28.
- Rahmi, Z., & Heri, S. (2013). *Pemanfaatan Biji Alpukat (Persea Americana Mill) Sebagai Bahan Pembuat Pati*. 18(2), 144–148.
- Rastini, E. K., Minah, F. N., Puspita, A., & Berliana, R. (2017). *Pemanfaatan Sumber Omega - 9 Dari Substitusi Tepung Biji Alpukat ( Persea Americana M) Dalam pembuatan keripik*. 1–7.

- Rendra, L. S., Merkuria, K., & Nanik, S. (2017). *Karakteristik Kimia Dan Sensori Cookies Penambahan Tepung Biji Alpukat*. 2(2).
- Tarwendah, I. P., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2017). *Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review*. 5(2), 66–73.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116. <https://doi.org/10.21512/bbr.v1i1.1060>
- Wiwin, T. J. (2017). *Substitusi Tepung Terigu Biji Alpukat Terhadap Sifat Fisik Cookis*. Universitas Diponegoro.
- Zai, K., & Sidabalok, I. (2021). *Karakteristik Mutu Flakes Dengan Substitusi Tepung Biji Alpukat ( Persea Americana Mill ) Terhadap Tepung Terigu P-ISSN : 2549-3043*. 7, 10–20.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN

## Lampiran 1

### Formulir Uji Kesukaan (Uji Hedonik)

Nama Panelis :

Umur :

Jenis Kelamin :

1. Cicipilah sampel satu persatu
2. Pada kolom kode sampel berikan penilaian anda dengan cara memasukkan nomor (lihat keterangan yang ada dibawah tabel) berdasarkan tingkat kesukaan.
3. Netralkan indera pengecapian anda dengan air putih setelah selesai mencicipi satu sampel.



Indikator	Kode Sampel	
	P1	P2
Aroma		
Warna		
Rasa		
Tekstur		

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI

SUMATERA UTARA MEDAN

Keterangan :

- a. Suka : 3
- b. Kurang Suka : 2
- c. Tidak Suka : 1

## Lampiran 2

**Rekapitulasi Data Skor Hasil Uji Daya Terima Brownis P1**  
**Tepung Biji Alpukat**

No.	Nama	Umur	Aroma	Warna	Rasa	Tekstur
1	Zr	15	3	3	3	2
2	Sn	17	3	3	3	2
3	Tr	16	3	3	3	2
4	Ns	17	3	3	3	3
5	Azh	15	3	3	3	3
6	Wy	17	3	3	3	3
7	Ain	17	3	3	3	3
8	Yp	17	3	3	3	3
9	Ry	16	3	3	3	3
10	Dy	17	3	3	3	3
11	Zh	15	3	3	3	3
12	Ar	16	3	3	3	3
13	Aj	15	3	3	2	2
14	Tn	16	3	3	3	3
15	Ay	16	3	3	3	3
16	Fs	15	3	3	3	3
17	Rn	15	3	3	3	3
18	Da	17	3	3	3	3
19	Fy	15	3	3	3	3
20	Ai	17	3	3	3	3
21	Sf	15	3	3	3	3
22	Ls	16	3	3	2	3
23	Cc	17	3	3	2	3
24	Nl	16	3	3	3	3
25	Nf	15	3	3	3	3

## Lampiran 3

**Rekapitulasi Data Skor Hasil Uji Daya Terima Brownis P2  
Tepung Biji Alpukat**

No.	Nama	Umur	Aroma	Warna	Rasa	Tekstur
1	Zr	15	3	3	3	2
2	Sn	17	3	3	3	2
3	Tr	16	3	3	3	2
4	Ns	17	3	3	3	3
5	Azh	15	3	3	3	3
6	Wy	17	3	3	3	3
7	An	17	3	3	3	3
8	Yp	17	3	3	3	3
9	Ry	16	3	3	3	3
10	Dy	17	3	3	3	3
11	Zh	15	3	3	3	3
12	Ar	16	3	3	3	3
13	Aj	15	3	3	1	2
14	Tn	16	3	3	3	3
15	Ay	16	3	3	3	3
16	Fs	15	3	3	3	3
17	Rn	15	3	3	3	3
18	Da	17	3	3	3	3
19	Fy	15	3	3	3	3
20	Ai	17	3	3	3	3
21	Sf	15	3	3	2	3
22	Ls	16	3	3	2	3
23	Cc	17	3	3	2	3
24	Nl	16	3	3	2	3
25	Nf	15	3	3	3	3

## Lampiran 4

### Pengolahan dan Analisis Data

Data yang telah dikumpulkan dan diolah manual, selanjutnya dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif persentase. Untuk mendapatkan persentase maka dirumuskan sebagai berikut:

$$\% = \frac{n}{N} \times 100$$

Keterangan:

% = Skor Persentase

n = Jumlah skor yang diperoleh

N = Skor ideal (Skor tertinggi x Jumlah panelis)

**Tabel Hasil organoleptip aroma brownis tepung Biji Alpukat**

kriteria	P1			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
Aroma						
Suka	25	75	100	25	75	100
Kurang suka	0	0	0	0	0	0
Tidak suka	0	0	0	0	0	0
Total	25	75	100	25	75	100

Kriteria suka pada brownis P1

Dengan uji organoleptik aroma

adalah:

$$\% = \frac{75}{75} \times 100 = 100\%$$

Kriteria suka pada brownis P2

dengan uji organoleptik aroma

adalah:

$$\% = \frac{75}{75} \times 100 = 100\%$$

Kriteria kurang suka pada brownis P1  
dengan uji organoleptik aroma  
adalah:

$$\% = \frac{0}{75} \times 100 = 0\%$$

Kriteria tidak suka pada brownis P1  
dengan uji organoleptik aroma  
adalah:

$$\% = \frac{0}{75} \times 100 = 0\%$$

Kriteria kurang suka pada brownis P2  
dengan uji organoleptik aroma  
adalah:

$$\% = \frac{0}{75} \times 100 = 0\%$$

Kriteria tidak suka pada brownis P2  
dengan uji organoleptik aroma  
adalah:

$$\% = \frac{0}{75} \times 100 = 0\%$$

**Tabel hasil organoleptik warna brownis tepung biji alpukat**

Kriteria Warna	P1			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
Suka	25	75	100	25	75	100
Kurang suka	0	0	0	0	0	0
Tidak suka	0	0	0	0	0	0
Total	25	75	100	25	75	100

Kriteria suka pada brownis P1  
Dengan uji organoleptik warna  
adalah:

$$\% = \frac{75}{75} \times 100 = 100\%$$

Kriteria kurang suka pada brownis P1  
dengan uji organoleptik warna  
adalah:

$$\% = \frac{0}{75} \times 100 = 0\%$$

Kriteria suka pada brownis P2  
dengan uji organoleptik warna  
adalah:

$$\% = \frac{75}{75} \times 100 = 100\%$$

Kriteria kurang suka pada brownis P2  
dengan uji organoleptik warna  
adalah:

$$\% = \frac{0}{75} \times 100 = 0\%$$

Kriteria tidak suka pada brownis P1 dengan uji organoleptik warna adalah:

$$\% = \frac{0}{75} \times 100 = 0\%$$

Kriteria tidak suka pada brownis P2 dengan uji organoleptik warna adalah:

$$\% = \frac{0}{75} \times 100 = 0\%$$

**Tabel hasil organoleptik rasa brownis tepung biji alpukat**

Kriteria Rasa	P1			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
Suka	22	66	88	20	60	80
Kurang suka	3	6	8	4	8	10,6
Tidak suka	0	0	0	1	1	1,3
Total	25	72	96	25	69	91,9

Kriteria suka pada brownis P1 dengan uji organoleptik rasa adalah:

$$\% = \frac{66}{75} \times 100 = 88\%$$

Kriteria suka pada brownis P2 dengan uji organoleptik rasa adalah:

$$\% = \frac{60}{75} \times 100 = 80\%$$

Kriteria kurang suka pada brownis P1 dengan uji organoleptik rasa adalah:

$$\% = \frac{6}{75} \times 100 = 8\%$$

Kriteria kurang suka pada brownis P2 dengan uji organoleptik rasa adalah:

$$\% = \frac{8}{75} \times 100 = 10,6\%$$

Kriteria tidak suka pada brownis P1 dengan uji organoleptik rasa adalah:

$$\% = \frac{0}{75} \times 100 = 0\%$$

Kriteria tidak suka pada brownis P2 dengan uji organoleptik rasa adalah:

$$\% = \frac{1}{75} \times 100 = 1,3\%$$



**Tabel hasil organoleptik tekstur brownis tepung biji alpukat**

Kriteria	P1			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
Tekstur						
Suka	21	63	84	21	63	84
Kurang suka	4	8	10,6	4	8	10,6
Tidak suka	0	0	0	0	0	0
Total	25	71	94,6	25	71	94,6

Kriteria suka pada brownis P1  
dengan uji organoleptik tekstur  
adalah:

$$\% = \frac{63}{75} \times 100 = 84\%$$

Kriteria suka pada brownis P2  
dengan uji organoleptik tekstur  
adalah:

$$\% = \frac{63}{75} \times 100 = 84\%$$

Kriteria kurang suka pada brownis P1  
dengan uji organoleptik tekstur  
adalah:

$$\% = \frac{8}{75} \times 100 = 10,6\%$$

Kriteria kurang suka pada brownis P2  
dengan uji organoleptik aroma  
adalah:

$$\% = \frac{8}{75} \times 100 = 10,6\%$$

Kriteria tidak suka pada brownis P1  
dengan uji organoleptik tekstur  
adalah:

$$\% = \frac{0}{75} \times 100 = 0\%$$

Kriteria tidak suka pada brownis P2  
dengan uji organoleptik tekstur  
adalah:

$$\% = \frac{0}{75} \times 100 = 0\%$$

## Lampiran 5

## Hasil Uji Laboratorium P1 dan P2

**LABORATORIUM PENGUJI BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI MEDAN**  
The Testing Laboratory The Institute for Industrial Research and Standardization of Medan

Nomor Sertifikat : 1752/BSKJU/Baristand-Medan/MS-P/XII/2021  
Certificate Number


Halaman : 2 dari 2  
Page : 2 of 2

Validasi :   
Validity

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

No	Parameter	Satuan	Hasil	Metode
1	Serat Kasar	%	5.03	SNI D1-2891-1992
2	Besi (Fe)	mg/kg	41.5	SNI D1-2896-1998

Medan, 15 Desember 2021  
Koordinator Seksi Standardisasi dan Sertifikasi  
Coordinator of Standardization and Certification

  
Bento Totok Wardhana Simangunsong, ST  
NIP. 197609102005021001

Sertifikat Hasil Uji ini berlaku 90 hari sejak tanggal dikeluarkan hanya untuk nama/jenis contoh diatas.  
The certificate of Test Results valid within 90 days since the date issued. In the name/brand of sample (1) above only.  
Dilarang memperbanyak atau mempublikasikan sertifikat ini tanpa persetujuan tertulis dari Manajemen LP-SIM  
Do not reproduce the certificate without a valid written approval from LP-SIM Management.

Dipindai dengan CamScanner

**LABORATORIUM PENGUJI BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI MEDAN**  
The Testing Laboratory The Institute for Industrial Research and Standardization of Medan

Nomor Sertifikat : 1753/BSKJI/Baristand-Medan/MS-P/XII/2021  
Certificate Number  
Halaman : 2 dari 2  
Page : 2 of 2

Validasi   
Verify

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

No	Parameter	Satuan	Hasil	Metode
1	Serat Kasar	%	4.01	SNI 01-2891-1992
2	Besi (Fe)	mg/kg	60.9	SNI 01-2896-1998



Medan, 15 Desember 2021  
Kepala Laboratorium Seksi Standardisasi dan Sertifikasi  
Coordinator of Standardization and Certification  
*[Signature]*  
Dendang Tulok Wardama Siringunsong, ST  
NIP. 197609102005021001

Sertifikat Hasil Uji ini berlaku 90 hari sejak tanggal dikemudikan hanya untuk nama/jenis contoh diatas.  
The certificate of Test Results valid within 90 days since the date issued in the same kind of sample (s) above only.  
Dilarang memperbanyak atau mempublikasikan sertifikat ini tanpa persetujuan tertulis dari Manajemen LP-BIM.  
(It is not allowed to reproduce the certificate without a written approval from LP-BIM Management)

## Lampiran 6

## Surat Izin Riset



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
 UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUMATERA UTARA MEDAN  
 FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
 Jl. Williem Iskandar Pasar V Medan Estate 20371  
 Telp. (061) 6615683-6622925 Fax. 6615683

Nomor : B.153 /Un.11/KM.I/PP.00.9/01/2022

21 Januari 2022

Lampiran : -

Hal : Izin Riset

Yth. Bapak/Ibu Kepala Kantor Kepala Desa Totap Majawa, Tanah Jawa, Kab. Simalungun,  
 Sumatera Utara 21181

*Assalamulaikum Wr. Wb.*

Dengan Hormat, diberitahukan bahwa untuk mencapai gelar Sarjana Strata Satu (S1) bagi Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat adalah menyusun Skripsi (Karya Ilmiah), kami tugaskan mahasiswa:

Nama : Fitri Dwi Atika  
 NIM : 0801173307  
 Tempat/Tanggal Lahir : Tetap Rejo, Blok X, 27 Januari 2000  
 Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat  
 Semester : IX (Sembilan)  
 Alamat : Pagar Jawa, tetap rejo blok x Kelurahan Totap majawa  
 Kecamatan Tanah Jawa

untuk hal dimaksud kami mohon memberikan Izin dan bantuannya terhadap pelaksanaan Riset di Kantor Kepala Desa Totap Majawa, Tanah Jawa, Kab. Simalungun, Sumatera Utara 21181, guna memperoleh informasi/keterangan dan data-data yang berhubungan dengan Skripsi (Karya Ilmiah) yang berjudul:

*Uji Daya Terima Dan Nilai Kandungan Gizi Brownies Dengan Pemanfaatan Tepung Biji Alpukat (Persea americana Mill)*

Demikian kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Medan, 21 Januari 2022  
 a.n. DEKAN  
 Wakil Dekan Bidang Akademik dan  
 Kelembagaan



*Digitally Signed*

**Dr. Mhd. Furqan, S.Si., M.Comp.Sc.**  
 NIP. 198008062006041003

**Lampiran 7****Dokumentasi Pembuatan Tepung Biji Alpukat**

Lampiran 8

Dokumentasi Pembuatan Brownis





Lampiran 9

Dokumentasi Uji Daya Terima



SE  
J

