

DAFTAR PUSTAKA

- Hukor.Kemkes.Go.Id. (2014, 24 Juli). Pedoman Gizi Seimbang. Diakses Pada 23Maret2022,Http://Hukor.Kemkes.Go.Id/Uploads/Produk_Hukum/Pmk%20no.%2041%20ttg%20pedoman%20gizi%20seimbang.Pdf
- Vianty Aldofin Tomaso Dkk. (2021). *Hubungan Asupan Makan Dan Aktifitas Fisik Terhadap Status Gizi Anak Usia Sekolah*. Jurnal Keperawatan Muhammadiyah. Volume 6, Nomor 2. 105-113
- Hanim Busyra Dkk. (2022). *Kebiasaan Sarapan Pagi Dengan Status Gizi Anak Sekolah Dasar*. Jurnal Kebidanan Malakbi. Volume 3, Nomor 1. 28-35
- Teguh Akbar Budiana, Lela Juariah. (2020). *Hubungan Tingkat Kecukupan Protein, Fe Dan Diare Dengan Kejadian Anemia Pada Anak Sekolah Dasar Di Mi Pui Kota Cimahi*. Budiana/Jurnal Kesehatan Kartika. Volume 15, Nomor 1. 37-41
- Galeh Septiar Pontang Dkk. (2018). *Pemberian Makanan Tambahan (Pmt) Partisipatif Sebagai Inisiasi Kantin Sehat Pada Sekolah Dasar Di Kelurahan Candirejo*. Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Mandiri Indonesia. Volume 1, Nomor 1. 21-27
- Syam Aminuddin Dkk. (2018). *Gambaran Pengetahuan Dan Sikap Siswa Terhadap Makanan Jajanan Sebelum Dan Setelah Pemberian Edukasi Kartu Kwartet Pada Anak Usia Sekolah Dasar Di Kota Makassar*. Jurnal Tepat: Teknologi Terapan Untuk Pengabdian Masyarakat. Volume 1, Nomor 2. 127-136

Kristiawan P.A. Nugroho Dkk. (2019). *Gambaran Tingkat Asupan Gizi Anak Sekolah Dasar Negeri 06 Salatiga*. Jurnal Kesehatan Kusuma Husada. 94-101

Digilib.Unimed.Ac.Id. (2017). Bab 1 Pendahuluan. Diakses Pada 23 Maret 2022, Dari [Http://Digilib.Unimed.Ac.Id/25259/8/8.%20nim.%205112142007%20chapter%20i.Pdf](http://Digilib.Unimed.Ac.Id/25259/8/8.%20nim.%205112142007%20chapter%20i.Pdf)

Irawan Susanti. Bab 1 Pendahuluan Camilan Atau Snac Adalah Makanan Ringan. Diakses Pada 23 Maret 2022, Dari [Https://Adoc.Pub/Queue/Bab-I-Pendahuluan-Camilan-Atau-Snack-Adalah-Makanan-Ringan-Y.Html](https://Adoc.Pub/Queue/Bab-I-Pendahuluan-Camilan-Atau-Snack-Adalah-Makanan-Ringan-Y.Html)

Yulia Cica. (2017). *Revitalisasi Pemberian Makanan Tambahan Dan Integrasi Pendidikan Gizi Berbasis Kearifan Lokal Di Sekolah Sebagai Upaya Perbaikan Gizi Anak Usia Sekolah*. Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner. Vol. 6, No. 1. 18-33

Riva Mustika Anugrah, Ela Suryani. (2020). *Kandungan Gizi Donat Dengan Penambahan Ubi Ungu (Ipomoea Batatas L.) Sebagai Makanan Jajanan Berbasis Pangan Lokal Bagi Anak Sekolah*. Jurnal Gizi. Volume 9, No 1.

Munawwarah. (2017). *Analisis Kandungan Zat Gizi Donat Wortel (Daucus Carota L.) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Pada Masyarakat*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar

Desi Monalisa Purba. (2017). *Pemeriksaan Kandungan Mineral Natrium, Kalsium Dan Tembaga Pada Wortel (Daucus Carota L.) Secara Spektrofotometri Serapan Atom*. Skripsi. Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara

Agustina Silaban. (2019). *Uji Daya Terima Dan Kandungan Gizi Donat Dengan Penambahan Ubi Jalar Oranye, Tempe, Dan Wortel*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara

I Wayan Redi Aryanta. (2020). *Manfaat Tempe Untuk Kesehatan*. E-Jurnal Widya Kesehatan. Volume 2, Nomor 1. 44-50

Ladyamayu Pinasti Dkk. (2020). *Potensi Tempe Sebagai Pangan Fungsional Dalam Meningkatkan Kadar Hemoglobin Remaja Penderita Anemi*. Jurnal Action: Aceh Nutrition Journal. Volume 5, Nomor 1. 19-26

Adini Alvina, Dany Hamdani. (2019). *Proses Pembuatan Tempe Tradisional*. Jurnal Pangan Halal. Volume 1 Nomor 1. 9-12

AKG.2019. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturann Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.

Rachmat, M. (2015). Metodologi penelitian Gizi dan Kesehatan. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran ECG

LAMPIRAN

Lampiran 1

FORMULIR

UJI DAYA TERIMA

Tanggal Pengujian :

Nama :

Umur :

Kelas :



Skala Sheet Hedonik

Dihadapan adik-adik disajikan 2 produk donat yang terbuat dari bahan tambahan tepung kentang, tempe dan wortel. Pada produk donat pertama terbuat dari bahan 40% tepung kentang, 30% tepung terigu, 20% tempe dan 10% wortel. Dan produk donat kedua 40% tepung kentang, 30% tepung terigu, 10% tempe dan 20% wortel. Kode pada produk pertama yaitu P1 (Produk pertama) dan P2 (Produk ke dua). Para adik-adik di harapkan untuk menilai sesuai dengan tingkat kesukaan terhadap produk yang akan dinilai mengenai : Warna, Rasa, Aroma dan tekstur berdasarkan skala yang ditentukan 1 sampai 3.

Penjelasan Skor

- 1 : Tidak Suka
2 : Suka
3 : Sangat Suka

Tabel Penilaian

Indikator	Kode Produk Donat	
	P1	P2
Warna		

Indikator	Kode Produk Donat	
	P1	P2
Rasa		
Aroma		
Tekstur		
Jumlah		

Lampiran 2

Rekapitulasi data skor hasil uji organoleptik pada donat P1

No	Nama	Umur	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
1.	Arya Fitra	11	3	3	3	3
2.	Zahrani	11	3	3	3	3
3.	Rafif	11	2	2	2	3
4.	Irfan	11	2	1	3	3
5.	Febi	11	3	2	3	3
6.	Nia Ramadan	11	3	2	2	2
7.	Juwan	11	3	2	3	3
8.	Aliya	10	1	2	1	3
9.	Zunrotul	10	3	2	3	3
10.	Manda	11	2	2	2	3
11.	Regina	11	3	3	3	3
12.	Alan	10	2	2	3	2
13.	Rajda	11	2	2	3	3
14.	Raka	11	2	2	2	3
15.	Riski	11	3	2	2	3
16.	Dinda Murona	11	3	2	2	3
17.	Sarisa	11	2	2	2	3
18.	Anggi	11	2	3	3	3
19.	Fikri	11	2	3	3	2
20.	Ozil	11	2	2	3	2
21.	Rahmad	11	2	2	2	3
22.	Nizam	11	3	3	3	3
23.	Faiz	11	2	2	2	2
24.	Eka Sari	11	1	2	2	3
25.	Devrita	11	2	1	2	3
26.	Shinta	11	2	3	3	3
27.	Zerrina Kama	11	3	3	3	1
28.	Fadillah	11	2	2	2	3
29.	Aldi Siregar	11	3	2	3	3
30.	Malik wanto	11	2	3	2	2

Lampiran 3

Rekapitulasi data skor hasil uji organoleptik pada donat P2

No	Nama	Umur	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
1.	Arya Fitra	11	3	3	3	3
2.	Zahrani	11	3	3	3	3
3.	Rafif	11	3	2	2	2
4.	Irfan	11	3	3	3	2
5.	Febi	11	3	3	3	2
6.	Nia Ramadan	11	3	3	2	2
7.	Juwan	11	3	1	3	1
8.	Aliya	10	3	3	3	2
9.	Zunrotul	10	3	3	3	2
10.	Manda	11	3	3	2	2
11.	Regina	11	3	3	3	3
12.	Alan	10	3	3	3	3
13.	Rajda	11	3	3	3	3
14.	Raka	11	3	3	2	3
15.	Riski	11	3	3	2	3
16.	Dinda Murona	11	3	3	2	3
17.	Sarisa	11	3	3	2	1
18.	Anggi	11	3	3	3	3
19.	Fikri	11	3	3	3	3
20.	Ozil	11	2	3	3	1
21.	Fitra Rizki	11	2	3	2	3
22.	Nizam	11	3	3	3	2
23.	Faiz	11	2	3	2	1
24.	Eka Sari	11	3	3	3	2
25.	Devrita	11	3	3	3	3
26.	Shinta	11	2	3	3	3
27.	Zerrina Kama	11	3	3	3	3
28.	Fadillah	11	3	3	2	3
29.	Aldi Siregar	11	3	3	3	2
30.	Malik wanto	11	3	3	3	3

Lampiran 4

Pengolahan dan Analisis Data

Data yang sudah dikumpulkan, diolah secara manual kemudian dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif persentase. Untuk mendapatkan persentase maka dirumuskan sebagai berikut :

$$\% = n/N \times 100$$

Keterangan :

% = Skor persentase

n = Jumlah skor yang diperoleh

N = Skor ideal (skor tertinggi x jumlah panelis)

Tabel 4.2. Hasil analisis organoleptik rasa donat kentang dengan penambahan tempe dan wortel

Kriteria Rasa	P1			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
Sangat suka	12	36	40%	26	78	86.6%
Suka	16	32	35.5%	4	8	8.8%
Tidak suka	2	2	2.2%	0	0	0
Total	30	70	77.7%	30	86	95.5%

Kriteria sangat suka pada donat kentang P1 dengan uji organoleptik rasa adalah

$$\% = 36/90 \times 100 = 40\%$$

Kriteria suka pada donat kentang P1 dengan uji organoleptik rasa adalah

$$\% = 32/90 \times 100 = 35.5\%$$

Kriteria tidak suka pada donat kentang P1 dengan uji organoleptik rasa adalah

$$\% = 2/90 \times 100 = 2.2\%$$

Kriteria sangat suka pada donat kentang P2 dengan uji organoleptik rasa adalah

$$\% = 78/90 \times 100 = 86.6\%$$

Kriteria suka pada donat kentang P2 dengan uji organoleptik rasa adalah

$$\% = 8/90 \times 100 = 8.8\%$$

Kriteria tidak suka pada donat kentang P2 dengan uji organoleptik rasa adalah

$$\% = 0/90 \times 100 = 0$$

Tabel 4.3. Hasil analisis organoleptik warna donat kentang dengan penambahan tempe dan wortel

Kriteria Warna	P1			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
Sangat suka	9	27	30%	28	84	93.3%
Suka	19	38	42.2%	1	2	2.2%
Tidak suka	2	2	2.2%	1	1	1.1%
Total	30	67	74.4%	30	87	96.6%

Kriteria sangat suka pada donat kentang P1 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 27/90 \times 100 = 30\%$$

Kriteria suka pada donat kentang P1 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 38/90 \times 100 = 42.2\%$$

Kriteria tidak suka pada donat kentang P1 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 2/90 \times 100 = 2.2\%$$

Kriteria sangat suka pada donat kentang P2 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 84/90 \times 100 = 93.3\%$$

Kriteria suka pada donat kentang P2 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 2/90 \times 100 = 2.2\%$$

Kriteria tidak suka pada donat kentang P2 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 1/90 \times 100 = 1.1\%$$

Tabel 4.4. Hasil analisis organoleptik tekstur donat kentang dengan penambahan tempe dan wortel

Kriteria Tekstur	P1			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
Sangat suka	16	48	53.3%	20	60	66.6%
Suka	13	28	31.1%	10	20	22.2%
Tidak suka	1	1	1.1%	0	0	0
Total	30	77	85.5%	30	80	88.8%

Kriteria sangat suka pada donat kentang P1 dengan uji organoleptik tekstur adalah

$$\% = 48/90 \times 100 = 53.3\%$$

Kriteria suka pada donat kentang P1 dengan uji organoleptik tekstur adalah

$$\% = 28/90 \times 100 = 31.1\%$$

Kriteria tidak suka pada donat kentang P1 dengan uji organoleptik tekstur adalah

$$\% = 1/90 \times 100 = 1.1\%$$

Kriteria sangat suka pada donat kentang P2 dengan uji organoleptik tekstur adalah

$$\% = 60/90 \times 100 = 66.6\%$$

Kriteria suka pada donat kentang P2 dengan uji organoleptik tekstur adalah

$$\% = 20/90 \times 100 = 22.2\%$$

Kriteria tidak suka pada donat kentang P2 dengan uji organoleptik tekstur adalah

$$\% = 0/90 \times 100 = 0$$

Tabel 4.5. Hasil analisis organoleptik aroma donat kentang dengan penambahan tempe dan wortel

Kriteria Aroma	P1			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
Sangat suka	26	78	86.6%	16	48	53.3%

Kriteria aroma	P1			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
Suka	3	6	6.6%	10	20	22.2%
Tidak suka	1	1	1.1%	4	4	4.4%
Total	30	85	94.4%	30	72	80%

Kriteria sangat suka pada donat kentang P1 dengan uji organoleptik aroma adalah

$$\% = 78/90 \times 100 = 86.6\%$$

Kriteria suka pada donat kentang P1 dengan uji organoleptik aroma adalah

$$\% = 6/90 \times 100 = 6.6\%$$

Kriteria tidak suka pada donat kentang P1 dengan uji organoleptik aroma adalah

$$\% = 1/90 \times 100 = 1.1\%$$

Kriteria sangat suka pada donat kentang P2 dengan uji organoleptik aroma adalah

$$\% = 48/90 \times 100 = 53.3\%$$

Kriteria suka pada donat kentang P2 dengan uji organoleptik aroma adalah

$$\% = 20/90 \times 100 = 22.2\%$$

Kriteria tidak suka pada donat kentang P2 dengan uji organoleptik aroma adalah

$$\% = 4/90 \times 100 = 4.4\%$$

Lampiran 5

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Hasil Organoleptik Rasa	Equal variances assumed	19.878	.000	-4.184	58	.000	-.53333	.12746	-.78847	-.27820
	Equal variances not assumed			-4.184	46.049	.000	-.53333	.12746	-.78988	-.27678

Hasil uji beda rasa donat P1 dan P2

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Hasil Organoleptik Warna	Equal variances assumed	9.740	.003	-5.243	58	.000	-.66667	.12716	-.92120	-.41214
	Equal variances not assumed			-5.243	52.249	.000	-.66667	.12716	-.92179	-.41154

Hasil uji beda warna donat P1 dan P2

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Hasil Organoleptik Tekstur	Equal variances assumed	4.026	.049	-1.223	58	.226	-.16667	.13632	-.43954	.10620
	Equal variances not assumed			-1.223	56.272	.227	-.16667	.13632	-.43971	.10638

Hasil uji beda tekstur donat P1 dan P2

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Hasil Organoleptik Aroma	Equal variances assumed	8.063	.006	2.047	58	.045	.33333	.16283	.00739	.65927
	Equal variances not assumed			2.047	52.676	.046	.33333	.16283	.00669	.65997

Hasil uji beda aroma donat P1 dan P2

Lampiran 6

Hasil Uji Laboratorium Donat P1


 Kementerian Perindustrian REPUBLIK INDONESIA	BADAN STANDARDISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI MEDAN LABORATORIUM PENGUJI The Testing Laboratory The Institute for Industrial Research and Standardization of Medan Jl. Sisingamangaraja No.24, Telp.(061) 7867495, 7363471 Fax.(061) 7362830 e-mail: bind_medan@kemenperin.go.id	
	Dok.No.: F-LP-016/2-I-02/20	
SERTIFIKAT HASIL UJI <i>Certificate of Test Results</i>		
Nomor Sertifikat <i>Certificate Number</i>	0747/BSKJI/Baristand-Medan/MS-P/VII/2022	Kepada Yth. <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing Number</i>	MMHP-0295	Pidia Sari/UINSU/Kesehatan Masyarakat/0801183487 Medan Tuntungan
Nomor SPPC <i>Requestation Number</i>	0444/BSKJI/BSPJI-Medan/LP/VII/2022	
Halaman <i>Page</i>	: 1 dari 2	
yang bertanda tangan dibawah ini menerangkan, bahwa hasil pengujian dari : <i>The undersigned certifies that the examination of</i>		
Nama / Jenis Contoh <i>Samples</i>	: Donat Kentang	
Etiket / Merk <i>Trade Mark</i>	:	
Kode <i>Code</i>	: P1 (Tepung Kentang 50% , Tepung Terigu 20%, Tempe 20%, Wortel 10%)	
Pengambil Contoh <i>Sampler</i>	: Diantar Langsung	
Prosedur Pengambilan Contoh <i>Sampling Procedure</i>	:	
Keterangan Contoh <i>Description of Sample</i>	: Tidak Disegel	
Tanggal Diterima <i>Date of Received</i>	: 05 Juli 2022	
Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	: 05 Juli 2022	
Sertifikat hasil uji ini hanya berlaku terhadap contoh yang diterima <i>This Test Result certificate only applies to the samples received</i> Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dengan persetujuan manajemen LP-BIM <i>This Test Result certificate is only reproduced in its entirety with the approval of LP-BIM Management</i>		

Lanjutan Lampiran

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

Nomor Sertifikat : 0747/BSKJI/Baristand-Medan/MS-P/VII/2022
Certificate Number

Halaman : 2 dari 2
Page : 2 of 2

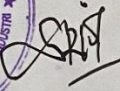
Validasi 
Validity

HASIL UJI **THE TEST RESULT**

No	Parameter	Satuan	Hasil	Metode
1	Karbohidrat	%	53,7	SNI 01-2891-1992
2	Protein	%	4,04	SNI 01-2891-1992




Medan, 18 Juli 2022
s.n. Koordinator Standardisasi dan Sertifikasi
Pengelola Laboratorium Bidang Pengujian AKISDA


Sri Chasnawati
NIP. 197012311993032008

Sertifikat hasil uji ini hanya berlaku terhadap contoh yang diterima
This Test Result certificate only applies to the samples received
Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dengan persetujuan manajemen LP-BIM
This Test Result certificate is only reproduced in its entirety with the approval of LP-BIM Management

Lanjutan Lampiran

Hasil Uji Laboratorium Donat P2

 Kementerian Perindustrian REPUBLIK INDONESIA	BADAN STANDARDISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI MEDAN LABORATORIUM PENGUJI <small>The Testing Laboratory The Institute for Industrial Research and Standardization of Medan Jl. Sisingamangaraja No.24, Telp.(061) 7867495, 7363471 Fax.(061) 7362830 e-mail: bind_medan@kemenperin.go.id</small>	
	Dok.No.: F-LP-016/2-I-02/20	
SERTIFIKAT HASIL UJI <i>Certificate of Test Results</i>		
Nomor Sertifikat <i>Certificate Number</i>	0748/BSKJI/Baristand- Medan/MS-P/VII/2022	Kepada Yth. <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing Number</i>	: MMHP-0296	Pidia Sari/UINSU/Kesehatan Masyarakat/0801183487 Medan Tuntungan
Nomor SPPC <i>Requestation Number</i>	0444/BSKJI/BSPJI- : Medan/LP/VII/2022	
Halaman <i>Page</i>	: 1 dari 2	
yang bertanda tangan dibawah ini menerangkan, bahwa hasil pengujian dari : <i>The undersigned certifies that the examination of</i>		
Nama / Jenis Contoh <i>Samples</i>	: Donat Kentang	
Etiket / Merk <i>Trade Mark</i>	:	
Kode <i>Code</i>	P2 (Tepung Kentang 40% , Tepung Terigu 30%, : Tempe 10%, Wortel 20%)	
Pengambil Contoh <i>Sampler</i>	: Diantar Langsung	
Prosedur Pengambilan Contoh <i>Sampling Procedure</i>	:	
Keterangan Contoh <i>Description of Sample</i>	: Tidak Disegel	
Tanggal Diterima <i>Date of Received</i>	: 05 Juli 2022	
Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	: 05 Juli 2022	
Sertifikat hasil uji ini hanya berlaku terhadap contoh yang diterima <small>This Test Result certificate only applies to the samples received</small> Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dengan persetujuan manajemen LP-BIM <small>This Test Result certificate is only reproduced in its entirety with the approval of LP-BIM Management</small>		

Lanjutan Lampiran

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

Nomor Sertifikat : 0748/BSKJI/Baristand-Medan/MS-P/VII/2022
Certificate Number

Halaman : 2 dari 2
Page : 2 of 2

Validasi
Validity

HASIL UJI **THE TEST RESULT**

No	Parameter	Satuan	Hasil	Metode
1	Karbohidrat	%	56,6	SNI 01-2891-1992
2	Protein	%	4,07	SNI 01-2891-1992

Medan, 18 Juli 2022
Sri Chasnawati, Koordinator Standardisasi dan Sertifikasi
Pengelola Laboratorium Bidang Pengujian AKISDA





Sri Chasnawati
NIP. 197012311993032008

Sertifikat hasil uji ini hanya berlaku terhadap contoh yang diterima
This Test Result certificate only applies to the samples received
Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dengan persetujuan manajemen LP-BIM
This Test Result certificate is only reproduced in its entirety with the approval of LP-BIM Management

Lampiran 7

Surat Keterangan Selesai Penelitian

	<p>PEMERINTAH KABUPATEN LABUHANBATU SELATAN DINAS PENDIDIKAN UPTD. SD NEGERI 15 BINANGA DUA Jln. Tandikat-Pasir Putih, Desa Binanga Dua, Kecamatan Silangkitang Telp. (0624)....., Fax. (0624).....Email : sdntandikat46@gmail.com Kabupaten Labuhanbatu Selatan 21461</p>	
<p><u>SURAT KETERANGAN</u> NO: 421.1/ 15 / SD-TN / 2022</p>		
<p>Saya yang bertanda tangan dibawah ini :</p>		
Nama	: NAJIR, M.Pd	
Jabatan	: Kepala Sekolah UPTD. SD Negeri 15 Binanga Dua	
Alamat	: Kecamatan Silangkitang, Kabupaten Labuhanbatu selatan	
<p>Dengan ini menerangkan bahwa :</p>		
Nama	: Pidia Sari	
NIM	: 0801183487	
Fakultas	: Kesehatan Masyarakat	
Peminatan	: Gizi	
<p>Benar telah mengadakan penelitian di UPTD. SD Negeri 15 Binanga Dua Desa Binanga Dua pada</p>		
Hari/Tanggal	: Kamis, 21 Juli 2022	
Judul/penelitian	: Uji Daya Terima Dan Kandungan Gizi Donat Kentang Dengan Penambahan Tempe Dan Wortel	
<p>Demikian surat keterangan ini kami perbuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan seperlunya.</p>		
<p>Dikeluarkan di Binanga Dua Tanggal 21 Juni 2022 Kepala UPTD. SD Negeri 15 Binanga Dua</p>		
 <p>NAJIR, M.Pd NIP. 19680319 199103 1 005</p>		

Lampiran 8

Dokumentasi Pembuatan Tepung Kentang



Gambar 1. dicuci dan dikupas kulitnya



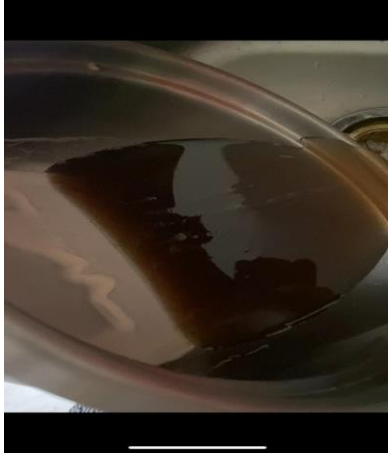
Gambar 2. direndam dalam air dan di potong dadu



Gambar 3. Diberi sedikit air dan Di blender



Gambar 4. Dituang dalam wadah dan di peras dengan kain bersih



**Gambar 5. setelah didiamkan
Pisahkan air dan Pati
kemudia cuci sebanyak dua kali**



**Gambar 6. tepung kentang
setelah beberapa kali pembuatan**



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

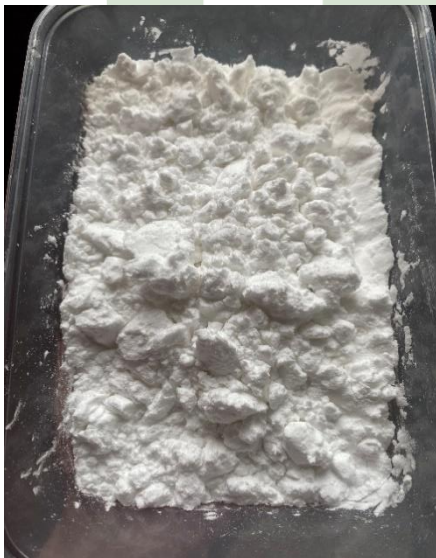
Dokumentasi Pembuatan Donat Kentang dengan Penambahan Tempe dan Wortel



Gambar 7. Bahan pembuatan donat



**Gambar 8. Pengukusan
Tempe dan wortel**



Gambar 9. Tepung Kentang



gambar 10. Adonan P1 & P2



Gambar 11. Donat P1 & P2 yang sudah dicetak



Gambar 12. P1 sudah digoreng



Gambar 13. P2 sudah digoreng

Lampiran 9

Dokumentasi Uji Daya Terima Donat P1 dan P2



AS IS
UTA