

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhimah, N. N., Mulyati, A. H., & Widiastuti, D. 2017. "*Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ampas Kedelai pada Produk Cookies yang Kaya akan Serat Pangan dan Protein*". *Ekologia*, Vol.17 No 1, 28-39.
- Andriani, A., & Isnaini, M. 2006. "*Morfologi dan Fase Pertumbuhan Gandum*". (Gambar 1), 47-48.
- Aren, P. B. (2-16). "*Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Terigu Pati Batang Aren (Arenga Pinnata) dan Tepung Jantung Pisang (Musa Paradisiaca)*" Disusun Oleh : Florentia Shella Ariantya Universitas Atma Jaya Yogyakarta Program Studi Biologi.
- Bongomono.2016. "*Buku Gandum*". Jakarta : badan penelitian dan pengembangan pertanian
- Daftar Komposisi Bahan Makanan. Departemen Kesehatan RI Diakses 21 Agustus 2018
- Estiasih.2013. "*Karakteristik Cookies Dengan Variasi Terigu Dan Tepung Pisang Tanduk Pregelatinisasi*". Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Indonesia
- Fajiarningsih, H. W. 2013. "*Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (Solanum Tuberosum L) terhadap Kualitas Cookies*". *Food Science and Culinary Education Journal*, 36-44.
- Fisik, S., K, D., & Cookies, O. n.d.. "*Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih*". 584-591.
- Gandum.<https://www.khasiat.co.id/biji/gandum.html> Diakses 20 Agustus 2018
- Gandum.<https://www.harga.top/harga-gandum/> Diakses 20 Agustus 2018
- Infosaja., *Obesitas Sebagai Faktor Risiko Beberapa Penyakit*. <http://www.jurnal.unsyiah.ac.id/> diakses 21 agustus 2018
- Hamidah, S. 2015. "*Sayuran dan Buah serta Manfaatnya bagi Kesehatan*". Yogyakarta: Mafaza.

- Haryani, A. T., Andini, S., & Hartini, S. 2014." *Kadar Gizi, Pati Resisten dan Indeks Glikemik Biskuit Gandum Utuh (Triticum Aestivum L)*"Varietas DWR-162. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 1-12.
- Haryani, A. T., Andini, S., & Hartini, S. (n.d.). "Pengaruh Substitusi Gandum Utuh (*Triticum Aestivum L*) Varietas DWR-162 terhadap Daya Cerna Pati"Biskuit.
- Istinganah, M., & Rauf, R. 2017. "Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*", ISSN 1979-7621, Vol. 10, No.2, 83-93.
- Kusharto, C. M. 2006. "Serat Makanan dan Peranannya bagi Kesehatan". *Jurnal Gizi dan Pangan*, 45-54.
- Makmur, S. A. 2018. "Penambahan Tepung Sagu dan Tepung Terigu pada Pembuatan Roti Manis". *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, Volume 1 - No.1 P-ISSN : 2614-1140.
- Misnadiarly, *Obesitas Sebagai Faktor Risiko Beberapa Penyakit*, <http://www.jurnal.unsyiah.ac.id/> diakses 21 agustus 2018
- Muflihati, I., Lukitawesa, Narindri, B., Afriyanti, & Mailia, R. 2015."Efek Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ketan terhadap Sifat Fisik Cookies". *Seminar Nasional Universitas PGRI Yogyakarta*, 355-359.
- Naim, I. E. 2016. *Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi Terhadap Kualitas Muffin*. Universitas Lampung.
- Nofalina, Y. 2013. "Pengaruh Penambahan Tepung Terigu terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang (*Musa Paradisiaca*)". Universitas Jember.
- Nurhadi dan Nurhasanah.2010. "Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat Dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang (*Musa Paradisiaca*)". Bagian Gizi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember
- Obesitas.<https://www.plukme.com/post/1527176576-obesitas-faktor-resiko-penyakit-pjp> Diakses 26 Agustus 2018
- Puslitbang Tanaman Pangan.2016."Buku Gandum".Jakarta: badan penelitian dan pengembangan pertanian.

- Rusli.2014.Variabel Penelitian.<http://repository.unpas.ac.id> Diakses 21 Agustus 2018
- Setyaningsih *et all.*2010. "*Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Durian Pada Biskuit Sebagai Makanan Tambahan Balita Underweight*". Program Studi Ilmu Gizi.Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai
- Septyne Rahayuni Putri.2015. "Obesitas sebagai Faktor Resiko Peningkatan Kadar Trigliserida". *Majority | Volume 4 | Nomor 9 | Desember 2015* |78
- Shewry, P. 2009. "*Darwin Review Wheat. Journal of Experimental Botany*", *Vol.60, No. 6, pp. 1537-1553, 1538-1553.*
- Sijs.Sejarah Kue kering.  
*library.binus.ac.id/eColls/eThesisdoc/Bab1DOC/2014-2-01638-HM%20Bab1001.doc* Diakses 25 Agustus 2018
- Sramkova et al.2016. "*Buku Gandum*".Jakarta: badan penelitian dan pengembangan pertanian.
- Suarni. 2016. "*Struktur dan Komposisi Biji dan Nutrisi Gandum*". *Balai Penelitian Tanaman Serelia*, 1-18.
- Sugiyono.2009. "*Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*". Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono.2008. "*Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*". Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono.2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* Bandung: Alfabeta
- Sujarweni.2014. "*Metodologi penelitian: Lengkap, praktis, dan mudah dipahami*" Yogyakarta: Pustakabarupress
- Supriyadi, A., Warnita, & Suliansyah, I. 2015. "*Optimalisasi Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Gandum (Triticum Aestivum L.) Genotipe So-8 melalui Pemberian Pupuk Kotoran Ayam di Alahan Panjang Kabupaten Solok*". Agronomi, Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Andalas.
- Suwartono.2014. *Penelitian Kuantitatif* //repository.umy.ac.id Diakses 20 agustus 2018
- Suwartono.2014.Intrumen Penelitian.<https://elib.unikom.ac.id/> Diakses 21 agustus 2018

- Usu, L., Ansharullah, & Asyik, N. 2016. "*Pembuatan Mie Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Jagung Putih (Zea mays L) dan Sifat Organoleptik*". *J. Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)* ISSN : 2526-6271, 136-143.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. 2014. "*Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh*". *Binus Business Review* Vol.5 No.1, 57-65.
- Weiss et al.2016."*Buku Gandum*". Jakarta : badan penelitian dan pengembangan pertanian.
- Wikipedia.Gandum. <https://id.wikipedia.org/wiki/Gandum> diunduh 08 agustus 2018 pukul 20.00 wib
- Wikipedia. cookies. <https://id.wikipedia.org/wiki/cookies> diunduh 08 agustus 2018 pukul 20.00 wib
- Wikipedia. biskuit. <https://id.wikipedia.org/wiki/biskuit> diunduh 08 agustus 2018 pukul 20.00 wib
- Wiyono,2016."*Buku Gandum*".Jakarta: badan penelitian dan pengembangan pertanian.

## Lampiran 1 : Format Revisi Skripsi

**LAMPIRAN**  
**Lampiran 1 : Format Revisi Skripsi**









**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN**  
**UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**  
Kampus I: Jl. Ngagel Dadi III-B/37 Telp. (031)5041097 Fax. (031)5042804 Surabaya 60245  
Kampus II: Jl. Dukuh Menanggal XII Telp. (031)8281182, 8281183, Surabaya 60234  
<http://fkip.unipasby.ac.id>

---

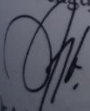
**FORMAT REVISI SKRIPSI**

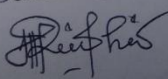
Nama Mahasiswa : Anisa Indriana  
NIM : 155800033  
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga  
Tanggal Ujian Skripsi : 24 Januari 2019  
Judul Skripsi : Cookies Tepung Gandum Sebagai Alternatif Camilan Sehat Untuk Penderita Obesitas

Penguji I : Dr. Atiqoh, M.Pd  
Penguji II : Dr. Diana Evawati S.Pd., M.Kes

Materi Revisi	Penguji I	Penguji II
Abstrak		
Tata Tulis		
BAB IV		
BAB V		

Waktu revisi skripsi: 2 (dua) minggu terhitung dari waktu ujian skripsi.

Dosen Penguji I,  
  
Dr. Atiqoh, M.Pd  
NIDN. 0723036602

Dosen Penguji II,  
  
Dr. Diana Evawati S.Pd., M.Pd  
NIDN. 0722066601

100

## Lampiran 2 : Berita Acara

Lampiran 2 : Berita Acara

**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**  
Kampus I: Jl. Ngagel Dadi III-B/37 Telp. (031)5041097/Fax. (031)5042804 Surabaya 60245  
Kampus II: Jl. Dukuh Menanggal XII Telp. (031)8281182, 8281183, Surabaya. 60234  
<http://fkip.unipusbv.ac.id>

---

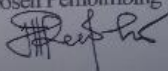
### BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Anisa Indriana  
NIM : 155800033  
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga  
Judul Skripsi : "Cookies Tepung Gandum Sebagai Alternatif Camilan Sehat Untuk Penderita Obesitas"

No	Tanggal	Materi Bimbingan	Pembimbing
1	03 Desember 2018	Bab I dan Bab II (Revisi)	/
2	04 Desember 2018	Bab II dan Bab III (Revisi)	/
3	06 Desember 2018	Bab III (Revisi)	/
4	10 Desember 2018	Bab III (Revisi)	/
5	14 Desember 2018	Bab I dan Bab II (ACC)	/
6	17 Desember 2018	Bab III dan Bab IV (Revisi)	/
7	20 Desember 2018	Bab III dan Bab IV (Revisi)	/
8	27 Desember 2018	Bab III dan Bab IV (Revisi)	/
9	02 Januari 2019	Bab III dan Bab IV (ACC)	/
10	16 Januari 2019	Bab V (ACC)	/

Selesai bimbingan skripsi tanggal 14 Januari 2019

Mengetahui  
Dekan Fkip,  
S.H., M.Si.  
06801031992031003

Dosen Pembimbing  
  
Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes  
NIDN. 072206660

101

### Lampiran 3: SPSS ANOVA

#### ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	13.907	4	3.477	2.247	.067
Within Groups	224.367	145	1.547		
Total	238.273	149			

#### ANOVA

Aroma

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	8.573	4	2.143	2.104	.083
Within Groups	147.700	145	1.019		
Total	156.273	149			

#### ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	8.733	4	2.183	2.292	.062
Within Groups	138.100	145	.952		
Total	146.833	149			

### ANOVA

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	13.907	4	3.477	2.342	.058
Within Groups	215.267	145	1.485		
Total	229.173	149			

### ANOVA

Tingkat Kesukaan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7.840	4	1.960	2.319	.060
Within Groups	122.533	145	.845		
Total	130.373	149			



## Lampiran 4 : Surat Penelitian Laboratorium



**LABORATORIUM GIZI**  
**DEPARTEMEN GIZI KESEHATAN**  
**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**  
UNIVERSITAS AIRLANGGA  
Kampus C, Jl. Mulyorejo-Surabaya. Kode Pos. 61115  
**TELP. 031-5064808, 087754257450**

---

No. Sampel : 279/Lab. Gizi/2018  
Sampel : Cookies Tepung Gandum  
Pengirim : Anisa Indriana  
Alamat : FKIP UNIPA  
Diterima tanggal : 6 Desember 2018  
Selesai dikerjakan tanggal : 13 Desember 2018

### HASIL UJI

Kode Sampel	Serat (%)
T1	3,32
T2	3,63
T3	4,04
T4	4,71
T5	5,22

Surabaya, 13 Desember 2018



Evy Arfianti, S.KM., M.Kes.  
NIP. 197303282000032005

## Lampiran 5 : Surat Izin Penelitian

	<b>FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA</b> <small>Kampus I : Jl. Ngagel Dadi III-B/37 Telp. (031) 5041097 Fax. (031) 5042804 Surabaya 60245 Kampus II-Jl. Dukuh Menanggal XII Telp. (031) 8281182, 8281183 Surabaya 60234. Website : <a href="http://fkip.unpsabtu.ac.id">http://fkip.unpsabtu.ac.id</a></small>	
Nomor	: 361/Ak.2/FKIP/X/2018	19 Oktober 2018
Lampiran	: -	
Perihal	: Permohonan Izin Penelitian	
<p>Yang Terhormat, Ketua Prodi. PKK UNIPA di Surabaya</p> <p>Sesuai dengan kurikulum Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, untuk penyelesaian akhir masa studi, mahasiswa diwajibkan menulis skripsi. Berkaitan dengan ini, mohon dengan hormat Bapak/Ibu Ketua Prodi. PKK UNIPA Surabaya berkenan memberikan izin penelitian kepada mahasiswa:</p> <p>Nama : Anisa Indriana NIM : 155800033 Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Judul Penelitian : Cookies Tepung Gandum sebagai Alternatif Camilan Sehat untuk Penderita Obesitas Waktu penelitian : 19 November 2018 s/d 09 Desember 2018</p> <p>Demikian atas bantuan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.</p> <p>Dekan,</p> <p> Sunardi, S.H., M.Si NIP. 196801031992031003</p> <p><u>Tembusan :</u> 1. Wakil Dekan I 2. Kaprodi</p>		

## Lampiran 6 : Surat Balasan Izin Penelitian



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**  
Kampus : Ngagel Dadi III-B / 37 Surabaya 60245 Telepon (031) 5053127, Fax. (031) 5053127

No Surat : ad.1/156/PVKK/1/2019  
Lampiran : -  
Hal : Surat Ijin Penelitian

**Kepada  
Dekan FKIP  
Universitas PGRI Adi Buana Surabaya**  
di-

**Tempat**

Menindak lanjuti surat Dekan FKIP Unipa Surabaya tertanggal 19 Desember 2018 tentang permohonan Ijin Penelitian atas nama :

Nama : Anisa Indriana  
NIM : 155800033  
Progdi : PKK- Tata Boga  
Judul : Cookies Tepung Gandum sebagai Alternatif Camilan Sehat untuk  
Penelitian : Penderita Obesitas

Bahwa mahasiswa tersebut benar-benar sudah melaksanakan pengambilan data untuk tugas skripsinya pada program studi PVKK sesuai jadwal yang sudah di tentukan.

Demikian pemberitahuan ini, untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Surabaya, 03 Januari 2019

Ka. Progdi PVKK



Agus Bidwan Mbh, S.Pd., M.Pd  
NIP/NPP. 0010372/DY

**Lampiran 7 : Rekapitulasi Responden Terhadap Rasa Cookies Tepung Gandum**

		RASA					
Nama		T1	T2	T3	T4	T5	
PANELIS TERLATIH PKK TATA BOGA 2017	Kiky Ernawati	1	3	3	2	3	
	Sherina Martha	2	4	2	5	5	
	N						
	Dhea Widianti	3	4	3	3	2	
	Wahyu W	4	4	3	4	2	
	Dyan Puspito	4	4	2	2	3	
	Rini						
	Selvya Dwi Rahmawati	4	4	2	4	4	
	Ananda R.	3	3	3	3	3	
	Hani Mardiyah	4	4	3	3	3	
	Miftahul Choiriya	4	4	2	4	2	
	Nanda	5	5	5	5	5	
	PANELIS TIDAK TERLATIH	Bagus Chalid	4	3	2	1	3
		Adith Eko	4	2	2	1	3
Adhim		4	4	2	1	3	
Dhimas Abdi		4	3	1	2	4	
Darari		4	4	1	1	4	
Rhandika Jaka		2	2	1	2	4	
Irfan Masudi		3	2	1	1	3	
Ahmad Bilal		4	3	1	1	4	
Anas		2	2	2	1	4	
Irfan Salimi		3	2	2	1	4	
Tofan		4	5	4	1	2	
Hari		4	5	4	5	4	
Jojo		4	5	5	5	5	
Gio		5	5	5	5	4	
Rio	5	2	5	5	4		
Jodi	5	3	5	5	5		
Dio	4	4	4	4	5		
Huda	3	4	4	4	5		
Denny	3	4	5	4	4		

Axel	2	4	5	5	4
JUMLAH	107	107	94	90	110

**Lampiran 8 : Rekapitulasi Responden Terhadap Aroma Cookies Tepung Gandum**

		AROMA				
		T1	T2	T3	T4	T5
PANELIS TERLATIH PKK TATA BOGA 2017	Nama					
	Kiky Ernawati	1	2	1	2	1
	Sherina	4	4	5	5	5
	Martha N					
	Dhea Widianti	4	3	3	4	3
	Wahyu W	4	4	4	4	3
	Dyan Puspito	4	4	4	4	4
	Rini					
	Selya Dwi Rahmawati	4	4	4	4	4
	Ananda R.	4	3	4	4	3
	Hani	4	1	2	1	1
	Mardiyah					
	Miftahul Choiriya	4	4	4	4	4
	Nanda	5	4	1	5	5
PANELIS TIDAK TERLATIH	Bagus Chalid	4	4	3	3	3
	Adith Eko	4	3	4	2	4
	Adhim	3	4	3	2	4
	Dhimas Abdi	4	4	4	3	4
	Darari	4	4	4	2	3
	Rhandika Jaka	4	4	3	3	4
	Irfan Masudi	4	4	3	2	4
	Ahmad Bilal	4	3	4	4	4
	Anas	3	3	4	2	3
	Irfan Salimi	4	3	4	3	3
	Tofan	5	4	3	2	2
	Hari	5	4	4	4	2
	Jojo	5	4	4	4	5
	Gio	5	5	5	5	4
Rio	4	5	5	5	4	
Jodi	5	5	5	4	5	
Dio	4	5	4	5	3	
Huda	5	4	5	2	3	
Denny	5	3	4	5	3	

Axel	4	3	5	5	3
JUMLAH	123	111	112	104	103

**Lampiran 9 : Rekapitulasi Responden Terhadap Tekstur Cookies Tepung Gandum**

		TEKSTUR						
		Nama	T1	T2	T3	T4	T5	
PANELIS TERLATIH PKK TATA BOGA 2017		Kiky Ernawati	4	3	3	3	4	
		Sherina Martha N	3	3	3	3	5	
		Dhea Widianti	4	4	2	2	3	
		Wahyu W	3	4	3	4	3	
		Dyan Puspito Rini	3	3	4	4	4	
		Selyva Dwi Rahmawati	4	3	4	4	4	
		Ananda R.	3	2	3	3	3	
		Hani Mardiyah	4	3	3	5	4	
		Miftahul Choiriya	2	2	2	4	4	
		Nanda	5	5	5	5	5	
	PANELIS TIDAK TERLATIH		Bagus Chalid	2	3	2	2	3
			Adith Eko	2	3	3	2	4
			Adhim	2	2	3	2	3
			Dhimas Abdi	3	2	3	2	4
		Darari	2	2	3	2	3	
		Rhandika Jaka	2	3	3	2	4	
		Irfan Masudi	2	3	2	3	4	
		Ahmad Bilal	3	2	2	3	4	
		Anas	2	3	2	2	4	
		Irfan Salimi	3	2	2	2	3	
		Tofan	4	4	4	3	5	
	Hari	4	4	4	4	5		
	Jojo	4	5	5	4	5		
	Gio	5	5	4	5	4		



Rio	5	4	4	5	4
Jodi	4	4	4	3	5
Dio	3	5	5	3	4
Huda	3	5	5	4	4
Denny	3	4	5	4	3
Axel	4	4	5	4	3
JUMLAH	97	101	102	98	117

**Lampiran 10 : Rekapitulasi Responden Terhadap Warna Cookies Tepung Gandum**

		WARNA					
		T1	T2	T3	T4	T5	
PANELIS TERLATIH PKK TATA BOGA 2017	Nama						
	Kiky Ernawati	2	3	3	2	3	
	Sherina Martha N	4	4	2	5	3	
	Dhea Widianti	3	5	3	3	2	
	Wahyu W	4	4	3	4	2	
	Dyan Puspito Rini	2	4	3	1	3	
	Selvya Dwi Rahmawati	4	5	2	2	4	
	Ananda R.	3	3	2	1	3	
	Hani Mardiyah	5	4	3	3	3	
	Miftahul Choiriya	4	3	2	4	2	
	Nanda	3	4	5	5	5	
	PANELIS TIDAK TERLATIH	Bagus Chalid	4	3	3	1	4
		Adith Eko	2	2	2	1	4
Adhim		1	4	2	1	3	
Dhimas Abdi		4	3	1	2	4	
Darari		4	4	3	1	4	
Rhandika Jaka		2	3	3	2	4	
Irfan Masudi		3	2	1	1	4	
Ahmad Bilal		4	4	1	1	4	
Anas		2	5	2	1	4	
Irfan Salimi		3	5	2	1	4	

Tofan	4	5	4	1	2
Hari	3	2	4	5	2
Jojo	4	5	5	4	2
Gio	4	2	5	4	2
Rio	5	2	5	5	2
Jodi	4	3	5	5	5
Dio	4	4	4	4	3
Huda	3	5	4	4	3
Denny	3	5	5	4	2
Axel	3	4	5	5	2
<b>JUMLAH</b>	<b>104</b>	<b>111</b>	<b>94</b>	<b>83</b>	<b>94</b>

**Lampiran 11 : Rekapitulasi Responden Terhadap Tingkat Kesukaan Cookies Tepung Gandum**

TINGKAT KESUKAAN						
	Nama	T1	T2	T3	T4	T5
PANELIS TERLATIH PKK TATA BOGA 2017	Kiky	1	2	2	2	3
	Ernawati					
	Sherina	3	4	4	4	5
	Martha N					
	Dhea	4	2	3	4	4
	Widianti					
	Wahyu W	5	4	5	3	4
	Dyan Puspito	2	5	5	5	5
	Rini					
	Selvya Dwi	4	5	4	5	5
	Rahmawati					
	Ananda R.	2	3	4	4	3
	Hani	4	5	4	4	5
	Mardiyah					
	Miftahul	4	4	3	3	4
Choiriya						
Nanda	5	5	5	5	5	
PANELIS TIDAK TERLATIH	Bagus Chalid	3	3	3	2	4
	Adith Eko	4	3	2	3	4
	Adhim	3	3	2	3	4
	Dhimas Abdi	4	3	2	3	4
	Darari	4	3	2	3	4
	Rhandika	3	3	2	3	3
	Jaka					
	Irfan Masudi	4	4	2	3	3
	Ahmad Bilal	3	3	3	3	4
	Anas	3	3	2	3	4
	Irfan Salimi	4	3	2	2	4
	Tofan	4	3	4	3	4
	Hari	4	4	4	4	3
	Jojo	4	4	5	4	4

Gio	3	5	4	5	4
Rio	3	5	3	3	5
Jodi	4	4	2	3	4
Dio	5	4	3	4	3
Huda	4	4	4	3	2
Denny	4	5	4	4	3
Axel	5	5	3	3	3
<b>JUMLAH</b>	<b>109</b>	<b>113</b>	<b>97</b>	<b>103</b>	<b>116</b>

**Lampiran 12 : Gambar Cookies T<sub>1</sub> (Tanpa Penambahan Tepung gandum 0%)**



**Lampiran 13 : Gambar Cookies T<sub>2</sub> (Penambahan Tepung Gandum 25%)**



**Lampiran 14 : Gambar Cookies T3 (Penambahan Tepung Gandum 50%)**



**Lampiran 15 : Gambar Cookies T4 (Penambahan Tepung Gandum 75%)**



**Lampiran 16 : Gambar Cookies T5 (Penambahan Tepung Gandum 100%)**





## Lampiran 17 : Kuisioner terlatih

City Arwananti  
17 SP0 0028  
Pek. Koga 2017

TABEL UJI ORGANOLEPTIK

NO	PERILAKU AN KE-	RASA				AROMA				TEKSTUR				WARNA				TINGKAT KESUKAAN			
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1.	T1 (original)		✓						✓					✓					✓		
2.	T2		✓	✓					✓					✓					✓		
3.	T3		✓						✓					✓					✓		
4.	T4		✓						✓					✓					✓		
5.	T5		✓						✓					✓					✓		
JUMLAH PROSENTASE																					

KETERANGAN :

<b>RASA :</b> 1 = Pahit 2 = Kurang Manis 3 = Netral 4 = Manis 5 = Sangat Manis	<b>AROMA :</b> 1 = Tidak Beraroma 2 = Kurang Harum 3 = Netral 4 = Harum 5 = Sangat Harum	<b>TEKSTUR :</b> 1 = Keras 2 = Kurang Renyah 3 = Netral 4 = Renyah 5 = Sangat Renyah	<b>WARNA :</b> 1 = Coklat Pekat 2 = Coklat Tua 3 = Coklat 4 = Coklat Muda 5 = Kuning Kekeklatan	<b>TINGKAT KESUKAAN :</b> 1 = Tidak Suka 2 = Kurang Suka 3 = Netral 4 = Suka 5 = Sangat Suka
---	---	---	--	---

## Lampiran 18 : Kuisioner tidak terlatih

NAMA : BAGUS CHALID  
USIA : 22

TABEL UJI ORGANOLEPTIK

NO	PERILAKU AN KE-	RASA				AROMA				TEKSTUR				WARNA				TINGKAT KESUKAAN			
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1.	T1 (original)			✓					✓					✓					✓		
2.	T2			✓					✓					✓					✓		
3.	T3			✓					✓					✓					✓		
4.	T4			✓					✓					✓					✓		
5.	T5			✓					✓					✓					✓		
JUMLAH PROSENTASE																					

KETERANGAN :

<b>RASA :</b> 1 = Pahit 2 = Kurang Manis 3 = Netral 4 = Manis 5 = Sangat Manis	<b>AROMA :</b> 1 = Tidak Beraroma 2 = Kurang Harum 3 = Netral 4 = Harum 5 = Sangat Harum	<b>TEKSTUR :</b> 1 = Keras 2 = Kurang Renyah 3 = Netral 4 = Renyah 5 = Sangat Renyah	<b>WARNA :</b> 1 = Coklat Pekat 2 = Coklat Tua 3 = Coklat 4 = Coklat Muda 5 = Kuning Kekeklatan	<b>TINGKAT KESUKAAN :</b> 1 = Tidak Suka 2 = Kurang Suka 3 = Netral 4 = Suka 5 = Sangat Suka
---	---	---	--	---

