

# LAMPIRAN

## Lampiran 1

### Surat Persetujuan Etik (*Ethical Approval*)

5/18/22, 8:02 PM

EA Letter



#### UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAKARTA

##### KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN

Jl. RS. Fatmawati Pondok Labu - Jakarta Selatan 12450

Telp/Fax. 7656971 Ext.123

Homepage: <http://www.upnvj.ac.id> E-mail : [komisietikupnvj@gmail.com](mailto:komisietikupnvj@gmail.com)

#### PERSETUJUAN ETIK

#### ETHICAL APPROVAL

Nomor : 220/V/2022/KEPK

Komite Etik Penelitian Kesehatan UPNVJ, dalam upaya melindungi hak asasi dan kesejahteraan subjek penelitian kesehatan dan menjamin bahwa penelitian yang menggunakan formulir survey/registrasi/surveilans/Epidemiologi/Humaniora/Sosial Budaya/Bahan Biologi Tersimpan /Sel punca dan non klinis lainnya berjalan dengan memperhatikan implikasi etik, hukum, sosial dan non klinis lainnya yang berlaku, telah mengkaji dengan teliti proposal penelitian berjudul:

**Kandungan Gizi Dan Inulin Sereal Berbasis Umbi Dahlia (Dahlia Sp L) Untuk Mengatasi Diabetes Melitus Tipe 2**

*Health Research Ethics Committee UPNVJ, in order to protect the rights and welfare of the health research subjects, and guaranty that the research using survey questionnaire/ registry/ surveillance/ epidemiology/ Humaniora/ Social According to ethical, legal, /Biological Materials Stored/stemcells and another non-clinical walk with attention to the social implications, has been thoroughly reviewed the proposal entitled :*

Nama Peneliti Utama

: **Salsabila Shoofiyana Hasim**

*Principal Investigator*

Pembimbing / Peneliti Lain

: **Nanang Nasrullah, STP, M.Si**

*Supervisor / Other Researcher*

Nama Institusi

: **Fakultas Ilmu Kesehatan UPN VJ**

*Institution*

Protokol tersebut dapat disetujui pelaksanaannya.

*Hereby declare that the protocol is approved.*

Ditetapkan di : Jakarta

*Issued in*

Tanggal : 18 Mei 2022



**Prof. Dr. M. Guritno Suryokusumo, dr, SMHS, DEA**

NIK: 45113110781

#### Keterangan/Notes :

Persetujuan etik ini berlaku selama satu tahun sejak tanggal ditetapkan.

Sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia, peneliti wajib menyerahkan laporan kemajuan, laporan Kejadian Tidak Diinginkan Serius/KTDS (bila ada), dan laporan akhir pada saat selesai penelitian ke KEPK UPNVJ.

**Jika ada perubahan protokol/amandemen dan/atau perpanjangan penelitian, harus mengajukan kembali permohonan kajian etik penelitian.**

*This Ethical clearance is effective for one year from the date specified.*

*In accordance to Indonesian national regulation, progress, Serious Adverse Events/SAE (if occurred) and final/summary report should be submitted to the EC of UPNVJ.*

*If there be any modification/amandments and/or extension of the study, the Principal Investigator is required to resubmit the protocol for approval.*

**Lampiran 2**  
**Laporan Monitoring Bimbingan**



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET, DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL VETERAN JAKARTA  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN**

Jalan Limo Raya, Limo, Depok 16515  
Telepon 021-7546772 / 021-7656971, Fax. (021) 7656904  
Laman : www.fikesupnvj.ac.id, E-mail: fikesupnvj@upnvj.ac.id

**KARTU MONITOR**

NAMA MAHASISWA : Salsabila Shoofiyana Hasim  
NOMOR INDUK MAHASISWA : 1810714035  
PROGRAM STUDI : Gizi Program Sarjana  
KONSENTRASI :  
DOSEN PEMBIMBING I : Nanang Nasrulloh, STP., M.Si.  
JUDUL SKRIPSI/PKL : Kandungan Gizi Dan Inulin Sereal Dengan Penambahan Umbi Dahlia  
(*Dahlia Sp L*) Untuk Mengatasi Diabetes Melitus Tipe 2

| NO | TANGGAL          | POKOK BAHASAN                           | PARAF PEMBIMBING |
|----|------------------|---|------------------|
| 1  | 24 Januari 2022  | Pengajuan Judul dan Variabel Penelitian |                  |
| 2  | 11 Februari 2022 | Pengajuan Bab 1 dan 2                   |                  |
| 3  | 19 Februari 2022 | Revisi Bab 1 dan Bab 2, Pengajuan Bab 3 |                  |
| 4  | 11 Mei 2022      | Arahan trial and error produk           |                  |
| 5  | 1 Juni 2022      | Pembahasan pembuatan Bab 4              |                  |
| 6  | 24 Juni 2022     | Revisi Bab 4                            |                  |
| 7  | 28 Juni 2022     | Revisi Bab 4                            |                  |
| 8  | 29 Juni 2022     | Revisi Bab 4                            |                  |
| 9  | 30 Juni 2022     | Finalisasi Bab 4                        |                  |
| 10 | 14 Juli 2022     | Revisi akhir                            |                  |

Jakarta, 3 Maret 2022  
Dosen Pembimbing

Catatan :

1. Kartu monitor agar dilampirkan pada waktu Skripsi/PKL diajukan kepada Kepala Program pada saat pendaftaran ujian Proposal/Skripsi/PKL
2. Judul Skripsi /PKL hanya berlaku 1 (satu) tahun sejak pengambilan Skripsi/PKL saat pengisian KRS (berlaku sampai dengan 31 Maret / 31 Oktober 20.....\*)

(Nanang Nasrulloh, STP, M. Si)

\*) coret yang tidak perlu

### Lampiran 3

## Surat Izin Analisis SEAFast Center IPB



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET, DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL VETERAN JAKARTA  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN

Jalan Limo Raya, Limo, Depok 16515  
Telepon 021-7546772 / 021-7656971, Fax. (021) 7656904  
Laman : www.fikesupnvj.ac.id, E-mail: fikesupnvj@upnvj.ac.id

Nomor : - Jakarta, 1 April 2022  
Lampiran : -  
Hal : Permohonan Izin Penelitian  
Di Laboratorium SEAFast Center IPB,

Kepada Yth.  
Kepala Laboratorium SEAFast Center  
Institut Pertanian Bogor

Dengan Hormat,

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Salsabila Shoofiyana Hasim  
NIM : 1810714035  
Program Studi : S1 Ilmu Gizi  
Tingkat/Semester : 4 / 8  
Universitas : Universitas Pembangunan Nasional  
Veteran Jakarta

Bermaksud mengajukan izin **Pemakaian Laboratorium SEAFast Center IPB** untuk keperluan Skripsi dengan judul "Kandungan Gizi dan Inulin Sereal Berbasis Umbi Dahlia (*Dahlia Sp L*) Untuk Mengatasi Diabetes Mellitus Tipe 2" yang direncanakan dilaksanakan pada:

Hari : Rabu  
Tanggal : 6 April 2022  
Alat yang di gunakan:

| Nama Alat            | Jumlah |
|----------------------|--------|
| Kabinet Pengering    | 1      |
| Slicer               | 1      |
| Diskmill             | 1      |
| Ayakan Getar 60 mesh | 1      |

Demikian surat permohonan ini saya buat. Atas perhatian dan bantuannya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,  
Dosen Pembimbing

**(Nanang Nasrulloh, S.TP, M.Si)**  
NIDN. 0012087505

Pemohon

**(Salsabila Shoofiyana Hasim)**  
NIM. 1810714035

## Lampiran 4

### Surat Permohonan Izin Analisis Kimia SIG



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET, DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL VETERAN JAKARTA  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN

Jalan Limo Raya, Limo, Depok 16515  
Telepon 021-7546772 / 021-7656971, Fax. (021) 7656904  
Laman : www.fikesupnvj.ac.id, E-mail: fikesupnvj@upnvj.ac.id

Nomor : 1687/ONL/UN61.16/2022/FIKES  
Perihal : Permohonan Izin Penelitian  
dan Pengambilan Data

30 Mei 2022

Yth. Tim Laboratorium Saraswanti Indo Genetech  
di  
Bogor

Berdasar Keputusan Rektor UPN Veteran Jakarta Nomor : KEP/1604/UN61.0/HK.02/  
AK/2021 tanggal 10 November 2021 tentang Kalender Akademik UPN Veteran Jakarta TA.  
2021/2022.

Sehubungan dengan dasar diatas disampaikan permohonan kesediaan Tim Laboratorium  
Saraswanti Indo Genetech berkenan memberikan izin kepada mahasiswa kami Program Studi  
Gizi Program Sarjana Fakultas Ilmu Kesehatan UPN Veteran Jakarta untuk melaksanakan  
Analisis Fisik Produk sebagai salah satu syarat penyelesaian tugas akhir kepada:

Nama : Salsabila Shoofiyana Hasim  
NRP : 1810714035  
Program Studi : Gizi Program Sarjana  
Judul : **Kandungan Gizi Dan Inulin Sereal Berbasis Umbi Dahlia (Dahlia Sp L) Untuk Mengatasi Diabetes Melitus Tipe 2**  
E-mail : salsabilashoofiyana@upnvj.ac.id  
Telp/HP : 081285606500

Demikian permohonan ini diajukan, atas perkenaan dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.



Dr. Dekan  
Wakil Dekan Bidang Akademik

Taufik Maryusman, S.Gz, M.Pd, M.Gizi  
NIP. 1987032720212110001

Tembusan :  
Dekan Fikes UPN Veteran Jakarta

## Lampiran 5

### Surat Permohonan Izin Uji Organoleptik



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET, DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL VETERAN JAKARTA  
**FAKULTAS ILMU KESEHATAN**

Jalan Limo Raya, Limo, Depok 16515  
Telepon 021-7546772 / 021-7656971, Fax. (021) 7656904  
Laman : www.fikesupnvj.ac.id, E-mail: fikesupnvj@upnvj.ac.id

#### SURAT IJIN

NOMOR: 106 /UN61.16/SI/2022/FIKES

Dasar : Surat Kepala Program Studi Gizi Program Sarjana Fakultas Ilmu Kesehatan UPN Veteran Jakarta Nomor : 1714/ONL/UN61.16/2022 /FIKES tgl 06 Juni 2022 Perihal Permohonan Ijin Penelitian dan Pengambilan Data.

Pertimbangan : Bahwa perlu menyetujui permohonan ijin tersebut.

#### **DIIZINKAN**

Kepada : Nama : Salsabila Shoofiyana Hasim  
NIM : 1810713035  
Prodi : Gizi Program Sarjana  
Email : salsabilashoofiyana@upnvj.ac.id  
Telp : 081285606500

Untuk : 1. Melaksanakan Penelitian dan Pengambilan Data;  
2. Melaporkan sebelum dan sesudahnya kepada pejabat terkait saat pengambilan data dan atau sampel;  
3. Dalam pelaksanaan penelitian dan pengambilan data wajib mengikuti Prokes *Covid-19* sebagaimana ketentuan yang berlaku.

Demikian Surat Ijin ini diterbitkan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya dan penuh rasa tanggungjawab.

Ditetapkan di : Jakarta  
Pada Tanggal : 9 Juni 2022



Wakil Dekan Bidang Akademik  
Fauzik Maryusman, S.Gz, M.Pd, M.Gizi  
NIP. 1987032720212110001

Tembusan :  
Dekan Fikes UPNVJ

**PENJELASAN SETELAH PERSETUJUAN (PSP)**

**Keterangan Ringkas Penelitian**

Nama saya Salsabila Shoofiyana Hasim, Mahasiswa Program Studi Gizi Program Sarjana, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta, akan melakukan penelitian dengan judul “Kandungan Gizi Dan Inulin Sereal Penambahan Umbi Dahlia (*Dahlia Sp L*) Untuk Mengatasi Diabetes Melitus Tipe 2”. Penelitian ini dilatarbelakangi dengan masih tingginya Prevalensi Diabetes Melitus di Indonesia, hal ini menunjukkan bahwa kondisi ini merupakan masalah kesehatan masyarakat yang membutuhkan perhatian yang serius. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis kandungan gizi dan inulin, serta daya terima dari sereal penambahan umbi dahlia yang diperuntukan bagi penderita Diabetes Melitus Tipe 2.

**Prosedur Penelitian**

Jika saudara bersedia dalam berpartisipasi dalam penelitian ini, saudara dimohon untuk menandatangani persetujuan setelah saudara dapat memahami prosedur penelitian ini, diantaranya:

1. Saudara akan dipersilahkan mencicipi dan mengamati tiga sampel formula sereal.
2. Saudara akan diharuskan meminum air putih setiap akan berpindah dari satu sampel ke sampel lain.
3. Saudara akan diberikan formulir organoleptik dan dipersilahkan menilai ketiga sampel tersebut berdasarkan formula tersebut yang telah disajikan yang terdiri dari lima parameter tingkat kesukaan yaitu 1= Amat Sangat Tidak Suka, 2= Sangat Tidak Suka, 3= Tidak Suka, 4= Agak Tidak Suka,

5= Biasa Saja (Netral), 6= Agak Suka, 7= Suka, 8= Sangat Suka dan 9= Amat Sangat Suka.

4. Penilaian antara setiap sampel boleh sama.

### **Manfaat Berpartisipasi dalam Penelitian**

Manfaat yang diperoleh responden yaitu memberikan informasi mengenai pengembangan produk pangan lokal serta meningkatkan pengetahuan responden dalam pengembangan produk umbi dahlia sebagai alternatif makanan tambahan untuk Diabetes Melitus Tipe 2, selain itu saudara dapat berpartisipasi dan berkontribusi dalam upaya menurunkan prevalensi kejadian Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia dengan mengonsumsi olahan sereal yang mengandung umbi dahlia.

### **Risiko Penelitian**

Peneliti telah meminimalisir risiko-risiko yang mungkin timbul akibat produk dalam penelitian ini karena telah dilakukan uji coba (trial error) dan dibuat dengan pengolahan yang higienis. Apabila timbul efek samping yang tidak diinginkan pada panelis, peneliti bertanggung jawab dengan membawa panelis ke fasilitas Kesehatan terdekat serta menanggung segala kerugian yang diterima oleh panelis.

### **Kompensasi bagi Informan**

Saudara akan mendapatkan souvenir dari peneliti sebagai tanda terima kasih dan apresiasi sudah meluangkan waktu dan pikirannya dalam memberikan informasi terkait penelitian ini.

### **Kerahasiaan**

Seluruh informasi yang anda berikan akan dirahasiakan dan hanya digunakan untuk kepentingan pendidikan.

### **Hak Undur Diri dan Kerelaan**

Partisipasi informan dalam penelitian ini adalah sukarela tidak ada paksaan dan dapat menolak tanpa dikenakan sanksi apapun.

### **Personal Kontak Peneliti**

Jika masih ada kejelasan yang belum dipahami, saudara dapat menanyakan semua hal terkait penelitian ini secara langsung atau menghubungi Saya (Salsabila Shoofiyana Hasim) dengan nomor telepon /wa 081285606500 dan email [salsabilashoofiyana@upnvj.ac.id](mailto:salsabilashoofiyana@upnvj.ac.id)

Bekasi, 25 Maret 2022

Peneliti



Salsabila Shoofiyana Hasim

NIM. 1810714035

**Lampiran 7**  
*Informed Consent*

**FORMULIR PERSETUJUAN SUBJEK**

Setelah membaca penjelasan dari peneliti, saya memahami tujuan, risiko dan manfaat penelitian yang akan dilakukan sehingga saya bersedia secara sukarela untuk berpartisipasi sebagai subjek penelitian dengan judul :

Kandungan Gizi Dan Inulin Sereal Penambahan Umbi Dahlia (Dahlia Sp L) Untuk Mengatasi Diabetes Melitus Tipe 2

Keputusan keikutsertaan saya sebagai subjek tidak ada unsur paksaan dan benar-benar atas kemauan saya sendiri. Saya bersedia untuk mengikuti segala prosedur penelitian sebagaimana telah dijelaskan pada naskah penjelasan oleh peneliti

Jakarta,

Saksi/Wali\*)

Subyek:

(.....)

(.....)

Ketua Peneliti

(Salsabila Shoofiyana Hasim)

\*) *jika subjek vurnarable*

## Lampiran 8

### Formulir Uji Organoleptik

#### FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

Hari/ Tanggal Uji : ..... No. Urut : .....

Nama Lengkap : .....

Nomor Telepon : .....

Berikut ini adalah produk Sereal dengan menggunakan tepung umbi dahlia. Anda diminta untuk menilai tingkat kesukaan anda (warna atau penampakan, tekstur, aroma, rasa) terhadap masing-masing sampel tersebut.

Petunjuk :

1. Amati warna atau penampakan, tekstur, aroma dan rasa produk berikut
2. Minum air mineral sebelum atau sesudah mencoba masing-masing sampel dan sebelum/sesudah berpindah ke sampel lainnya
3. Cicipi sampel yang tersedia satu per satu dan berikan penilaian anda pada kolom yang sesuai dengan penilaian anda
4. Berikan penilaian terhadap seluruh sampel produk kriteria angka penilaian dengan skala 1-9 sebagai berikut :

1 : Amat sangat tidak suka                      4 : Agak tidak suka                      8 : Sangat suka  
2 : Sangat tidak suka                      5 : Biasa saja (netral)                      9 : Amat sangat suka  
3 : Tidak suka                      6 : Agak suka                      7 : Suka

#### UJI HEDONIK

| Kode | Warna | Tekstur | Aroma | Rasa |
|------|-------|---------|-------|------|
| 039  |       |         |       |      |
| 574  |       |         |       |      |
| 628  |       |         |       |      |

Tanda tangan panelis

(.....)

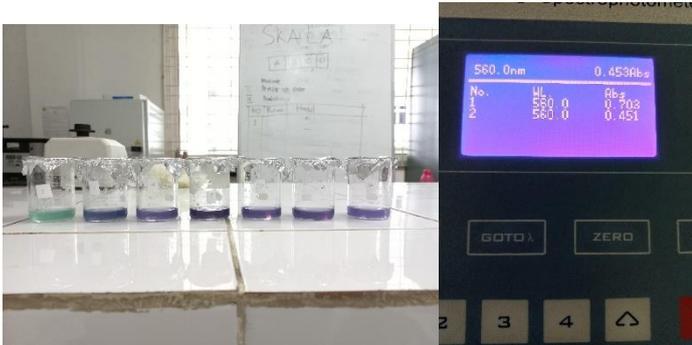
## Lampiran 9

### Dokumentasi Pembuatan *Flakes*/ Sereal Umbi Dahlia



# Lampiran 10

## Dokumentasi Analisis Kadar Inulin



**Lampiran 11**  
Dokumentasi Uji Organoleptik



**Lampiran 12**

Hasil Analisis Uji Kimia

**Tabel 1 Hasil Uji ANOVA Kadar Abu Sereal Umbi Dahlia**

| Analisis Deskriptif |   |        |                |            |                                  |             |      |      |
|---------------------|---|--------|----------------|------------|----------------------------------|-------------|------|------|
| Formula             | N | Mean   | Std. Deviation | Std. Error | 95% Confidence Interval for Mean |             | Min  | Max  |
|                     |   |        |                |            | Lower Bound                      | Upper Bound |      |      |
| F1                  | 2 | 1.3825 | 0.04596        | 0.03250    | 0.9695                           | 1.7955      | 1.35 | 1.42 |
| F2                  | 2 | 1.5425 | 0.00354        | 0.00250    | 1.5107                           | 1.5743      | 1.54 | 1.55 |
| F3                  | 2 | 1.7600 | 0.02121        | 0.01500    | 1.5694                           | 1.9506      | 1.75 | 1.78 |
| Tot                 | 6 | 1.5617 | 0.17099        | 0.06981    | 1.3822                           | 1.7411      | 1.35 | 1.78 |

**ANOVA**

|                | Sum of Squares | df | Mean Square | F      | Sig.  |
|----------------|----------------|----|-------------|--------|-------|
| Between Groups | 0.144          | 2  | 0.072       | 83.655 | 0.002 |
| Within Groups  | 0.003          | 3  | 0.001       |        |       |
| Total          | 0.146          | 5  |             |        |       |

**Tabel 2 Hasil Uji Duncan Kadar Abu Sereal Umbi Dahlia**

| abu                              |   |        |        |        |      |
|----------------------------------|---|--------|--------|--------|------|
| Duncan <sup>a,b</sup><br>formula | N | Subset |        |        | Sig. |
|                                  |   | 1      | 2      | 3      |      |
| F1                               | 2 | 1.3825 |        |        |      |
| F2                               | 2 |        | 1.5425 |        |      |
| F3                               | 2 |        |        | 1.7600 |      |
|                                  |   | 1.000  | 1.000  | 1.000  |      |

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,001.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2,000.

b. Alpha = 0,05.

**Tabel 3 Hasil Uji ANOVA Kadar Air Sereal Umbi Dahlia**

| <b>Analisis Deskriptif</b> |   |        |                   |               |                                  |        |      |      |
|----------------------------|---|--------|-------------------|---------------|----------------------------------|--------|------|------|
| Formula                    | N | Mean   | Std.<br>Deviation | Std.<br>Error | 95% Confidence Interval for Mean |        | Min  | Max  |
|                            |   |        |                   |               | Lower                            | Upper  |      |      |
|                            |   |        |                   |               | Bound                            | Bound  |      |      |
|                            |   |        |                   |               |                                  |        |      |      |
| F1                         | 2 | 3.8100 | 0.00707           | 0.00500       | 3.7465                           | 3.8735 | 3.81 | 3.82 |
| F2                         | 2 | 3.0075 | 0.12374           | 0.08750       | 1.8957                           | 4.1193 | 2.92 | 3.10 |
| F3                         | 2 | 3.5825 | 0.62579           | 0.44250       | -2.0400                          | 9.2050 | 3.14 | 4.03 |
| Tot                        | 6 | 3.4667 | 0.46717           | 0.19072       | 2.9764                           | 3.9569 | 2.92 | 4.03 |

| <b>ANOVA</b>   |                |    |             |       |       |
|----------------|----------------|----|-------------|-------|-------|
|                | Sum of Squares | df | Mean Square | F     | Sig.  |
| Between Groups | 0.684          | 2  | 0.342       | 2.522 | 0.228 |
| Within Groups  | 0.407          | 3  | 0.136       |       |       |
| Total          | 1.091          | 5  |             |       |       |

**Tabel 4 Hasil Uji ANOVA Kadar Protein Sereal Umbi Dahlia**

**Analisis Deskriptif**

| Formula | N | Mean   | Std. Deviation | Std. Error | 95% Confidence Interval for Mean |             | Min  | Max  |
|---------|---|--------|----------------|------------|----------------------------------|-------------|------|------|
|         |   |        |                |            | Lower Bound                      | Upper Bound |      |      |
|         |   |        |                |            | F1                               | 2           |      |      |
| F2      | 2 | 8.8125 | 0.21567        | 0.15250    | 6.8748                           | 10.7502     | 8.66 | 8.97 |
| F3      | 2 | 8.6475 | 0.26517        | 0.18750    | 6.2651                           | 11.0299     | 8.46 | 8.84 |
| Total   | 6 | 8.8125 | 0.23205        | 0.09473    | 8.5690                           | 9.0560      | 8.46 | 9.13 |

### ANOVA

|                | Sum of Squares | df | Mean Square | F     | Sig.  |
|----------------|----------------|----|-------------|-------|-------|
| Between Groups | 0.109          | 2  | 0.054       | 1.019 | 0.460 |
| Within Groups  | 0.160          | 3  | 0.053       |       |       |
| Total          | 0.269          | 5  |             |       |       |

**Tabel 5 Hasil Uji ANOVA Kadar Lemak Sereal Umbi Dahlia**

### Analisis Descriptives

| Formula | N | Mean   | Std. Deviation | Std. Error | 95% Confidence Interval for Mean |             | Min  | Max  |
|---------|---|--------|----------------|------------|----------------------------------|-------------|------|------|
|         |   |        |                |            | Lower Bound                      | Upper Bound |      |      |
|         |   |        |                |            | F1                               | 2           |      |      |
| F2      | 2 | 0.8675 | 0.06718        | 0.04750    | 0.2640                           | 1.4710      | 0.82 | 0.92 |
| F3      | 2 | 0.7150 | 0.01414        | 0.01000    | 0.5879                           | 0.8421      | 0.71 | 0.73 |
| Total   | 6 | 0.7725 | 0.09837        | 0.04016    | 0.6693                           | 0.8757      | 0.65 | 0.92 |

| ANOVA          |                |    |             |       |       |
|----------------|----------------|----|-------------|-------|-------|
|                | Sum of Squares | df | Mean Square | F     | Sig.  |
| Between Groups | 0.027          | 2  | 0.014       | 1.971 | 0.284 |
| Within Groups  | 0.021          | 3  | 0.007       |       |       |
| Total          | 0.048          | 5  |             |       |       |

**Tabel 6 Hasil Uji ANOVA Kadar Karbohidrat Sereal Umbi Dahlia**

**Analisis Deskriptif**

| Formula | N | Mean    | Std. Deviation | Std. Error | 95% Confidence Interval for Mean |             | Min   | Max   |
|---------|---|---------|----------------|------------|----------------------------------|-------------|-------|-------|
|         |   |         |                |            | Lower Bound                      | Upper Bound |       |       |
|         |   |         |                |            | F1                               | 2           |       |       |
| F2      | 2 | 85.7700 | 0.16263        | 0.11500    | 84.3088                          | 87.2312     | 85.66 | 85.89 |
| F3      | 2 | 85.2950 | 0.35355        | 0.25000    | 82.1184                          | 88.4716     | 85.05 | 85.55 |
| Total   | 6 | 85.3867 | 0.37960        | 0.15497    | 84.9883                          | 85.7850     | 84.89 | 85.89 |

| ANOVA          |                |    |             |       |       |
|----------------|----------------|----|-------------|-------|-------|
|                | Sum of Squares | df | Mean Square | F     | Sig.  |
| Between Groups | 0.481          | 2  | 0.240       | 3.880 | 0.147 |
| Within Groups  | 0.240          | 3  | 0.080       |       |       |
| Total          | 0.720          | 5  |             |       |       |

**Tabel 7 Hasil Uji ANOVA Kadar Inulin Sereal Umbi Dahlia**

**Analisis Deskriptif**

| Formula | N | Mean   | Std.<br>Deviation | Std.<br>Error | 95% Confidence<br>Interval for Mean |                | Min  | Max  |
|---------|---|--------|-------------------|---------------|-------------------------------------|----------------|------|------|
|         |   |        |                   |               | Lower<br>Bound                      | Upper<br>Bound |      |      |
|         |   |        |                   |               | F1                                  | 2              |      |      |
| F2      | 2 | 1.9429 | 0.21517           | 0.15215       | 0.0096                              | 3.8761         | 1.79 | 2.10 |
| F3      | 2 | 2.0530 | 0.04384           | 0.03100       | 1.6591                              | 2.4469         | 2.02 | 2.08 |
| Total   | 6 | 1.9279 | 0.23759           | 0.09700       | 1.6786                              | 2.1773         | 1.50 | 2.10 |

| ANOVA          |                   |    |                |       |       |  |
|----------------|-------------------|----|----------------|-------|-------|--|
|                | Sum of<br>Squares | df | Mean<br>Square | F     | Sig.  |  |
| Between Groups | 0.071             | 2  | 0.035          | 0.503 | 0.648 |  |
| Within Groups  | 0.211             | 3  | 0.070          |       |       |  |
| Total          | 0.282             | 3  |                |       |       |  |

**Tabel 8 Hasil Uji Kruskal Wallis Parameter Warna Sereal Umbi Dahlia**

| <b>ANALISIS DESKRIPTIF</b> |    |       |     |     |
|----------------------------|----|-------|-----|-----|
| Formula                    | N  | Mean  | Min | Max |
| F1                         | 30 | 7,20  | 5   | 9   |
| F2                         | 30 | 5,567 | 3   | 8   |
| F3                         | 30 | 5,30  | 2   | 7   |

| <b>KRUSKAL-WALLIS</b> |        |
|-----------------------|--------|
| Warna                 |        |
| Chi-Square            | 27,373 |
| df                    | 2      |
| Asymp. Sig.           | 0,000  |

**Tabel 9 Hasil Uji Kruskal Wallis Parameter Aroma Sereal Umbi Dahlia**

| <b>ANALISIS DESKRIPTIF</b> |    |      |     |     |
|----------------------------|----|------|-----|-----|
| Formula                    | N  | Mean | Min | Max |
| F1                         | 30 | 6,20 | 5   | 8   |
| F2                         | 30 | 5,67 | 4   | 8   |
| F3                         | 30 | 5,60 | 4   | 9   |

| <b>KRUSKAL-WALLIS</b> |       |
|-----------------------|-------|
| Aroma                 |       |
| Chi-Square            | 6,234 |
| df                    | 2     |
| Asymp. Sig.           | 0,044 |

**Tabel 10 Hasil Uji Kruskal Wallis Parameter Tekstur Sereal Umbi Dahlia**

| <b>ANALISIS DESKRIPTIF</b> |    |       |     |     |
|----------------------------|----|-------|-----|-----|
| Formula                    | N  | Mean  | Min | Max |
| F1                         | 30 | 5,50  | 3   | 9   |
| F2                         | 30 | 5,83  | 3   | 9   |
| F3                         | 30 | 5,967 | 1   | 9   |

| <b>KRUSKAL-WALLIS</b> |       |
|-----------------------|-------|
| Tekstur               |       |
| Chi-Square            | 2,916 |
| df                    | 2     |

Asymp. Sig. 0,233

**Tabel 11 Hasil Uji Kruskal Wallis Parameter Rasa Sereal Umbi Dahlia**

| <b>ANALISIS DESKRIPTIF</b> |    |       |     |     |
|----------------------------|----|-------|-----|-----|
| Formula                    | N  | Mean  | Min | Max |
| F1                         | 30 | 6,567 | 4   | 9   |
| F2                         | 30 | 6,03  | 3   | 8   |
| F3                         | 30 | 5,90  | 3   | 8   |

| <b>KRUSKAL-WALLIS</b> |       |
|-----------------------|-------|
| Rasa                  |       |
| Chi-Square            | 3,122 |
| df                    | 2     |
| Asymp. Sig.           | 0,210 |

**Tabel 12 Hasil Uji Mann Whitney Parameter Warna Sereal Umbi Dahlia**

| <b>Mann-Whitney F1 &amp; F2</b> |         |
|---------------------------------|---------|
| Warna                           |         |
| Mann-Whitney                    | 168.500 |
| Wilcoxon W                      | 633.500 |
| Z                               | -4.242  |
| Asymp. Sig.                     | 0.000   |

| <b>Mann-Whitney F1 &amp; F3</b> |         |
|---------------------------------|---------|
| Warna                           |         |
| Mann-Whitney                    | 134.500 |
| Wilcoxon W                      | 599.500 |
| Z                               | -4.758  |
| Asymp. Sig.                     | 0.000   |

| <b>Mann-Whitney F2 &amp; F3</b> |         |
|---------------------------------|---------|
| Warna                           |         |
| Mann-Whitney                    | 419.000 |
| Wilcoxon W                      | 844.000 |
| Z                               | -0.470  |
| Asymp. Sig.                     | 0.638   |

**Tabel 13 Hasil Uji Mann Whitney Parameter Aroma Sereal Umbi Dahlia**

| <b>Mann-Whitney F1 &amp; F2</b> |         |
|---------------------------------|---------|
| Aroma                           |         |
| Mann-Whitney                    | 327.000 |
| Wilcoxon W                      | 792.000 |

|             |        |
|-------------|--------|
| Z           | -1.915 |
| Asymp. Sig. | 0.055  |

**Mann-Whitney F1 & F3**

|              | Aroma   |
|--------------|---------|
| Mann-Whitney | 303.000 |
| Wilcoxon W   | 768.000 |
| Z            | -2.306  |
| Asymp. Sig.  | 0.021   |

**Mann-Whitney F2 & F3**

|              | Aroma   |
|--------------|---------|
| Mann-Whitney | 424.500 |
| Wilcoxon W   | 889.500 |
| Z            | -0.413  |
| Asymp. Sig.  | 0.680   |

**Lampiran 14**  
**Surat Pernyataan Bebas Plagiarism**

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISM**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Salsabila Shoofiyana Hasim

NIM : 1810714035

Program Studi : Gizi Program Sarjana

Dengan ini saya menyatakan bahwa judul skripsi “Kandungan Gizi dan Inulin Sereal dengan Penambahan Umbi Dahlia (*Dahlia Sp L*) untuk Mengatasi Diabetes Melitus Tipe 2” benar bebas dari *plagiarism*, dengan skor 21%. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar maka saya bersedia menerima sanksi ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jakarta, 19 Juli 2022

Dosen Pembimbing

Mahasiswa

  
Nuhang Nasrulloh, S.TP., M.Si

  
Salsabila Shoofiyana Hasim

KANDUNGAN GIZI DAN INULIN  
SEREAL DENGAN  
PENAMBAHAN UMBI DAHLIA  
(DAHLIA SP L) UNTUK  
MENGATASI DIABETES MELITUS  
TIPE 2

*by* Salsabila Shoofiyana Hasim

---

**Submission date:** 19-Jul-2022 02:43PM (UTC+0700)

**Submission ID:** 1872535212

**File name:** la\_Shoofiyana\_Hasim-1810714035\_-\_Salsabila\_Shoofiyana\_Hasim.docx (544.91K)

**Word count:** 10809

**Character count:** 65452

## KANDUNGAN GIZI DAN INULIN SEREAL DENGAN PENAMBAHAN UMBI DAHLIA (DAHLIA SP L) UNTUK MENGATASI DIABETES MELITUS TIPE 2

### ORIGINALITY REPORT

|                  |                  |              |                |
|------------------|------------------|--------------|----------------|
| <b>21</b> %      | <b>20</b> %      | <b>7</b> %   | <b>7</b> %     |
| SIMILARITY INDEX | INTERNET SOURCES | PUBLICATIONS | STUDENT PAPERS |

### PRIMARY SOURCES

|          |  |            |
|----------|--|------------|
| <b>1</b> | <b>repository.upnvj.ac.id</b><br>Internet Source | <b>4</b> % |
| <b>2</b> | <b>repository.ub.ac.id</b><br>Internet Source    | <b>3</b> % |
| <b>3</b> | <b>text-id.123dok.com</b><br>Internet Source     | <b>1</b> % |
| <b>4</b> | <b>www.scribd.com</b><br>Internet Source         | <b>1</b> % |
| <b>5</b> | <b>repository.unpas.ac.id</b><br>Internet Source | <b>1</b> % |
| <b>6</b> | <b>repository.ipb.ac.id</b><br>Internet Source   | <b>1</b> % |
| <b>7</b> | <b>repo.unand.ac.id</b><br>Internet Source       | <b>1</b> % |
| <b>8</b> | <b>Repository.Ipb.Ac.Id</b><br>Internet Source   | <b>1</b> % |

Submitted to Sriwijaya University

|    |   |      |
|----|---|------|
| 9  | Student Paper   | 1 %  |
| 10 | 123dok.com<br>Internet Source   | <1 % |
| 11 | adoc.pub<br>Internet Source   | <1 % |
| 12 | journal.walisongo.ac.id<br>Internet Source  | <1 % |
| 13 | Ahmad Zaki Mubarok, Solisa Vania Joelita Sembiring. "KARAKTERISTIK FISIK COOKIES PADA BERBAGAI RASIO TERIGU DENGAN TEPUNG UMBI DAHLIA DAN PENAMBAHAN MARGARIN [Physical Properties of Cookies Made from Different Ratio of Wheat with Dahlia Tuber Flours and Addition of Margarine]", Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian, 2020<br>Publication | <1 % |
| 14 | jurnal.unej.ac.id<br>Internet Source  | <1 % |
| 15 | perpustakaan.poltekkes-malang.ac.id<br>Internet Source  | <1 % |
| 16 | id.123dok.com<br>Internet Source  | <1 % |
| 17 | jurnal.umj.ac.id<br>Internet Source   | <1 % |

|    |  |      |
|----|--|------|
| 18 | <a href="https://repository.unair.ac.id">repository.unair.ac.id</a><br>Internet Source                 | <1 % |
| 19 | <a href="https://jurnal.untidar.ac.id">jurnal.untidar.ac.id</a><br>Internet Source                     | <1 % |
| 20 | <a href="https://ejournal2.litbang.kemkes.go.id">ejournal2.litbang.kemkes.go.id</a><br>Internet Source | <1 % |
| 21 | <a href="https://docplayer.info">docplayer.info</a><br>Internet Source                                 | <1 % |
| 22 | <a href="https://scholar.unand.ac.id">scholar.unand.ac.id</a><br>Internet Source                       | <1 % |
| 23 | Submitted to Universitas Brawijaya<br>Student Paper  | <1 % |
| 24 | <a href="https://id.scribd.com">id.scribd.com</a><br>Internet Source                                   | <1 % |
| 25 | <a href="https://www.slideshare.net">www.slideshare.net</a><br>Internet Source                         | <1 % |
| 26 | Submitted to Bellevue Public School<br>Student Paper   | <1 % |
| 27 | <a href="https://es.scribd.com">es.scribd.com</a><br>Internet Source                                   | <1 % |
| 28 | <a href="https://etheses.uin-malang.ac.id">etheses.uin-malang.ac.id</a><br>Internet Source             | <1 % |
| 29 | Submitted to Universitas Negeri Surabaya The<br>State University of Surabaya                           | <1 % |

Student Paper

---

|    |   |      |
|----|---|------|
| 30 | <a href="http://ejournal2.undip.ac.id">ejournal2.undip.ac.id</a><br>Internet Source     | <1 % |
| 31 | Submitted to Universitas Jember<br>Student Paper  | <1 % |
| 32 | Submitted to Universitas Muhammadiyah<br>Surakarta<br>Student Paper                     | <1 % |
| 33 | <a href="http://digilib.uns.ac.id">digilib.uns.ac.id</a><br>Internet Source             | <1 % |
| 34 | Submitted to iGroup<br>Student Paper  | <1 % |
| 35 | <a href="http://journal.unusa.ac.id">journal.unusa.ac.id</a><br>Internet Source         | <1 % |
| 36 | Submitted to Universitas Diponegoro<br>Student Paper                                    | <1 % |
| 37 | Submitted to Universitas Esa Unggul<br>Student Paper                                    | <1 % |
| 38 | Submitted to Universitas Sultan Ageng<br>Tirtayasa<br>Student Paper                     | <1 % |
| 39 | <a href="http://eddiewejak.blogspot.com">eddiewejak.blogspot.com</a><br>Internet Source | <1 % |
| 40 | <a href="http://digilib.unhas.ac.id">digilib.unhas.ac.id</a><br>Internet Source         | <1 % |

---

|    |  |      |
|----|--|------|
| 41 | <a href="https://eprints.umm.ac.id">eprints.umm.ac.id</a><br>Internet Source   | <1 % |
| 42 | <a href="https://pt.scribd.com">pt.scribd.com</a><br>Internet Source   | <1 % |
| 43 | <a href="https://repository.ut.ac.id">repository.ut.ac.id</a><br>Internet Source   | <1 % |
| 44 | <a href="https://iandrumer.blogspot.com">iandrumer.blogspot.com</a><br>Internet Source   | <1 % |
| 45 | <a href="https://mafiadoc.com">mafiadoc.com</a><br>Internet Source   | <1 % |
| 46 | <a href="https://www.lpkeperawatanku.cf">www.lpkeperawatanku.cf</a><br>Internet Source   | <1 % |
| 47 | Agtari N I, Noor Tifauzah, Elza Ismail. "Variasi Pencampuran Daging Ikan Gabus dengan Tempe Kedelai pada Pembuatan Sosis Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kadar Protein", JURNAL NUTRISIA, 2017<br>Publication | <1 % |
| 48 | Melati Ananda Kusuma, Nia Ariani Putri. "Review: Asam Lemak Virgin Coconut Oil (VCO) dan Manfaatnya untuk Kesehatan", Jurnal Agrinika : Jurnal Agroteknologi dan Agribisnis, 2020<br>Publication                           | <1 % |
| 49 | <a href="https://core.ac.uk">core.ac.uk</a><br>Internet Source   | <1 % |

|    |   |      |
|----|---|------|
| 50 | <a href="https://de.scribd.com">de.scribd.com</a><br>Internet Source  | <1 % |
| 51 | <a href="https://ejournal.poltekkesaceh.ac.id">ejournal.poltekkesaceh.ac.id</a><br>Internet Source  | <1 % |
| 52 | <a href="https://hidokter.com">hidokter.com</a><br>Internet Source  | <1 % |
| 53 | <a href="https://media.neliti.com">media.neliti.com</a><br>Internet Source  | <1 % |
| 54 | <a href="https://repo.stikesperintis.ac.id">repo.stikesperintis.ac.id</a><br>Internet Source  | <1 % |
| 55 | <a href="https://www.docstoc.com">www.docstoc.com</a><br>Internet Source  | <1 % |
| 56 | Dyah Triasih, Y. O. Linata, M. Hilmi, A. U. Prastujati, S. Ton. "Konsentrasi penggunaan tepung umbi uwi ( <i>dioscorea spp.</i> ) Sebagai prebiotik terhadap kualitas kimia dan kualitas mikrobiologi salami daging ayam pedaging", JAMI: Jurnal Ahli Muda Indonesia, 2020<br>Publication | <1 % |
| 57 | I Dewa Ayu Rismayanti, I Made Sundayana, Putu Eka Pratama. "Penyembuhan Luka Grade 2 pada Pasien Diabetes Mellitus dengan Modern Dressing Wound Care", Jurnal Keperawatan Silampari, 2020<br>Publication  | <1 % |

|    |  |      |
|----|--|------|
| 58 | Sulasyi Setyaningsih, Dian Ratnasari.<br>"PEMBUATAN NUGGET IKAN KUNIRAN<br>(Upeneus Sulphureus) SEBAGAI DIVERSIFIKASI<br>OLAHAN IKAN LOKAL BAGI BALITA GIZI<br>KURANG", Media Informasi, 2022<br>Publication | <1 % |
| 59 | Tioko Arzeti Sinambela, R. Marwita Sari Putri,<br>Azwin Apriandi. "PEMANFAATAN DAGING<br>TRIMMED DAN BELLY IKAN TODAK (Tylosurus<br>crocodilus) PADA PEMBUATAN ABON IKAN",<br>Marinade, 2020<br>Publication  | <1 % |
| 60 | <a href="http://digilib.unila.ac.id">digilib.unila.ac.id</a><br>Internet Source  | <1 % |
| 61 | <a href="http://ejurnal.stainparepare.ac.id">ejurnal.stainparepare.ac.id</a><br>Internet Source  | <1 % |
| 62 | <a href="http://fathurrahmankampasi.blogspot.com">fathurrahmankampasi.blogspot.com</a><br>Internet Source  | <1 % |
| 63 | <a href="http://forexpayakumbuh.blogspot.com">forexpayakumbuh.blogspot.com</a><br>Internet Source  | <1 % |
| 64 | <a href="http://journals.ums.ac.id">journals.ums.ac.id</a><br>Internet Source  | <1 % |
| 65 | <a href="http://jurnal.uns.ac.id">jurnal.uns.ac.id</a><br>Internet Source  | <1 % |
| 66 | <a href="http://pepitaharyanti.files.wordpress.com">pepitaharyanti.files.wordpress.com</a><br>Internet Source  | <1 % |

|    |  |      |
|----|--|------|
| 67 | repository.unikom.ac.id<br>Internet Source   | <1 % |
| 68 | sediaobatdiabetes.blogspot.com<br>Internet Source  | <1 % |
| 69 | sejutaobat.blogspot.com<br>Internet Source   | <1 % |
| 70 | Nelwida Nelwida, Berliana Berliana, Nurhayati NURHAYATI. "Kandungan Nutrisi Black garlic Hasil Pemanasan dengan Waktu Berbeda", Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan, 2019<br>Publication            | <1 % |
| 71 | Mira Suprayatmi. "PEMANFAATAN EKSTRAK ROSELLA (Hibiscus sabdariffa Lynn) SEBAGAI PEWARNA ALAMI PADA PEMBUATAN SOFT CANDY", JURNAL AGROINDUSTRI HALAL, 2017<br>Publication                          | <1 % |
| 72 | Sasmiyanto Sasmiyanto. "Kesejahteraan Psikologis dan Kualitas Hidup Penderita Diabetes Mellitus Type 2", Journal of Telenursing (JOTING), 2019<br>Publication                                      | <1 % |
| 73 | Sifera S C Ellent, Lusiawati Dewi, Marisa Chr Tapilouw. "Karakteristik Mutu Tempe Kedelai (Glycine max L.) yang Dikemas dengan Klobot", AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian, 2022<br>Publication | <1 % |

74

jurnaldanmajalah.wordpress.com  
Internet Source

<1%

---

19 Juli 2021



Dr. Ibnu Malkan Bakhrol Ilimi, S.Gz., M.Si

---

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On