

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar persetujuan panelis

LEMBAR PERSETUJUAN PANELIS (*INFORMED CONSENT*)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

NIM :

Semester :

Menyatakan bersedia menjadi panelis penelitian dari :

Nama : FRANSISKA TIN SUNIRMA

NIM : PO5303241231219

Produk : Dimsum

Saya telah mendapat penjelasan dari peneliti mengenai tujuan penelitian ini. Saya mengerti bahwa penelitian ini tidak akan membahayakan diri saya. Identitas dan jawaban yang akan saya berikan akan dijaga kerahasiaannya dan hanya diperlukan sebagai bahan penelitian.

Demikian surat pernyataan ini saya tandatangani dengan penuh kesadaran dan tanpa adanya tekanan atau paksaan dari pihak manapun.

Kupang, 2026
Panelis

()

Lampiran 2. Formulir uji organoleptik

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK
PENGARUH PENAMBAHAN HATI AYAM DAN BAYAM MERAH
TERHADAP DAYA TERIMA DIMSUM

Nama :

Tanggal :

Dihadapan saudara, disajikan beberapa jenis dimsum dengan penambahan hati ayam dan bayam merah. Sebelum mencicipi setiap jenis dimsum, kumur terlebih dahulu dengan air minum yang telah disediakan. Istirahatlah sebentar sebelum mencicipi dimsum berikutnya. Saudara/i diminta untuk memberikan penilaian organoleptik dengan cara mencentang opsi yang tersedia (✓).

Faktor Kualitas	Deskripsi dan Nilai	1301	1304	1310
Warna	1 = Sangat Tidak Suka			
	2 = Tidak Suka			
	3 = Agak Suka			
	4 = Suka			
	5 = Sangat Suka			
Aroma	1 = Sangat Tidak Suka			
	2 = Tidak Suka			
	3 = Agak Suka			
	4 = Suka			
	5 = Sangat Suka			
Tekstur	1 = Sangat Tidak Suka			
	2 = Tidak Suka			
	3 = Agak Suka			
	4 = Suka			
	5 = Sangat Suka			
Rasa	1 = Sangat Tidak Suka			
	2 = Tidak Suka			
	3 = Agak Suka			
	4 = Suka			
	5 = Sangat Suka			

Komentar/masukkan :

Lampiran 3. Plagiat



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Kupang

Jalan Piet A. Tallo, Liliba, Oebobo,
Kupang, Nusa Tenggara Timur 85111
(0380) 8900256
<https://poltekkeskupang.ac.id>

PERPUSTAKAAN TERPADU

<https://perpus-terpadu.poltekkeskupang.ac.id/>; e-mail: perpustakaanterpadu61@gmail.com

SURAT KETERANGAN HASIL CEK PLAGIASI

Dengan ini menerangkan bahwa

Nama : Fransiska Tin Sunirma
Nomor Induk Mahasiswa : PO5303241231219
Dosen Pembimbing : Maria F.Vinsensia D.P Kewa Niron, SST.,M.Kes
Penguji : Juni Gressilda Louisa Sine, STP.,M.Kes
Jurusan : Program Studi D-III Gizi
Judul Karya Ilmiah : Pengaruh Penambahan Hati Ayam Dan Bayam Merah
Terhadap Daya Terima Dimsum

Laporan Tugas Akhir yang bersangkutan di atas telah melalui proses cek plagiasi menggunakan Strike Plagiarism dengan hasil kemiripan (similarity) sebesar 10%. Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 22 Juli 2026

Admin Strike Plagiarism

Murry Jermias Kale SST
NIP. 198507042010121002

Lampiran 4. Tabulasi hasil uji organoleptik

NO	RESPONDEN	FAKTOR KUALITAS											
		WARNA			AROMA			TEKSTUR			RASA		
		P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	P2	P3
1	ARWE	4	5	3	4	5	4	4	5	3	5	5	4
2	SEA	4	4	4	4	4	4	2	2	3	3	4	4
3	OM	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4
4	AMB	4	4	5	3	4	4	2	4	5	4	4	5
5	TKO	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4
6	LDB	5	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4
7	IST	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	3
8	SNT	4	4	5	3	4	5	4	4	5	3	4	5
9	PMMD	4	4	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4
10	PH	4	5	5	4	3	5	3	3	5	3	3	5
11	NS	4	4	4	4	4	4	3	4	4	2	3	4
12	PAH	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3
13	AJAD	4	4	4	4	4	5	4	5	4	3	5	3
14	DMGK	5	5	5	4	5	5	4	4	5	4	4	5
15	EMF	5	5	5	4	3	4	5	5	5	5	5	3
16	APM	3	4	4	4	3	3	2	3	3	2	3	3
17	MVGR	5	5	5	4	4	4	3	3	3	4	5	4
18	DMLJ	4	4	3	3	4	3	3	3	3	4	5	4
19	JL	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3
20	JAI	4	5	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4
21	MAG	4	4	4	3	4	3	3	4	4	3	5	4
22	GDB	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	5	3
23	TLO	3	5	5	3	5	4	3	5	4	3	4	4
24	KFK	3	4	5	3	4	5	3	4	5	4	4	5
25	TCKM	5	5	5	4	4	4	3	5	4	4	4	4
26	AJH	4	4	5	3	3	4	5	5	4	5	5	5
27	ERR	5	5	5	4	4	4	4	4	5	4	4	5
28	FLLW	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3	3
29	LNT	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5
30	ARH	4	3	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4
	Rata-rata	4,1	4,3	4,3	3,6	3,8	3,9	3,4	3,9	3,9	3,6	4,2	4,0

[illegible]

Kandungan Gizi Dimsum P3								
Menu	Bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	KH	Fe	Vit C
Dimsum	Daging dada ayam tanpa tulang	350	371,0	78,75	6,76	0	1,23	0
	Hati ayam	17,5	45.68	4.80	2.82	0.28	2.77	0
	Bayam merah	52,5	21.53	1.16	0.42	3.31	3.68	32.55
	Tepung tapioka	150	544,5	1,65	0,75	132,3	1,50	0
	Telur ayam	101	155,5	12,5	10,91	0,71	3,03	0
	Minyak wijen	12	105,72	0,02	11,96	0	0,01	0
	Batang daun bawang	20	8,20	0,40	0,06	1,56	0,46	2,20
	Saus tiram	12	0,09	0,34	0,09	3,43	0,17	0
	Bawang putih	8	8,96	0,36	0,02	1,85	0,08	1,20
	Garam	5	0	0	0	0	0,02	0
	Wortel	13,6	4,90	0.14	0,08	1,07	0,14	2,45
	Kulit dimsum	180	125,2	17,6	2,7	104,2	0	0
	Total		1.391,29	117,68	36,54	248,13	13,04	38,44

[illegible]

Lampiran 6. Uji Normalitas

Tests of Normality

		Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Warna	p1	.345	30	.000	.750	30	.000
	p2	.396	30	.000	.687	30	.000
	p3	.295	30	.000	.775	30	.000
Aroma	p1	.406	30	.000	.612	30	.000
	p2	.302	30	.000	.785	30	.000
	p3	.272	30	.000	.804	30	.000
Tekstur	p1	.246	30	.000	.860	30	.001
	p2	.268	30	.000	.853	30	.001
	p3	.236	30	.000	.811	30	.000
Rasa	p1	.265	30	.000	.858	30	.001
	p2	.302	30	.000	.785	30	.000
	p3	.233	30	.000	.813	30	.000

a. Lilliefors Significance Correction

Lampiran 7. Uji Kruskal Wallis

Test Statistics^{a,b}

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Chi-Square	2.316	3.057	6.612	8.316
df	2	2	2	2
Asymp. Sig.	.314	.217	.037	.016

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Sampel

Lampiran 8. Uji Mann-Whitney U

Test Statistics^a

	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	303.500	332.000
Wilcoxon W	768.500	797.000
Z	-2.327	-1.880
Asymp. Sig. (2-tailed)	.020	.060

a. Grouping Variable: Sampel

Lampiran 9. Proses pembuatan dimsum

Penimbangan daging ayam



Penimbangan hati ayam



Penimbangan bayam merah



Penimbangan tepung tapioka



Persiapan telur ayam



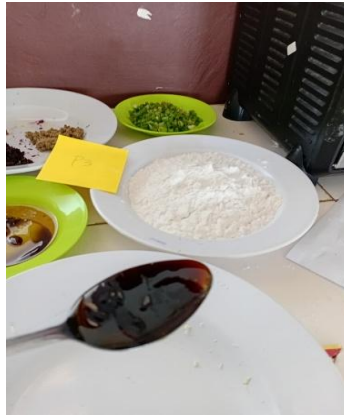
Penimbangan minyak wijen



Penimbangan daun bawang



Penakaran saus tiram



Penakaran bawang putih



Penimbangan wortel



Penghalusan daging ayam



Penghalusan hati ayam



Blanching bayam merah



Penghalusan bayam merah



Penimbangan adonan



Dimsum dikukus



Dimsum siap disajikan kepada panelis



Lampiran 10. Dokumentasi uji daya terima oleh panelis