

**Lampiran 1**

**FORMULIR KESEDIAAN MENJADI PANELIS**

**Judul Penelitian**

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca*)  
DAN KACANG MERAH (*Vigna angularis*) TERHADAP SIFAT  
ORGANOLEPTIK SOES**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini merupakan mahasiswa/I Prodi Gizi  
Poltekkes Kemenkes Kupang :

Nama :

NIM :

Semester :

Bersedia menjadi panelis penelitian dari awal sampai akhir penelitian dan akan  
member penilaian sejujur-jujurnya tanpa ada paksaan dan tekanan dari pihak  
manapun.

Kupang, 2024

( ..... )

Lampiran 2

**FORMULIR PENILAIAN ORGANOLEPTIK**

**Judul Penelitian :**

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK DAN KACANG MERAH TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK SOES**

Dihadapaan saudara/I di sajikan beberapa jenis Soes sebelum mencicipi setiap jenisnya,kumur terlebih dahulu dengan air minum yang telah disediakan.Istirahatlah sebentar sebelum mencicipi produk berikutnya.Saudara/I diminta untuk memberikan penilaian organoleptik dengan cara dicentang (√).

Faktor Kualitas	Deskripsi Nilai	Keterangan Sampel		
		P1	P2	P3
Warna	Sangat Suka (5)			
	Suka(4)			
	Agak Suka (3)			
	Tidak Suka (2)			
	Sangat Tidak Suka (1)			
Aroma	Sangat Suka (5)			
	Suka(4)			
	Agak Suka (3)			
	Tidak Suka (2)			
	Sangat Tidak Suka (1)			
Tekstur	Sangat Suka (5)			
	Suka(4)			
	Agak Suka (3)			
	Tidak Suka (2)			
	Sangat Tidak Suka (1)			
Rasa	Sangat Suka (5)			
	Suka(4)			
	Agak Suka (3)			
	Tidak Suka (2)			
	Sangat Tidak Suka (1)			
<b>Total Nilai</b>				

Komentar :

### Lampiran 3

#### Anova

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
WARNA	Between Groups	.602	2	.301	.508	.603
	Within Groups	53.290	90	.592		
	Total	53.892	92			
AROMA	Between Groups	1.634	2	.817	2.159	.121
	Within Groups	34.065	90	.378		
	Total	35.699	92			
TEKSTUR	Between Groups	2.000	2	1.000	1.836	.165
	Within Groups	49.032	90	.545		
	Total	51.032	92			
RASA	Between Groups	3.376	2	1.688	2.605	.079
	Within Groups	58.323	90	.648		
	Total	61.699	92			

**Lampiran 4**

**TABULASI DATA UJI ORGANOLEPTIK SOES SUBSTITUSI PISANG  
KEPOK DAN KACANG MERAH**



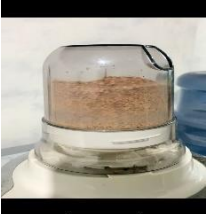


<b>Penilaian P1</b>			
<b>WARNA</b>	<b>AROMA</b>	<b>TEKSTUR</b>	<b>RASA</b>
4	4	3	4
4	4	4	5
4	4	3	4
3	4	3	4
4	4	5	4
4	5	4	4
4	3	4	4
4	4	3	4
5	4	4	4
4	4	4	4
4	3	4	5
3	4	4	3
4	3	3	4
4	4	4	4
3	4	2	4
3	4	4	3
4	4	4	3
4	3	3	3
3	3	4	4
3	3	2	2
3	4	3	3
4	4	4	5
5	4	5	5
4	4	3	4
4	3	4	3
4	4	2	4
4	4	4	4
4	3	3	4
4	4	3	5
5	5	5	4
3	4	4	4
<b>3,8387097</b>	<b>3,80645161</b>	<b>3,580645161</b>	<b>3,903225806</b>

<b>Penilaian P2</b>			
<b>WARNA</b>	<b>AROMA</b>	<b>TEKSTUR</b>	<b>RASA</b>
4	5	3	4
3	4	3	3
4	4	3	4
3	3	4	3
3	4	4	3
5	4	4	5
2	4	4	4
4	4	3	4
4	4	4	5
4	4	4	4
4	4	4	4
4	3	4	4
4	4	3	4
4	4	4	4
4	4	2	4
3	4	4	3
5	5	4	4
4	4	4	4
4	4	4	4
4	3	3	2
4	4	4	4
4	4	4	5
5	4	4	4
4	4	3	4
4	4	4	4
4	3	4	4
4	4	4	4
3	3	3	4
5	4	4	4
4	5	5	5
4	4	4	4
<b>3,90322581</b>	<b>3,93548387</b>	<b>3,70967742</b>	<b>3,93548387</b>




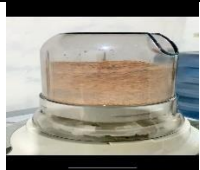


<b>Penilaian P3</b>			
<b>WARNA</b>	<b>AROMA</b>	<b>TEKSTUR</b>	<b>RASA</b>
5	4	3	4
3	3	3	3
4	4	3	3
3	4	4	3
3	4	4	4
5	4	3	4
2	3	2	2
2	3	2	2
4	4	4	5
4	4	4	4
3	3	4	3
4	4	4	4
3	3	3	3
4	4	4	4
2	2	2	1
2	3	3	2
5	4	5	5
5	2	3	2
5	3	3	2
4	3	3	4
5	5	5	5
4	4	4	5
4	5	3	4
4	3	3	4
4	4	3	4
2	3	2	4
4	4	4	4
3	3	3	3
4	5	4	4
4	4	4	4
5	4	3	4
<b>3,70967742</b>	<b>3,61290323</b>	<b>3,35483871</b>	<b>3,51612903</b>

## Lampiran 5

### Prosedur Pembuatan Tepung Kacang Merah









 <p>Pencucian Kacang merah</p>	 <p>Penimbangan</p>	 <p>Perendaman</p>	 <p>Pengovenan</p>	 <p>Penggilingan</p>
 <p>Pengayakan</p>	 <p>Tepung Kacang Merah</p>			

### Prosedur Pembuatan Tepung Pisang Kepok

 <p>Pencucian Pisang Kepok</p>	 <p>Penimbangan</p>	 <p>Pengovenan</p>	 <p>Penggilingan</p>	 <p>Pengayakan</p>
 <p>Tepung Pisang Kepok</p>				

## Pembuatan Soes

 <p style="text-align: center;">Bahan-bahan pembuatan soes</p>	 <p style="text-align: center;">Penimbangan setiap perlakuan</p>	 <p style="text-align: center;">Proses Pembuatan P1-P3</p>
---	--	---

 <p>P1</p>	 <p style="text-align: center;">Proses Pencetakan P1-P3</p>	 <p>P2</p>	 <p style="text-align: center;">Pengovenan</p>
 <p>P3 Adonan Setiap Perlakuan</p>		 <p>P1</p>	
		 <p>P2</p>	
		 <p>P3</p> <p style="text-align: center;">Pencetakan P1-P3</p>	





**P1**



**P2**



**P3**

Soes P1-P3

## Dokumentasi Uji Organoleptik Oleh Panelis



## Nilai Gizi

Food	Amount	kcal	water	protein	fat	carbohydr	dietary	alcohol	PUFA	choleste	Vit. A	carotene	Vit. E	Vi	Total analysis:
pisang kepok	73,8	85,5		0,6	0,1	23,0	1,7		0,1	0,0	67,2		0,0		energy 988,2 kcal
kacang merah	63	211,1		14,5	0,8	37,9	10,6		0,5	0,0	0,0		0,0		water - g
tepung terigu	60	218,4		6,2	0,6	45,8	1,6		0,2	0,0	0,0		0,0		protein (14%) 33,9 g
telur ayam	100	155,1		12,6	10,6	1,1	0,0		1,4	424,0	190,0		2,0		fat (43%) 48,2 g
margarin	50	318,0		0,0	36,0	0,0	0,0		9,4	0,0	125,0		3,0		carbohydr. (44%) 107,8 g
															dietary fiber 14,0 g
															alcohol (0%) - g
															PUFA 11,6 g
															cholesterol 424,0 mg
															Vit. A 382,2 µg

Food	Amount	kcal	water	protein	fat	carbohydr	dietary	alcohol	PUFA	choleste	Vit. A	carotene	Vit. E	Vi	Total analysis:
1 pisang kepok	92,25	106,9		0,7	0,2	28,8	2,1		0,1	0,0	83,9		0,0		energy 980,4 kcal
2 kacang merah	78,75	263,9		18,1	1,0	47,4	13,3		0,6	0,0	0,0		0,0		water - g
3 tepung terigu	37,5	136,5		3,9	0,4	28,6	1,0		0,2	0,0	0,0		0,0		protein (14%) 35,3 g
4 telur ayam	100	155,1		12,6	10,6	1,1	0,0		1,4	424,0	190,0		2,0		fat (43%) 48,2 g
5 margarin	50	318,0		0,0	36,0	0,0	0,0		9,4	0,0	125,0		3,0		carbohydr. (43%) 105,9 g
6															dietary fiber 16,4 g
															alcohol (0%) - g
															PUFA 11,7 g
															cholesterol 424,0 mg
															Vit. A 398,9 µg

Food	Amount	kcal	water	protein	fat	carbohydr	dietary	alcohol	PUFA	choleste	Vit. A	carotene	Vit. E	Vi	Total analysis:
1 pisang kepok	110,7	128,3		0,9	0,2	34,5	2,5		0,1	0,0	100,7		0,0		energy 972,7 kcal
2 kacang merah	94,5	316,7		21,7	1,2	56,9	16,0		0,8	0,0	0,0		0,0		water - g
3 tepung terigu	15	54,6		1,5	0,2	11,4	0,4		0,1	0,0	0,0		0,0		protein (15%) 36,8 g
4 telur ayam	100	155,1		12,6	10,6	1,1	0,0		1,4	424,0	190,0		2,0		fat (43%) 48,2 g
5 margarin	50	318,0		0,0	36,0	0,0	0,0		9,4	0,0	125,0		3,0		carbohydr. (42%) 104,0 g
6															dietary fiber 18,9 g
															alcohol (0%) - g
															PUFA 11,7 g
															cholesterol 424,0 mg
															Vit. A 415,7 µg