

**Lampiran 1.**

**PERSETUJUAN KESEDIAAN PANELIS**

“Pengaruh Substitusi Tepung Cangkang Telur Dan Tepung Ikan Teri ( *Stolephorus sp*) Terhadap Sifat Organoleptik (*Cookies*) Sebagai PMT Balita Stunting”

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

Nama :

NIM :

Jurusan :

Semester :

Bersedia menjadi panelis yang berjudul “Pengaruh Substitusi Tepung Cangkang Telur Dan Tepung Ikan Teri ( *Stolephorus sp*) Terhadap Sifat Organoleptik (*Cookies*) Sebagai PMT Balita Stunting”.

Dari awal sampai akhir penelitian dan akan dijadikan dengan sebaik-baiknya tanpa ada paksaan dari pihak manapun.

Kupang,.....20

(.....)

**Lampiran 2.**

**FORMULIR PENILAIAN ORGANOLEPTIK *COOKIES* TEPUNG PISANG CANGKANG TELUR DAN TEPUNG IKAN TERI**

Nama :

Tanggal :

Dihadapan saudara disajikan beberapa jenis cookies dari substitusi tepung cangkang telur dan tepung ikan teri. Sebelum mencicipi setiap jenis cookies, kumur terlebih dahulu dengan air minum yang telah disediakan. Istirahatlah sebentar sebelum mencicipi cookies berikutnya. Saudara diminta untuk memberikan penilaian organoleptik dengan menggunakan deskripsi sebagai berikut :

Faktor Kualitas	Deskripsi dan Nilai	Kode Sampel			
		P0	P1	P2	P3
Warna	Sangat suka (5)				
	Suka (4)				
	Agak suka(3)				
	Kurang suka (2)				
	Sangat tidak suka (1)				
Aroma	Sangat suka (5)				
	Suka (4)				
	Agak suka(3)				
	Kurang suka (2)				
	Sangat tidak suka (1)				
Tekstur	Sangat suka (5)				
	Suka (4)				
	Agak suka(3)				
	Kurang suka (2)				
	Sangat tidak suka (1)				
Rasa	Sangat suka (5)				
	Suka (4)				
	Agak suka(3)				
	Kurang suka (2)				
	Sangat tidak suka (1)				
<b>TOTAL NILAI</b>					

Komentar : .....

### Lampiran 3.

#### Dokumentasi Proses Pembuatan Tepung Cangkang Telur dan Ikan Teri



Pembersihan cangkang telur



Perebusan cangkang telur



Pengecilan cangkang telur



Oven pada suhu 80°C selama 45 menit



Penggilingan dan pengayakan



Penimbangan sebelum jadi tepung 1000 gr



Penimbangan setelah jadi tepung 900 gr



Perendaman dengan air hangat



Penirisan



Ovenan suhu 60°C, selama 45 menit



Penggilingan dan pengayakan



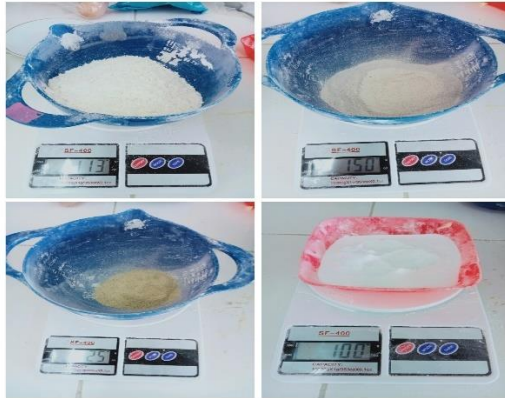
Penimbangan sebelum  
jadi tepung 140 gr



Penimbangan  
setelah jadi tepung  
160 gr

## Lampiran 4.

### Foto Dokumentasi Pembuatan Cookies



Penimbangan adonan P0-P3



Proses pembuatan cookies



Proses pengovenan cookies

Lampiran 5.

Dokumentasi Uji Organoleptik Oleh Panelis



## Lampiran 6.

### Hasil SPSS

#### ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
WARNA	Between Groups	3.958	3	1.319	3.003	.033
	Within Groups	50.967	116	.439		
	Total	54.925	119			
AROMA	Between Groups	3.825	3	1.275	2.701	.049
	Within Groups	54.767	116	.472		
	Total	58.592	119			
TEKSTUR	Between Groups	15.900	3	5.300	7.679	.000
	Within Groups	80.067	116	.690		
	Total	95.967	119			
RASA	Between Groups	29.400	3	9.800	13.523	.000
	Within Groups	84.067	116	.725		
	Total	113.467	119			

### Multiple Comparisons

Tukey HSD

Dependent Variable	(I) PERLAKUAN	(J) PERLAKUAN	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
						Lower Bound	Upper Bound
WARNA	PERLAKUAN 0	PERLAKUAN 1	.400	.171	.096	-.05	.85
		PERLAKUAN 2	.367	.171	.146	-.08	.81
		PERLAKUAN 3	.467*	.171	.037	.02	.91
	PERLAKUAN 1	PERLAKUAN 0	-.400	.171	.096	-.85	.05
		PERLAKUAN 2	-.033	.171	.997	-.48	.41
		PERLAKUAN 3	.067	.171	.980	-.38	.51
	PERLAKUAN 2	PERLAKUAN 0	-.367	.171	.146	-.81	.08
		PERLAKUAN 1	.033	.171	.997	-.41	.48
		PERLAKUAN 3	.100	.171	.937	-.35	.55
	PERLAKUAN 3	PERLAKUAN 0	-.467*	.171	.037	-.91	-.02
		PERLAKUAN 1	-.067	.171	.980	-.51	.38
		PERLAKUAN 2	-.100	.171	.937	-.55	.35
AROMA	PERLAKUAN 0	PERLAKUAN 1	.400	.177	.115	-.06	.86
		PERLAKUAN 2	.433	.177	.075	-.03	.90
		PERLAKUAN 3	.400	.177	.115	-.06	.86
	PERLAKUAN 1	PERLAKUAN 0	-.400	.177	.115	-.86	.06
		PERLAKUAN 2	.033	.177	.998	-.43	.50
		PERLAKUAN 3	.000	.177	1.000	-.46	.46
	PERLAKUAN 2	PERLAKUAN 0	-.433	.177	.075	-.90	.03
		PERLAKUAN 1	-.033	.177	.998	-.50	.43
		PERLAKUAN 3	-.033	.177	.998	-.50	.43
	PERLAKUAN 3	PERLAKUAN 0	-.400	.177	.115	-.86	.06
		PERLAKUAN 1	.000	.177	1.000	-.46	.46
		PERLAKUAN 2	.033	.177	.998	-.43	.50
TEKSTUR	PERLAKUAN 0	PERLAKUAN 1	.700*	.215	.008	.14	1.26



		PERLAKUAN 2	.867*	.215	.001	.31	1.43
		PERLAKUAN 3	.900*	.215	.000	.34	1.46
PERLAKUAN 1	PERLAKUAN 0		-.700*	.215	.008	-1.26	-.14
		PERLAKUAN 2	.167	.215	.865	-.39	.73
		PERLAKUAN 3	.200	.215	.788	-.36	.76
PERLAKUAN 2	PERLAKUAN 0		-.867*	.215	.001	-1.43	-.31
		PERLAKUAN 1	-.167	.215	.865	-.73	.39
		PERLAKUAN 3	.033	.215	.999	-.53	.59
PERLAKUAN 3	PERLAKUAN 0		-.900*	.215	.000	-1.46	-.34
		PERLAKUAN 1	-.200	.215	.788	-.76	.36
		PERLAKUAN 2	-.033	.215	.999	-.59	.53
RASA	PERLAKUAN 0	PERLAKUAN 1	1.000*	.220	.000	.43	1.57
		PERLAKUAN 2	1.033*	.220	.000	.46	1.61
		PERLAKUAN 3	1.300*	.220	.000	.73	1.87
PERLAKUAN 1	PERLAKUAN 0		-1.000*	.220	.000	-1.57	-.43
		PERLAKUAN 2	.033	.220	.999	-.54	.61
		PERLAKUAN 3	.300	.220	.524	-.27	.87
PERLAKUAN 2	PERLAKUAN 0		-1.033*	.220	.000	-1.61	-.46
		PERLAKUAN 1	-.033	.220	.999	-.61	.54
		PERLAKUAN 3	.267	.220	.620	-.31	.84
PERLAKUAN 3	PERLAKUAN 0		-1.300*	.220	.000	-1.87	-.73
		PERLAKUAN 1	-.300	.220	.524	-.87	.27
		PERLAKUAN 2	-.267	.220	.620	-.84	.31

\*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

### WARNA

Tukey HSD

PERLAKUAN	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
PERLAKUAN 3	30	4.07	
PERLAKUAN 1	30	4.13	4.13
PERLAKUAN 2	30	4.17	4.17
PERLAKUAN 0	30		4.53
Sig.		.937	.096

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

### AROMA

Tukey HSD

PERLAKUAN	N	Subset for alpha = 0.05
		1
PERLAKUAN 2	30	4.07
PERLAKUAN 1	30	4.10
PERLAKUAN 3	30	4.10
PERLAKUAN 0	30	4.50
Sig.		.075

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

### TEKSTUR

Tukey HSD

PERLAKUAN	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
PERLAKUAN 3	30	3.73	
PERLAKUAN 2	30	3.77	
PERLAKUAN 1	30	3.93	
PERLAKUAN 0	30		4.63
Sig.		.788	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

### RASA

Tukey HSD

PERLAKUAN	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
PERLAKUAN 3	30	3.60	
PERLAKUAN 2	30	3.87	
PERLAKUAN 1	30	3.90	
PERLAKUAN 0	30		4.90
Sig.		.524	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

**Lampiran 7.****Penilaian Warna**

NO	Nama Panelis	Sampel			
		P0	P1	P2	P3
1	AH	5	5	5	4
2	LL	4	4	4	4
3	NM	4	4	4	4
4	DB	5	5	5	5
5	PB	4	5	5	4
6	YO	5	4	4	3
7	ML	5	4	4	5
8	HG	4	3	3	3
9	AM	5	4	4	4
10	MW	5	4	4	4
11	VN	4	5	5	5
12	MN	5	4	4	4
13	KB	5	5	5	4
14	MN	4	5	5	5
15	KE	5	4	4	4
16	ER	5	4	4	4
17	DK	4	3	3	3
18	RP	4	4	4	4
19	MB	3	4	4	4
20	MD	5	4	4	4
21	CH	4	3	3	5
22	TS	5	4	4	5
23	MC	5	5	5	4
24	AG	4	5	5	5
25	MT	5	4	4	4
26	KM	5	3	3	2
27	YL	5	4	4	4
28	MP	5	5	5	5
29	AF	4	4	4	4
30	SR	4	4	4	3
<b>Rata-rata</b>		<b>4,5</b>	<b>4,1</b>	<b>4.1</b>	<b>4.0</b>

### Penilaian Aroma

NO	Nama Panelis	Sampel			
		P0	P1	P2	P3
1	AH	3	3	5	4
2	LL	4	4	4	4
3	NM	5	4	3	4
4	DB	5	5	5	5
5	PB	5	4	4	5
6	YO	5	3	4	4
7	ML	4	5	4	4
8	HG	5	4	4	4
9	AM	5	5	5	5
10	MW	5	4	4	4
11	VN	5	5	4	5
12	MN	5	4	4	4
13	KB	5	5	4	3
14	MN	5	4	4	4
15	KE	5	4	3	3
16	ER	5	5	5	4
17	DK	4	3	3	3
18	RP	3	3	3	3
19	MB	2	3	4	5
20	MD	5	4	4	4
21	CH	4	4	4	4
22	TS	5	4	4	4
23	MC	5	4	4	4
24	AG	4	5	5	5
25	MT	5	4	3	3
26	KM	4	4	4	4
27	YL	4	4	4	4
28	MP	5	4	5	5
29	AF	5	5	5	5
30	SR	4	4	4	4
<b>Rata-rata</b>		<b>4,5</b>	<b>4,1</b>	<b>4</b>	<b>4,1</b>

### Penilaian Tesktur

NO	Nama Panelis	Sampel			
		P0	P1	P2	P3
1	AH	4	5	4	4
2	LL	4	3	4	4
3	NM	4	4	3	4
4	DB	5	5	4	4
5	PB	4	3	5	4
6	YO	5	3	2	2
7	ML	4	5	4	4
8	HG	4	3	2	2
9	AM	5	5	5	5
10	MW	5	4	4	4
11	VN	5	5	4	4
12	MN	5	3	4	3
13	KB	5	5	5	5
14	MN	5	4	5	5
15	KE	5	4	3	3
16	ER	5	4	4	3
17	DK	3	3	3	3
18	RP	5	5	5	5
19	MB	5	2	2	2
20	MD	5	4	4	4
21	CH	5	4	3	4
22	TS	5	3	4	3
23	MC	5	4	4	5
24	AG	5	5	5	5
25	MT	5	3	3	3
26	KM	5	5	4	4
27	YL	4	4	4	4
28	MP	5	4	4	4
29	AF	4	4	3	2
30	SR	4	3	3	4
<b>Rata-rata</b>		<b>4,6</b>	<b>3,9</b>	<b>3,7</b>	<b>3,7</b>

### Penilaian Rasa

NO	Nama Panelis	Sampel			
		P0	P1	P2	P3
1	AH	5	2	5	4
2	LL	5	4	4	4
3	NM	5	2	4	3
4	DB	5	5	5	4
5	PB	5	5	4	4
6	YO	5	3	2	2
7	ML	5	5	4	4
8	HG	4	3	2	2
9	AM	5	5	5	5
10	MW	5	4	4	4
11	VN	5	4	4	4
12	MN	5	3	3	3
13	KB	5	4	4	3
14	MN	5	4	4	4
15	KE	5	4	4	4
16	ER	5	5	4	3
17	DK	4	3	2	4
18	RP	5	2	2	2
19	MB	4	4	4	4
20	MD	5	3	3	3
21	CH	5	4	4	3
22	TS	5	5	5	5
23	MC	5	4	4	4
24	AG	5	5	5	5
25	MT	5	3	4	2
26	KM	5	5	4	4
27	YL	5	5	5	5
28	MP	5	5	5	5
29	AF	5	4	4	3
30	SR	5	3	3	2
	<b>Rata-rata</b>	<b>4,9</b>	<b>3,9</b>	<b>3,8</b>	<b>3,6</b>

## PERMOHONAN PEMINJAMAN PERALATAN LABORATORIUM PRODI GIZI

Yth. Ketua Program Studi Gizi  
Poltekkes Kemenkes Kupang  
di  
Tempat

Sehubungan dengan pelaksanaan Penelitian dalam rangka Penulisan Karya Tulis Ilmiah (KTI), saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Sartiani Dapa  
NIM : PO5303241210172  
Program Studi : D-III Gizi

memohon izin menggunakan alat – alat Laboratorium Teknologi Pangan (IBM) dari tanggal ..... s/d.....dengan rincian sebagai berikut ;

No.	Nama Alat	Jumlah
1	Mixer	1
2	Timbangan analitik	1
3	Oven	1
4	Baskom	1

Atas pengajuan peminjaman alat – alat tersebut di atas, saya bertanggung jawab untuk mengembalikan alat – alat tersebut setelah selesai dipergunakan dalam keadaan baik dan lengkap.



Demikian permohonan izin ini disampaikan, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Kupang, 02 Mei 2024

Pemohon,

Sartiani Dapa

NIM. PO5303241210172

Tembusan :

1. Ka.Sub Unit Laboratorium di tempat
2. Arsip

Lampiran

**CHECKLIST PEMINJAMAN DAN PENGEMBALIAN PERALATAN  
LABORATORIUM PRODI GIZI**

No.	Peminjaman Alat			Pengembalian		
	Tanggal	Nama Barang	Jumlah	Tanggal	Kelengkapan	Keterangan
1	03 Mei 2024	Mixer	1	03 Mei		
2	03 Mei 2024	Timbangan analitik	1	03 Mei		
3	03 Mei 2024	Oven	1	03 Mei		
4	03 Mei 2024	Baskom	1	03 Mei		

Kupang, 03 Mei 2024

Mengetahui

Yang meminjam

Petugas Laboratorium

Maria Helena Dua Nita.,SST M. GIZI

Sartiani Dapa

NIP. 198212192009122002

NIM. PO5303241210172

