

Lampiran 1

FORMULIR KESEDIAAN MENJADI PANELIS

JUDUL PENELITIAN

**SUBSTITUSI TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG IKAN
CAKALANG TERHADAP DAYA TERIMA *COOKIES***

Saya, yang menandatangani di bawah ini, adalah mahasiswa Program Studi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang.

Nama :

NIM :

Semester :

Bersedia untuk menjadi panelis dalam penelitian ini dari awal hingga akhir, serta akan memberikan penilaian secara jujur tanpa adanya paksaan atau tekanan dari pihak manapun

Kupang, Mei 2024

(.....)

Lampiran 2

FORMULIR PENILAIAN ORGANOLEPTIK

Judul Penelitian

**SUBSTITUSI TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG IKAN
CAKALANG TERHADAP DAYA TERIMA *COOKIES***

Di hadapan saudara/i disajikan beberapa jenis kue kering (cookies). Sebelum mencicipi setiap jenis, harap berkumur terlebih dahulu dengan air minum yang telah disediakan. Istirahat sejenak sebelum mencicipi produk berikutnya. Saudara/i diminta untuk memberikan penilaian organoleptik dengan cara mencentang opsi yang tersedia (√).

Faktor Kualitas	Deksripsi Nilai	Keterangan Sampel			
		Original	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)				
Total nilai					

Komentar

.....

Lampiran 3

Kandungan nilai gizi cookies P0, P1, P2 dan P3

Kandungan Gizi Cookies P0							
Menu	Bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	KH	Besi
<i>Cookies</i>	Tepung Terigu	250	832,5	22,5	2,5	193	3,25
	Tepung Maizena	2	7,2	0,02	0	1,78	0
	Gula Halus	50	197	0	0	47	0,05
	Margarin	150	1,08	0,9	121,5	0,6	0
	Kuning Telur	34	120,7	5,54	10,84	0,23	2,44
	Susu bubuk	26	124,8	6,24	7,28	10,4	0
	Total		2362.2	35	142	253	6
Kandungan Gizi Cookies P1							
<i>Cookies</i>	Tepung kacang merah	18,25	57,3	4,03	0,2	10,25	1,88
	Tepung ikan cakalang	528,75	565,76	103,63	3,7	29,08	15,33
	Tepung Terigu	162,5	541,12	14,62	1,62	125,45	2,11
	Tepung Maizena	2	7,2	0,02	0	1,78	0
	Gula Halus	50	197	0	0	47	0,05
	Margarin	150	1,08	0,9	121,5	0,6	0
	Susu Bubuk	34	120,7	5,54	10,84	0,23	2,44
	Kuning Telur	26	124,8	6,24	7,28	10,4	0
	Total		2693.89	134.99	145.15	224.80	21.82
Kandungan Gizi Cookies P2							
<i>Cookies</i>	Tepung kacang merah	36,5	114,61	8,06	0,4	20,51	3,76
	Tepung ikan cakalang	352,5	377,17	69,09	2,46	19,38	10,22
	Tepung Terigu	175	582,75	15,75	1,75	135,1	2,27
	Tepung Maizena	2	7,2	0,02	0	1,78	0
	Gula Halus	50	197	0	0	47	0,05
	Margarin	150	1,08	0,9	121,5	0,6	0
	Susu Bubuk	34	120,7	5,54	10,84	0,23	2,44
	Kuning Telur	26	124,8	6,24	7,28	10,4	0
	Total		2604.23	105.60	144.24	235.01	18.75
Kandungan Gizi Cookies P3							
<i>Cookies</i>	Tepung kacang merah	54,75	171,91	12,1	0,6	30,77	5,63
	Tepung ikan cakalang	176,25	188,58	34,54	1,23	9,69	5,11
	Tepung Terigu	187,5	624,37	16,87	1,87	144,77	2,43
	Tepung Maizena	2	7,2	0,02	0	1,78	0
	Gula Halus	50	197	0	0	47	0,05
	Margarin	150	1,08	0,9	121,5	0,6	0
	Susu Bubuk	34	120,7	5,54	10,84	0,23	2,44
	Kuning Telur	26	124,8	6,24	7,28	10,4	0
	Total		2514.57	76.22	143.33	245.23	15.68

Lampiran 4

Uji Organoleptik Panelis

NO	RESPONDEN	FAKTOR KUALITAS															
		WARNA				AROMA				TEKSTUR				RASA			
		P0	P1	P2	P3	P0	P1	P2	P3	P0	P1	P2	P3	P0	P1	P2	P3
1	M.E.N	5	3	4	4	5	2	3	4	5	3	4	4	5	2	3	4
2	M.T	4	4	4	4	4	3	4	4	5	4	3	4	5	5	3	4
3	E.S.R.R	5	3	4	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	3	4	5
4	K.K.B	5	4	4	5	5	3	3	4	5	4	4	5	5	3	3	4
5	E.V.M	4	4	4	5	4	2	4	4	3	3	3	3	4	3	3	4
6	A.H	4	4	5	5	4	3	4	5	3	4	3	4	5	3	3	5
7	L.S.L	4	3	3	3	3	2	3	3	5	4	4	4	4	2	3	3
8	A.J	3	5	3	4	5	2	4	4	4	3	4	2	3	2	2	5
9	I.E.P.B	5	3	3	3	5	2	4	4	5	3	4	5	5	3	4	5
10	N.A.B	5	4	4	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	4	4
11	A.S	5	3	4	5	5	3	3	5	4	4	5	3	5	4	5	5
12	A.A	4	3	4	4	5	3	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4
13	F.Y.L	5	4	3	3	5	5	4	3	5	4	3	2	5	5	2	2
14	C.C.D	5	3	4	3	5	4	3	3	5	4	2	2	5	3	3	4
15	N.W.T	5	4	4	3	5	3	2	2	4	4	2	2	5	3	4	3
16	S.S.T	5	3	3	4	5	3	3	4	5	3	3	4	5	3	3	4
17	E.M.N	4	3	4	3	4	4	3	3	5	4	5	4	4	4	4	3
18	E.D.K.B	4	4	3	4	5	2	4	3	5	3	4	5	5	4	4	5
19	M.R.A	5	4	4	3	5	4	5	5	5	3	4	5	5	5	4	5
20	A.I	4	4	3	3	5	4	4	4	5	4	4	3	4	4	3	3
21	M.G.N.A	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	5
22	M.M.B	4	4	4	5	4	4	4	5	4	3	3	4	4	4	4	5
23	B.A.D	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4
24	K.M	5	4	4	4	4	3	4	5	5	4	4	5	5	3	5	5
25	L.M	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4
26	R.D	4	5	4	4	5	4	4	4	5	3	3	4	5	3	3	4
27	M.B.G	5	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	3	5	4	4	4
28	A.Y.G	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
29	D.J.T	4	3	4	3	5	3	5	4	5	4	4	5	5	3	5	5
30	Y.D.N	5	3	4	5	5	3	4	5	5	4	4	5	5	4	4	5
	JUMLAH	135	113	116	122	140	102	117	123	139	113	114	120	141	107	110	127
	Rata-RATA	4,5	3,8	3,9	4,1	4,7	3,4	3,9	4,1	4,6	3,8	3,8	4	4,7	3,57	3,7	4,2

Lampiran 5

Uji normalitas

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		perlakuan	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
N		120	120	120	120	120
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	1.50	4.05	4.02	4.05	4.04
	Std. Deviation	1.123	.720	.898	.849	.902
	Most Extreme Differences					
	Absolute	.172	.244	.234	.243	.231
	Positive	.172	.244	.166	.190	.159
	Negative	-.172	-.239	-.234	-.243	-.231
Test Statistic		.172	.244	.234	.243	.231
Asymp. Sig. (2-tailed)		.000 ^c	.000 ^c	.000 ^c	.000 ^c	.000 ^c

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

Uji Anova

ANOVA

		Sum Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Warna	Between Groups	9.500	3	3.167	7.037	<,001
	Within Groups	52.200	116	.450		
	Total	61.700	119			
Aroma	Between Groups	24.700	3	8.233	13.401	<,001
	Within Groups	71.267	116	.614		
	Total	95.967	119			
Tekstur	Between Groups	14.567	3	4.856	7.918	<,001
	Within Groups	71.133	116	.613		
	Total	85.700	119			
Rasa	Between Groups	25.092	3	8.364	13.532	<,001

Within Groups	71.700	116	.618		
Total	96.792	119			

Uji Tukey

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	P0	P1	.733*	.173	<,001	.28	1.18
		P2	.633*	.173	.002	.18	1.08
		P3	.433	.173	.065	-.02	.88
	P1	P0	-.733*	.173	<,001	-1.18	-.28
		P2	-.100	.173	.939	-.55	.35
		P3	-.300	.173	.312	-.75	.15
	P2	P0	-.633*	.173	.002	-1.08	-.18
		P1	.100	.173	.939	-.35	.55
		P3	-.200	.173	.656	-.65	.25
	P3	P0	-.433	.173	.065	-.88	.02
		P1	.300	.173	.312	-.15	.75
		P2	.200	.173	.656	-.25	.65
Aroma	P0	P1	1.267*	.202	<,001	.74	1.79
		P2	.767*	.202	.001	.24	1.29
		P3	.567*	.202	.030	.04	1.09
	P1	P0	-1.267*	.202	<,001	-1.79	-.74
		P2	-.500	.202	.070	-1.03	.03
		P3	-.700*	.202	.004	-1.23	-.17
	P2	P0	-.767*	.202	.001	-1.29	-.24
		P1	.500	.202	.070	-.03	1.03
		P3	-.200	.202	.756	-.73	.33
	P3	P0	-.567*	.202	.030	-1.09	-.04
		P1	.700*	.202	.004	.17	1.23
		P2	.200	.202	.756	-.33	.73
Tekstur	P0	P1	.867*	.202	<,001	.34	1.39
		P2	.833*	.202	<,001	.31	1.36

		P3	.633*	.202	.012	.11	1.16
	P1	P0	-.867*	.202	<.001	-1.39	-.34
		P2	-.033	.202	.998	-.56	.49
		P3	-.233	.202	.657	-.76	.29
	P2	P0	-.833*	.202	<.001	-1.36	-.31
		P1	.033	.202	.998	-.49	.56
		P3	-.200	.202	.756	-.73	.33
	P3	P0	-.633*	.202	.012	-1.16	-.11
		P1	.233	.202	.657	-.29	.76
		P2	.200	.202	.756	-.33	.73
Rasa	P0	P1	1.133*	.203	<.001	.60	1.66
		P2	1.033*	.203	<.001	.50	1.56
		P3	.467	.203	.104	-.06	1.00
	P1	P0	-1.133*	.203	<.001	-1.66	-.60
		P2	-.100	.203	.961	-.63	.43
		P3	-.667*	.203	.007	-1.20	-.14
	P2	P0	-1.033*	.203	<.001	-1.56	-.50
		P1	.100	.203	.961	-.43	.63
		P3	-.567*	.203	.031	-1.10	-.04
	P3	P0	-.467	.203	.104	-1.00	.06
		P1	.667*	.203	.007	.14	1.20
		P2	.567*	.203	.031	.04	1.10

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

Lampiran 6

Proses Pembuatan Tepung Kacang Merah



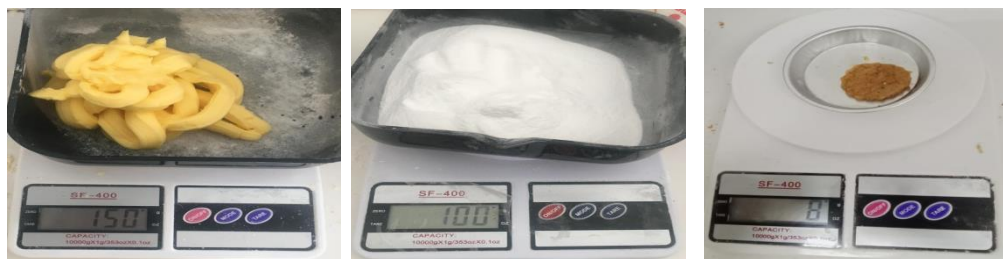
Lampiran 7

Proses Pembuatan Tepung Ikan Cakalang

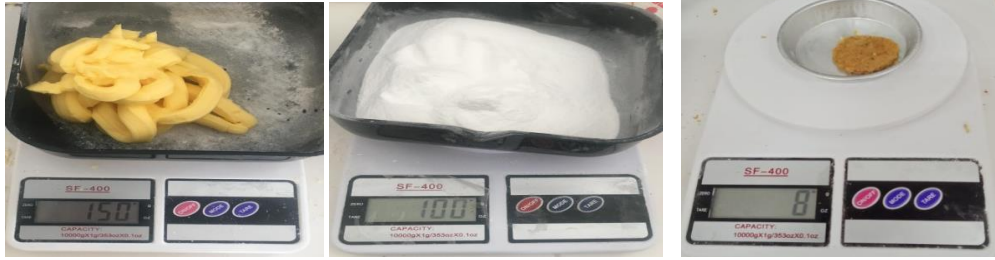


Lampiran 8

Proses Pembuatan *Cookies*



P3



Produk Cookies



Lampiran 9

Proses Uji Organoleptik Dari Panelis

