

Lampiran 1**PENILAIAN ORGANOLEPTIK****“PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN LELE DAN TEPUNG KACAN HIJAU TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK *COOKIES* SEBAGAI ALTERNATIF PRODUK PEMBERIAN MAKANAN TAMBAHAN UNTUK ANAK BALITA KEKURANGAN ENERGI PROTEIN (KEP)**

Nama Paneli :

Nim :

Tanggal Penilaian :

Petunjuk

Dihadapan saudara disajikan beberapa jenis *cookies* dengan substitusi tepung ikan lele dan tepung kacang hijau, 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)				
TOTAL NILAI					

Komentar :

Lampiran 2

Penilaian (warna, aroma, tekstur dan rasa)

[illegible]

M.N	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3
M.P	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
A.D	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	4	5
Y.P	4	3	2	4	3	2	4	3	2	4	3	1
R.D	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
D.N	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4
M.F	4	4	4	4	5	4	5	4	3	4	5	4
D.C	4	2	3	4	3	2	4	3	3	4	2	2
A.F	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5
C.L	5	5	4	5	5	4	5	4	4	5	5	4
L.P	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3
P.C	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
N.M	4	4	5	4	4	4	5	4	5	4	4	4
A.O	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
A.B	5	4	4	5	5	5	5	5	4	5	5	4
K.M	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
M.G	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4
M.T	4	5	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4
Rata-rata	4,32	4,4	4,22	4,32	4,32	4,1	4,52	4,34	4,22	4,48	4,4	4

Lampiran 3

Perhitungan Nilai Gizi

Kandungan Gizi Cookies (Nutry Survey)						
Menu	Bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	Karbohidrat
Cookies	Tepung Terigu	250	910,0	25,8	2,5	190,8
	Margarin	160	117,6	-	115,2	-
	Gula Halus	100	387,0	-	-	99,9
	Kuning telur	90	250,2	17,3	18,6	2,1
	Tepung Maizena	40	152,4	0,1	-	36,5
	Susu dancaw	20	92,8	4,3	3,8	10,3
	Jumlah		2.809,9	47,5	140,2	339,6
Kandungan Gizi Cookies P1						
Menu	Bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	Karbohidrat
Cookies	Tepung Terigu	187,5	680,7	19,3	1,9	142,7
	Tepung Ikan Lele	102	85,6	15,1	2,3	-
	Tepung Kacang Hijau	45	52,2	3,5	0,2	9,4
	Margarin	160	117,6	-	115,2	-
	Gula Halus	100	387,0	-	-	99,9
	Kuning telur	90	250,2	17,3	18,6	2,1
	Tepung Maizena	40	152,4	0,1	-	36,5
	Susu dancaw	20	92,8	4,3	3,8	10,3
	Jumlah		2.718,3	59,5	142,1	300,9
Kandungan Gizi Cookies P2						
Menu	Bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	Karbohidrat
Cookies	Tepung Terigu	162,5	591,5	16,7	1,6	124,0
	Tepung Ikan Lele	152,7	128,1	22,6	3,5	-
	Tepung Kacang Hijau	60	69,6	4,6	0,3	12,5
	Margarin	160	117,6	-	115,2	-
	Gula Halus	100	387,0	-	-	99,9
	Kuning telur	90	250,2	17,3	18,6	2,1
	Tepung Maizena	40	152,4	0,1	-	36,5
	Susu dancaw	20	92,8	4,3	3,8	10,3
	Jumlah		2.689,0	65,7	143,1	285,3
Kandungan Gizi Cookies P3						
Menu	Bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	Karbohidrat
Cookies	Tepung Terigu	137,5	500,5	14,2	1,4	104,9
	Tepung Ikan Lele	205	172,0	30,3	4,7	-
	Tepung Kacang Hijau	75	86,9	5,8	0,4	15,6
	Margarin	160	117,6	-	115,2	-
	Gula Halus	100	387,0	-	-	99,9

	Kuning telur	90	250,2	17,3	18,6	2,1
	Tepung Maizena	40	152,4	0,1	-	36,5
	Susu dancaw	20	92,8	4,3	3,8	10,3
	Jumlah		2.659,3	72,0	144,1	269,3

Lampiran 4

Proses Pembuatan Cookies Tepung Ikan Lele dan Tepung Kacang Hijau

1.



Persiapan tepung terigu, tepung ikan lele, tepung kacang hijau dan tepung maizena yang sudah ditimbang

2.



Pencampuran tepung terigu, tepung ikan lele, tepung kacang 2 hijau, tepung maizena dan susu bubuk

3.



Ditempat terpisah aduk lemak (margarin, room butter), kuning telur, gula halus dan garam dengan mixer selama 3 menit atau sampai lembut.

4.



Penuangan tepung terigu, tepung ikan lele, tepung kacang hijau tepung maizena dan susu bubuk yang telah diaduk kedalam adonan lemak.

4.



Aduk dan mixer hingga adonan rata dan dapat dipulung atau tidak lengket di tangan.

5.



Giling adonan dengan rolling pin

7.



Pencetakan adonan.

8.



Pemangganga

9.



Hasil Cookies dari empat Perlakuan P0, P1 (10%:15%), P2 (15%:20%) dan P3 (20%:25%)



Panelis

