

Lampiran 1

FORMULIR KETERSEDIAAN MENJADI PANELIS

JUDUL PENELITIAN

KARAKTERISTIK PRODUK COOKIES DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG
DAUN KELOR DAN TEPUNG HATI AYAM SEBAGAI PRODUK UNTUK
MENANGANI ANEMIA PADA REMAJA PUTRI DAN IBU HAMIL

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
memberikan penilaian sejujur – jujurnya tanpa ada paksaan dan tekanan dari
pihak manapun.

Kupang, mei 2024

Lampiran 2

FORMULIR PENILAIAN ORGANOLEPTIK

Judul Penelitian :

KARAKTERISTIK PRODUK COOKIES DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG DAUN KELOR DAN
TEPUNG HATI AYAM SEBAGAI PRODUK UNTUK MENANGANI ANEMIA PADA
REMAJA PUTRI DAN IBU HAMIL

Ditahapan saudara/I disajikan beberapa jenis *cookies*. 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 (V).

Faktor kualitas	Deskripsi nilai	P0	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.

Descriptives

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean	
						Lower Bound	Upper Bound
warna	P0	30	4.50	.938	.171	4.15	4.85
	P1	30	3.60	1.003	.183	3.23	3.97
	P2	30	3.63	.890	.162	3.30	3.97
	P3	30	3.30	1.088	.199	2.89	3.71
	Total	120	3.76	1.069	.098	3.57	3.95
aroma	P0	30	4.63	.669	.122	4.38	4.88
	P1	30	2.80	.761	.139	2.52	3.08
	P2	30	3.00	.871	.159	2.67	3.33
	P3	30	2.83	.986	.180	2.47	3.20
	Total	120	3.32	1.123	.102	3.11	3.52
tesktur	P0	30	4.47	.681	.124	4.21	4.72
	P1	30	3.50	.938	.171	3.15	3.85
	P2	30	3.77	.728	.133	3.49	4.04
	P3	30	3.47	1.042	.190	3.08	3.86
	Total	120	3.80	.940	.086	3.63	3.97
rasa	P0	30	4.67	.661	.121	4.42	4.91
	P1	30	2.80	.761	.139	2.52	3.08
	P2	30	2.83	1.177	.215	2.39	3.27
	P3	30	2.37	1.245	.227	1.90	2.83
	Total	120	3.17	1.324	.121	2.93	3.41

Descriptives

		Minimum	Maximum
warna	P0	1	5
	P1	1	5
	P2	2	5
	P3	1	5
	Total	1	5
aroma	P0	2	5
	P1	2	5
	P2	2	5
	P3	1	5
	Total	1	5
tesktur	P0	2	5
	P1	1	5
	P2	2	5
	P3	1	5
	Total	1	5
rasa	P0	2	5
	P1	2	4
	P2	1	5
	P3	1	5
	Total	1	5

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
warna	Between Groups	24.025	3	8.008	8.297	.000
	Within Groups	111.967	116	.965		
	Total	135.992	119			
aroma	Between Groups	70.033	3	23.344	33.878	.000
	Within Groups	79.933	116	.689		
	Total	149.967	119			
tesktur	Between Groups	19.400	3	6.467	8.743	.000
	Within Groups	85.800	116	.740		
	Total	105.200	119			
rasa	Between Groups	94.067	3	31.356	31.739	.000
	Within Groups	114.600	116	.988		
	Total	208.667	119			

Multiple Comparisons

Tukey HSD

Dependent Variable	(I) parlakuan	(J) parlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
						Lower Bound	Upper Bound
warna	P0	P1	.900*	.254	.003	.24	1.56
		P2	.867*	.254	.005	.21	1.53
		P3	1.200*	.254	.000	.54	1.86
	P1	P0	-.900*	.254	.003	-1.56	-.24
		P2	-.033	.254	.999	-.69	.63
		P3	.300	.254	.639	-.36	.96

	P2	P0	-.867*	.254	.005	-1.53	-.21
		P1	.033	.254	.999	-.63	.69
		P3	.333	.254	.556	-.33	.99
	P3	P0	-1.200*	.254	.000	-1.86	-.54
		P1	-.300	.254	.639	-.96	.36
		P2	-.333	.254	.556	-.99	.33
aroma	P0	P1	1.833*	.214	.000	1.27	2.39
		P2	1.633*	.214	.000	1.07	2.19
		P3	1.800*	.214	.000	1.24	2.36
	P1	P0	-1.833*	.214	.000	-2.39	-1.27
		P2	-.200	.214	.787	-.76	.36
		P3	-.033	.214	.999	-.59	.53
	P2	P0	-1.633*	.214	.000	-2.19	-1.07
		P1	.200	.214	.787	-.36	.76
		P3	.167	.214	.864	-.39	.73
	P3	P0	-1.800*	.214	.000	-2.36	-1.24
		P1	.033	.214	.999	-.53	.59
		P2	-.167	.214	.864	-.73	.39
tesktur	P0	P1	.967*	.222	.000	.39	1.55
		P2	.700*	.222	.011	.12	1.28
		P3	1.000*	.222	.000	.42	1.58
	P1	P0	-.967*	.222	.000	-1.55	-.39
		P2	-.267	.222	.628	-.85	.31
		P3	.033	.222	.999	-.55	.61
	P2	P0	-.700*	.222	.011	-1.28	-.12

	P3	P1	.267	.222	.628	-.31	.85
		P3	.300	.222	.533	-.28	.88
		P0	-1.000*	.222	.000	-1.58	-.42
		P1	-.033	.222	.999	-.61	.55
		P2	-.300	.222	.533	-.88	.28
rasa	P0	P1	1.867*	.257	.000	1.20	2.54
		P2	1.833*	.257	.000	1.16	2.50
		P3	2.300*	.257	.000	1.63	2.97
	P1	P0	-1.867*	.257	.000	-2.54	-1.20
		P2	-.033	.257	.999	-.70	.64
		P3	.433	.257	.334	-.24	1.10
	P2	P0	-1.833*	.257	.000	-2.50	-1.16
		P1	.033	.257	.999	-.64	.70
		P3	.467	.257	.270	-.20	1.14
	P3	P0	-2.300*	.257	.000	-2.97	-1.63
		P1	-.433	.257	.334	-1.10	.24
		P2	-.467	.257	.270	-1.14	.20

warna

Tukey HSD^a

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P3	30	3.30	
P1	30	3.60	
P2	30	3.63	
P0	30		4.50
Sig.		.556	1.000

aroma

Tukey HSD^a

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P1	30	2.80	
P3	30	2.83	
P2	30	3.00	
P0	30		4.63
Sig.		.787	1.000

tesktur

Tukey HSD^a

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P3	30	3.47	
P1	30	3.50	
P2	30	3.77	
P0	30		4.47
Sig.		.533	1.000

rasa

Tukey HSD^a

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P3	30	2.37	
P1	30	2.80	
P2	30	2.83	
P0	30		4.67
Sig.		.270	1.000

Lampiran 4. Tabulasi Data Uji organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Kelor Dan Tepung Hati Ayam

PenilaianP0			
Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
5	4	4	4
4	5	5	5
4	5	5	4
5	5	4	4
3	4	4	5
5	5	5	5
5	5	5	5
4	4	4	4
5	5	5	5
5	5	5	5
5	5	4	4
5	5	5	5
5	5	4	5
1	4	4	5
3	5	5	5
5	5	5	5
5	4	5	5
5	5	5	5
5	5	4	5
5	4	5	5
5	5	5	5
5	5	4	5
5	5	5	5
5	5	4	5
5	5	5	5

5	5	5	5
5	5	5	5
3	2	2	2
4	4	4	4
4	4	4	4
5	4	4	5
5	5	5	5
5	5	4	4
4,5	4,63	4,66	3,6

PenilaianP1			
Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
3	3	3	3
4	2	4	2
3	3	4	2
5	3	4	4
3	3	2	3
2	2	5	2
4	5	5	3
3	4	4	3
3	2	4	2
4	2	3	2
1	3	1	2
4	2	3	2
5	2	4	2
4	3	4	2
5	4	4	4
4	3	3	4
2	2	1	2
2	2	2	2
4	3	4	4
3	2	3	2
5	3	4	4
4	3	4	4
4	3	4	2
3	3	4	3
4	3	4	2
4	2	3	3
5	4	4	3
4	3	3	3
4	5	5	4
4	2	4	3
3	3	3	3
3,6	2,8	3,5	2,8

PenilaianP2			
Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
4	2	4	4
4	4	4	4
3	3	3	3
3	3	4	4
5	5	5	5
3	2	4	2
3	3	4	3
4	4	5	2
4	3	4	3
5	3	4	3
4	2	3	1
3	2	2	2
4	4	4	4
3	2	3	2
4	3	3	4
5	4	4	4
2	2	3	2
4	2	4	3
4	3	3	1
4	4	4	1
4	3	4	2
4	2	3	2
3	3	3	3
5	4	5	2
2	2	5	1
4	4	4	4
4	3	3	3
2	2	4	2
4	3	4	4
4	4	4	5
3	4	5	4
3,63	3	3,76	2,83

PenilaianP3			
Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
3	4	4	5
3	34	3	2
2	2	3	2
4	3	4	4
4	4	4	3
2	2	5	1
5	4	5	2
3	3	3	3

4	2	3	2
3	3	4	3
2	2	2	1
2	2	2	1
5	3	4	2
3	2	3	2
5	4	4	4
4	3	3	4
1	1	1	1
4	4	4	4
2	2	2	2
5	1	2	2
5	3	4	3
3	2	4	3
4	4	52	2
3	3	4	3
3	2	4	1
3	5	5	4
2	3	2	2
3	3	3	3
4	4	4	4
3	2	4	2
4	4	5	4
3,3	2,83	3,46	2,36

Lampiran 5. Prosedur pembuatan tepung daun kelor



Lampiran 6. Prosedur pembuatan tepung hati ayam



Lampiran 7. Prosedur pembuatan cookies

Proses pembuatan adonan cookies setiap perlakuan



Adonan P1



Adonan P2



Adonan P3

Proses pencetakan cookies P0-P3



P0



P1



P2



P3



Lampiran 8. Uji organoleptic oleh panelis



POLTEKKES KEMENKES KUPANG
PRODI GIZI
FORMULIR BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

NAMA MAHASISWA	:	MELDARIA INGRACIA BEBA
NIM	:	05303241210163
JUDUL KTI	:	KARAKTERISTIK PRODUK COOKIES DENGAN SUBSTITUSI TERUNG DAUN KELOR DAN TERUNG HATI AYAM SEBAGAI PRODUK UNTUK MENANGANI ANEMIA PADA REMAJA PUTRI DAN IBU HAMIL

NO	TGL/BLN/THN	TOPIK BIMBINGAN	TTD PEMBIMBING
1	8.8.2023.	Membahas mengenai masalah gizi yang akan digunakan dalam judul proposal.	
2	10.8.2023.	Membahas mengenai judul proposal.	
3	28.8.2023	membahas mengenai BAB I (latar belakang dan keaslian penelitian).	
4	18.10.2023	1. Perbaikan judul proposal 2. pembahas mengenai keaslian penelitian dan variabel penelitian.	
5	10.11.2023.	1. perbaikan spasi tiap paragraf. 2. kalimat pengantar tabel dan gambar 3. prosedur pembuatan terung hati ayam dan terung kelor (SPOK).	
6	22.11.2023.	Penambahan nilai gizi pada daun kelor pada bagian BAB I Latar belakang.	

7	25-11-2023	ACC	fy
8	30/4/2024	Revisi formula proposal	fy
9	6/5/2024	Perbaikan formula tiap perlakuan pada produk.	fy
10	7/5/2024	ACC proposal.	fy
11	15/5/2024	Revisi BAB IV	fy
12	20/5/2024	Revisi BAB IV bagian Pembahasan.	fy
13	21/5/2024	Revisi BAB IV Spasi tiap paragraf	fy
14	20 28/5/2024	ACC LTA.	fy