

Lampiran 1.

FORMULIR PENILAIAN ORGANOLEPTIK

“PEMANFAATAN TEPUNG BIJI LABU KUNING DALAM PEMBUATAN CRACKERS SEBAGAI ALTERNATIF CEMILAN SUMBER ZINK

Nama Panelis :

Tanggal Penilaian :

Bahan :

Petunjuk

Dihadapan saudara disajikan beberapa jenis *crackers* dengan substitusi tepung biji labu kuning dan tepung terigu, sebelum mencicipi setiap jenis *crackers* kumur terlebih dahulu dengan air minum yang telah disediakan istirahatlah sebentar sebelum mencicipi *crackers* berikutnya, saudara diminta untuk memberikan penilaian organoleptik dengan menggunakan deskripsi sebagai berikut :

Faktor kualitas	Deskripsi dan nilai	Kode sampel		
		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

Hasil Penilaian Organoleptik

NO	PANELIS	KODE PRODUK											
		P1				P2				P3			
		WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA	WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA	WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA
1	LYM	5	4	5	4	3	3	3	2	5	2	2	3
2	KT	5	5	4	5	4	4	3	4	5	3	4	4
3	WKK	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
4	JS	5	5	5	5	4	4	4	4	3	3	3	3
5	NL	5	4	4	4	4	4	3	5	4	3	4	4
6	AH	5	3	3	4	5	4	4	3	4	3	2	2
7	MS	3	3	3	4	3	4	4	3	3	4	4	3
8	MT	4	4	2	4	3	4	4	3	4	4	3	3
9	WA	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5
10	ESRR	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
11	MMB	3	3	4	3	5	5	4	3	4	5	5	3
12	MS	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
13	IH	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
14	ML	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
15	YA	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
16	AG	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4
17	GRM	5	4	5	5	4	4	5	4	5	5	5	5
18	AVP	5	5	4	4	4	4	4	3	5	5	5	5
19	JJS	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4
20	MFML	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4
21	IDE	5	5	5	5	4	4	4	4	5	3	5	3
22	DJT	2	4	4	3	3	3	5	5	4	4	5	5
23	PB	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5
24	JCIF	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
25	RBM	5	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4
26	MAP	4	2	2	2	3	4	4	4	4	4	3	3
27	AOM	5	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4
28	YSS	5	4	4	4	4	4	4	3	5	4	4	3
29	KM	4	4	4	5	3	3	3	3	4	3	3	3
30	AGFG	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3

Lampiran 3

Tabel Kandungan Gizi Crackers

NutriSurvey for Windows

File Edit Calculations Food Extras Help

Display options TA A% FA MA NC

Women 19-24 years DGE2000 Portion 1 Days

Food	Amount	kcal	water	protein	fat	carbohydrate	dietary	alcohol	PUFA	cholesterol	Vit. A	carotene	Vit. B1	Total analysis:
1 tepung terigu	125	455,0		12,9	1,3	95,4	3,4		0,5	0,0	0,0		0	energy 903,9 kcal
2 minuman susu ultra / ultra	60	39,6		1,9	2,3	2,9	0,0		0,1	8,4	33,0		0	water 5,7 g
3 garam	1	0,0		0,0	0,0	0,0	0,0		0,0	0,0	0,0		0	protein (7%) 15,2 g
4 gula pasir	50	193,5		0,0	0,0	50,0	0,0		0,0	0,0	0,0		0	fat (27%) 27,6 g
5 Margarine for cooking	30	213,0	5,7	0,1	24,0	0,1	0,0	0,0	4,8	2,1	182,4	0,2	4	carbohydr. (66%) 148,6 g
6 Yeast	1	2,9	0,0	0,4	0,0	0,3	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	dietary fiber 3,6 g
7														alcohol (0%) - g
8														PUFA 5,4 g
9														cholesterol 10,5 mg
10														Vit. A 215,4 µg
11														carotene 0,2 mg
12														Vit. E (eq.) 4,8 mg
13														Vit. B1 0,2 mg
14														Vit. B2 0,2 mg
15														Vit. B6 0,1 mg
16														tot. fol acid 66,7 µg
17														Vit. C 0,6 mg
18														sodium 454,0 mg
19														potassium 240,9 mg
20														calcium 92,5 mg
21														magnesium 40,9 mg
22														phosphorus 207,1 mg
23														iron 1,8 mg
24														zinc 1,2 mg

Activate Windows
Go to Settings to activate Windows.

Mencari 28°C Cerah 10:06 27/06/2024

Lampiran 4

Hasil Analisis Data

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Perlakuan	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
N		90	90	90	90	90
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	2,00	4,39	4,21	4,23	4,11
	Std. Deviation	,821	,730	,757	,822	,867
Most Extreme Differences	Absolute	,222	,321	,240	,258	,247
	Positive	,222	,201	,221	,178	,156
	Negative	-,222	-,321	-,240	-,258	-,247
Kolmogorov-Smirnov Z		2,103	3,046	2,279	2,447	2,347
Asymp. Sig. (2-tailed)		,000	,000	,000	,000	,000

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

Descriptives

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
						Lower Bound	Upper Bound		
						Warna	P1	30	4,60
	P2	30	4,17	,747	,136	3,89	4,45	3	5
	P3	30	4,40	,621	,113	4,17	4,63	3	5
	Total	90	4,39	,730	,077	4,24	4,54	2	5
Aroma	P1	30	4,30	,794	,145	4,00	4,60	2	5
	P2	30	4,23	,626	,114	4,00	4,47	3	5
	P3	30	4,10	,845	,154	3,78	4,42	2	5
	Total	90	4,21	,757	,080	4,05	4,37	2	5
Tekstur	P1	30	4,27	,868	,159	3,94	4,59	2	5
	P2	30	4,23	,679	,124	3,98	4,49	3	5
	P3	30	4,20	,925	,169	3,85	4,55	2	5
	Total	90	4,23	,822	,087	4,06	4,41	2	5
Rasa	P1	30	4,33	,758	,138	4,05	4,62	2	5
	P2	30	4,03	,890	,162	3,70	4,37	2	5
	P3	30	3,97	,928	,169	3,62	4,31	2	5
	Total	90	4,11	,867	,091	3,93	4,29	2	5

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Warna	Between Groups	2,822	2	1,411	2,755	,069
	Within Groups	44,567	87	,512		
	Total	47,389	89			
Aroma	Between Groups	,622	2	,311	,537	,586
	Within Groups	50,367	87	,579		
	Total	50,989	89			
Tekstur	Between Groups	,067	2	,033	,048	,953
	Within Groups	60,033	87	,690		
	Total	60,100	89			
Rasa	Between Groups	2,289	2	1,144	1,541	,220
	Within Groups	64,600	87	,743		
	Total	66,889	89			

Lampiran 5
Dokumentasi

Proses pembuatan tepung biji labu kuning



Keterangan :

1. Gambar 1 biji labu kuning utuh
2. Gambar 2 Blender biji labu kuning
3. Gambar 3 Tepung biji labu kuning

Proses pembuatan crackers



Keterangan :

1. Gambar 1 campuran semua bahan
2. Gambar 2 adonan crackers
3. Gambar 3 adonan yang sudah di cetak

4. Gambar 4 pemanggangan
5. Gambar 5 crackers

Panelis penelitian

