

Lampiran 1

FORMULIR KETERSEDIAAN MENJADI PANELIS JUDUL PENELITIAN PEMBUATAN BISKUIT DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU DAN TEPUNG KACANG TANAH SEBAGAI SALAH SATU ALTERNATIF PENANGANAN KEKURANGAN ENERGI PROTEIN (KEP) PADA BALITA

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.

Lampiran 2.

FORMULIR PENILAIAN ORGANOLEPTIK

Judul Penelitian :

PEMBUATAN BISKUIT DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU DAN TEPUNG KACANG TANAH SEBAGAI SALAH SATU ALTERNATIF PENANGANAN KEKURANGAN ENERGI PROTEIN (KEP) PADA BALITA.

Ditahapan saudara/I disajikan beberapa jenis *biskuit*. 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	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				

Lampiran 2.

FORMULIR PENILAIAN ORGANOLEPTIK

Judul Penelitian :

PEMBUATAN BISKUIT DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU DAN TEPUNG KACANG TANAH SEBAGAI SALAH SATU ALTERNATIF PENANGANAN KEKURANGAN ENERGI PROTEIN (KEP) PADA BALITA.

Ditahapan saudara/I disajikan beberapa jenis *biskuit*. 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	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				

Lampiran 3

Descriptives

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
						Lower Bound	Upper Bound		
warna	P1	30	4.33	.661	.121	4.09	4.58	3	5
	P2	30	4.27	.583	.106	4.05	4.48	3	5
	P3	30	3.83	.834	.152	3.52	4.14	2	5
	Total	90	4.14	.728	.077	3.99	4.30	2	5
tekstur	P1	30	4.23	.728	.133	3.96	4.51	2	5
	P2	30	4.10	.662	.121	3.85	4.35	3	5
	P3	30	3.90	.960	.175	3.54	4.26	1	5
	Total	90	4.08	.796	.084	3.91	4.24	1	5
rasa	P1	30	4.17	.699	.128	3.91	4.43	2	5
	P2	30	4.10	.662	.121	3.85	4.35	3	5
	P3	30	3.83	.791	.145	3.54	4.13	2	5
	Total	90	4.03	.726	.077	3.88	4.19	2	5
aroma	P1	30	4.00	.788	.144	3.71	4.29	2	5
	P2	30	4.00	.788	.144	3.71	4.29	1	5
	P3	30	4.07	.640	.117	3.83	4.31	3	5
	Total	90	4.02	.734	.077	3.87	4.18	1	5

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
warna	Between Groups	4.422	2	2.211	4.505	.014
	Within Groups	42.700	87	.491		
	Total	47.122	89			
tekstur	Between Groups	1.689	2	.844	1.341	.267
	Within Groups	54.767	87	.630		
	Total	56.456	89			
rasa	Between Groups	1.867	2	.933	1.803	.171
	Within Groups	45.033	87	.518		
	Total	46.900	89			
aroma	Between Groups	.089	2	.044	.081	.922
	Within Groups	47.867	87	.550		
	Total	47.956	89			

Multiple Comparisons

Dependent Variable		(I) perlakuan	(J) perlakuan	Mean Difference	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
				(I-J)			Lower Bound	Upper Bound
warna	Tukey HSD	P1	P2	.067	.181	.928	-.36	.50
			P3	.500*	.181	.019	.07	.93
		P2	P1	-.067	.181	.928	-.50	.36
			P3	.433*	.181	.049	.00	.86
		P3	P1	-.500*	.181	.019	-.93	-.07
			P2	-.433*	.181	.049	-.86	.00
tekstur	Tukey HSD	P1	P2	.133	.205	.792	-.36	.62
			P3	.333	.205	.240	-.16	.82
		P2	P1	-.133	.205	.792	-.62	.36
			P3	.200	.205	.594	-.29	.69
		P3	P1	-.333	.205	.240	-.82	.16
			P2	-.200	.205	.594	-.69	.29
rasa	Tukey HSD	P1	P2	.067	.186	.932	-.38	.51
			P3	.333	.186	.177	-.11	.78
		P2	P1	-.067	.186	.932	-.51	.38
			P3	.267	.186	.327	-.18	.71
		P3	P1	-.333	.186	.177	-.78	.11
			P2	-.267	.186	.327	-.71	.18
aroma	Tukey HSD	P1	P2	.000	.192	1.000	-.46	.46
			P3	-.067	.192	.935	-.52	.39
		P2	P1	.000	.192	1.000	-.46	.46
			P3	-.067	.192	.935	-.52	.39
		P3	P1	.067	.192	.935	-.39	.52
			P2	.067	.192	.935	-.39	.52

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

warna

				Subset for alpha = 0.05	
		perlakuan	N	1	2
Tukey HSD ^a	P3		30	3.83	
	P2		30		4.27
	P1		30		4.33
	Sig.			1.000	.928
Duncan ^a	P3		30	3.83	
	P2		30		4.27
	P1		30		4.33
	Sig.			1.000	.713

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,000.

tekstur

				Subset for alpha = 0.05	
		perlakuan	N	1	
Tukey HSD ^a	P3		30	3.90	
	P2		30	4.10	
	P1		30	4.23	
	Sig.				.240
Duncan ^a	P3		30	3.90	
	P2		30	4.10	
	P1		30	4.23	
	Sig.				.128

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,000.

rasa

	perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05 1
Tukey HSD ^a	P3	30	3.83
	P2	30	4.10
	P1	30	4.17
	Sig.		.177
Duncan ^a	P3	30	3.83
	P2	30	4.10
	P1	30	4.17
	Sig.		.093

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,000.

aroma

	perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05 1
Tukey HSD ^a	P1	30	4.00
	P2	30	4.00
	P3	30	4.07
	Sig.		.935
Duncan ^a	P1	30	4.00
	P2	30	4.00
	P3	30	4.07
	Sig.		.746

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,000.

Lampiran 4. Tabulasi data uji organoleptik biskuit dengan penambahan tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah

P 1			
WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA
3	3	3	3
3	3	2	2
4	5	4	5
4	4	4	4
4	4	4	4
4	3	4	4
5	4	5	4
4	5	5	5
4	4	4	4
4	4	4	4
5	5	5	5
3	4	3	4
5	5	5	5
5	4	5	4
4	4	4	5
4	4	4	4
4	4	4	4
4	4	4	4
5	5	5	5
5	5	5	5
5	5	5	5
4	4	4	4
5	3	4	4
4	2	4	3
5	4	5	5
5	4	4	4
5	3	4	4
5	5	5	4
4	4	4	4
5	3	5	4
4.333333	4	4.233333	4.166667

P2			
WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA
4	4	4	4
5	5	5	3
5	4	4	5
4	4	4	4
4	4	4	4
4	3	3	3
4	4	5	5
5	5	5	4
4	4	4	4
4	4	4	4
4	4	5	5
4	4	4	4
5	4	4	3
5	5	5	5
4	4	4	4
5	4	5	4
4	3	3	5
5	4	4	4
3	1	3	4
4	5	4	4
4	5	4	4
4	4	4	4
4	4	4	4
3	4	3	3
4	4	5	5
5	4	4	5
4	4	3	3
5	5	5	5
4	4	4	4
5	3	4	4
4.266667	4	4.1	4.1

P3			
WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA
4	4	4	4
2	3	2	3
3	3	4	3

4	4	4	4
4	5	5	4
4	3	3	3
4	4	4	5
3	4	5	3
4	4	4	4
4	4	4	4
4	4	4	4
3	4	3	3
3	3	3	4
5	5	5	4
4	4	5	4
4	4	4	4
4	4	4	3
5	4	4	4
2	4	1	2
4	5	4	4
4	5	4	4
4	4	4	4
4	4	4	4
4	4	2	2
4	4	4	5
4	4	4	4
2	5	5	5
5	5	5	5
5	5	4	5
5	3	5	4
3.833333	4.066667	3.9	3.833333

Lampiran 5. Prosedur pembuatan tepung kacang hijau



Lampiran 6. Prosedur pembuatan tepung kacang tanah



Lampiran 7. Uji organoleptik oleh panelis





