

LAMPIRAN

Lampiran 1

Pernyataan Ketersediaan Menjadi Responden

JUDUL PENELITIAN : Kajian Pembuatan *takoyaki* dengan penambahan tepung daun kelor sebagai alternatif makanan tinggi zat besi untuk pencegahan anemia sejak dini.

Persetujuan Setelah Penjelasan
(INFORMED CONSENT)

Selamat Pagi/Siang/Sore

Perkenalkan nama saya Cindy Saputri Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang, saya bermaksud melakukan penelitian mengenai “Kajian Pembuatan *takoyaki* dengan penambahan tepung daun kelor sebagai alternatif makanan tinggi zat besi untuk pencegahan anemia sejak dini”. Penelitian ini dilakukan sebagai laporan tugas akhir. Saya berharap saudara/i bersedia untuk menjadi responden dalam penelitian ini, dimana akan dilakukan penilaian kesukaan terhadap produk yang dilakukan pengujian.

Saudara/i diminta untuk mencicipi produk *takoyaki* yang telah disediakan dan menilai tingkat kesukaan yang meliputi warna, aroma, rasa tekstur dan penerimaan keseluruhan produk secara keseluruhan. Hasil penilaian dituliskan pada kolom tabel yang telah disediakan. Setelah penelitian ini responden akan mendapatkan bahan kontak dari kami.

Setelah mendengar dan memahami penjelasan penelitian, dengan ini saya menyatakan :

SETUJU/ TIDAK SETUJU

Untuk ikut sebagai responden sampel penelitian.

Peneliti	Bandar Lampung, 2021 Responden
(Cindy Saputri)	()

Lampiran 2

LEMBAR KUESIONER

Berikut disajikan kuisisioner uji organoleptik Pembuatan *Takoyaki* Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor Sebagai Alternatif Makanan Tinggi Zat Besi Untuk Pencegahan Anemia Sejak Dini. Format panelis dibuat sebagai berikut :

Nama :

Tanggal :

Instruksi :

Dihadapan anda disajikan 4 sampel *takoyaki* yang ditambahkan dengan tepung daun kelor berkode. Anda diminta mengevaluasi sampel tersebut satu persatu yaitu membandingkan sampel 1 sampai sampel 4

. Berikan penilaian kesukaan anda dengan cara menuliskan skor dibawah kode sampel pada tabel penilaian berikut. Kemudian tulislah penilaian anda masing-masing kode sampel seperti pada tabel dibawah ini.

Kode Sampel	916	471	625	740
Warna				
Aroma				
Rasa				
Tekstur				
Penerimaan Keseluruhan				

Keterangan :

1 = sangat tidak suka

2 = tidak suka

3 = biasa saja

4 = suka

5 = sangat suka











Lampiran 3

Hari ke-1

Daftar Hadir Panelis Uji Organoleptik

Hari/Tanggal : 10 - 04 - 2021

Tempat : Marga Agung

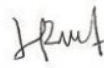









No	Nama	Tanda Tangan
1.	Ervina Nanda Sari	
2.	Ana Mutiara	
3.	Desti Laila	
4.	Indah Fitriyani	
5.	Nabila Syahro	
6.	Luri Amelia	
7.	Mely Anggraini	
8.	Alifia Meg rani	
9.	Salsabila	
10.	Selvi Mustina	

Hari ke-2

Daftar Hadir Panelis Uji Organoleptik

Hari Tanggal : 11-04-2021

Tempat : Marga Agung

No	Nama	Tanda Tangan
1.	ANA Mutiara	
2.	Desti Laila	
3.	Indah . F.	
4.	Nabila Syahro	
5.	Lita	
6.	Mlanda	
7.	Sewi Mustina	
8.	Annisa . S	
9.	Mely Angraini	
10.	Lun amel .	

Hari ke-3

Daftar Hadir Panelis Uji Organoleptik

Hari Tanggal : 12-04-2021

Tempat : Marga Agung

No	Nama	Tanda Tangan
1.	Selvi. na	anti
2.	Ana Muhara	JProf
3.	Indah. F.	JProf
4.	Desni. +	JProf
5.	Priska Mgs. R.	anti
6.	Luri. A.	anti
7.	Nabila. S.	JProf
8.	Salsabila	anti
9.	Manda	JProf
10.	Mely. a.	JProf

Lampiran 4

Hasil Penilaian Organoleptik

No	Nama	Warna				Aroma				Rasa				Tekstur				Penerimaan Keseluruhan			
		916	471	625	740	916	471	625	740	916	471	625	740	916	471	625	740	916	471	625	740
1.	Tira	3	4	4	2	2	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	2	3	3	4	3
2.	Desti	4	3	3	2	3	3	4	3	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	4	3
3.	Indah	3	3	4	3	3	4	5	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	4	4	3
4.	Nabila	4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	4	3	4	3	4	2	3	3	4	3
5.	Luri	4	4	4	2	3	4	4	2	3	3	4	3	4	3	3	3	3	4	5	3
6.	Mely	4	4	4	2	3	4	4	3	3	3	4	2	4	3	3	3	4	4	5	3
7.	Rani	3	4	4	3	3	3	4	3	3	4	4	2	4	4	4	2	3	4	5	3
8.	Lah	4	3	4	4	3	4	5	3	4	4	4	3	4	4	5	3	5	3	5	3
9.	Manda	4	3	4	2	2	3	4	3	3	3	4	3	4	4	3	2	3	4	4	4
10.	Sebi	4	4	4	2	4	3	4	3	3	3	4	3	3	4	4	2	4	4	5	3
11.	Manda	4	4	4	3	2	3	4	2	3	3	4	3	4	4	4	2	4	4	4	3
12.	Sebi	4	4	4	3	3	3	4	2	4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	5	3
13.	Tira	3	3	4	3	3	4	4	3	2	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4	3
14.	Luri	3	3	4	2	4	3	2	2	3	4	5	3	3	2	4	3	4	4	5	3
15.	Desti	4	3	4	3	3	4	5	3	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4	5	3
16.	Indah	4	4	3	3	3	4	4	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	4	4	3
17.	Nabila	4	4	4	3	4	4	3	3	4	3	4	3	5	4	4	3	4	4	4	3
18.	Mely	4	4	4	3	3	3	4	3	3	4	4	3	4	4	3	2	5	4	5	2
19.	Rani	3	4	4	3	2	3	3	3	3	3	5	3	3	3	4	3	3	3	4	3
20.	Lah	5	4	4	3	4	3	4	3	4	4	5	2	4	3	4	2	5	4	4	3
21.	Tira	3	3	4	2	3	4	4	3	3	3	4	3	4	4	3	3	4	4	5	3
22.	Sebi	4	3	4	3	4	3	4	3	5	4	4	3	4	4	3	3	4	4	5	3
23.	Nabila	5	3	4	3	5	4	4	2	4	4	4	3	4	5	4	3	5	3	4	3
24.	Desti	4	3	5	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	4	3
25.	Luri	4	3	5	3	3	2	3	2	3	4	3	3	4	3	2	2	3	2	4	3
26.	Indah	4	3	4	2	4	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3
27.	Mely	4	3	4	2	3	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	2	4	4	4	2
28.	Rani	4	3	5	4	3	4	5	3	4	3	5	4	4	3	4	3	4	3	4	3
29.	Lah	4	4	4	3	2	4	4	3	3	4	5	2	3	5	4	3	4	5	5	4
30.	Manda	5	4	4	3	2	3	3	2	4	4	4	3	5	5	4	2	5	4	4	3
	Jumlah	116	104	121	82	92	103	115	83	101	105	122	87	114	109	107	79	112	110	132	90
	Rata-rata	3.86	3.46	4.03	2.73	3.06	3.43	3.83	2.76	3.36	3.5	4.06	2.9	3.8	3.63	3.56	2.63	3.73	3.66	4.4	3
		77,3333	69,3333	80,6667	54,6667	61,3333	68,6667	76,6667	55,3333	67,3333	70	81,3333	58	76	72,6667	71,3333	52,6667	74,6667	73,3333	88	60

Lampiran 5

Kode Dok : F-LAB-5 10 1
Revisi : 0



LABORATORIUM ANALISIS POLINELA

SERTIFIKAT ANALISIS
 CERTIFICATE OF ANALYSIS (COA)

No. Sertifikat : 058/04/PL15.13.17/INV/2021
Certificate No
Pelanggan : Cindy Saputri
Customer
Tanggal sampling : -
Date of Sampling
Tanggal diterima : 23 April 2021
Date of Received

Jenis Sampel : Makanan
Subject of Sample
Identitas Sampel : Takoyaki
Customer Sample Id
Parameter Uji : Besi (Fe)
Tested for

No.	Identitas Sampel	Unit	Result	Regulation	Method
1	Takoyaki F0	ppm	5.70	-	AAS
2	Takoyaki Kelor	ppm	5.82	-	AAS

Bandar Lampung, 5 Mei 2021
 Manajer Teknik,

Yatim Rahayu Widodo
 NIP. 196203271989031002



Catatan:
 ♦ Hasil pengujian hanya berlaku untuk sampel yang diuji
 ♦ COA tidak boleh disalin sebagian atau seluruhnya tanpa seijin Manajer Puncak Poinela

Page 1 of 1

Lampiran 6

KESIMPULAN DAYA TERIMA

FORMULA	UJI ORGANOLEPTIK				
	W	A	R	T	PK
F1 (0%)	77,3	61,3	67,3	76	74,6
F2 (2%)	69,3	68,6	70	72,6	73,3
F3 (4%)	80,6	76,6	81,3	71,3	88
F4 (6%)	54,6	55,3	58	52,6	60

Lampiran 7

Perhitungan Kandungan Gizi

Kandungan Gizi	Per resep		Per 100 gram		Per porsi (5 buah/140 gram)	
	F1	F3	F1	F3	F1	F3
Energi (kkal)	610,5	596,9	162,8	159,2	203,5	198,96
Protein (gram)	24,2	24,9	6,5	6,6	8,06	8,3
Lemak (gram)	19,3	19,4	5,1	5,2	6,43	6,46
Karbohidrat (gram)	89,9	88,6	24	23,6	29,9	29,5

*Lampiran 8***Perhitungan Rendemen**

Formula	Berat Awal (gram)	Berat Akhir (gram)	Rendemen (%)
F1	380	422	111
F3	380	420	110

$$\mathbf{F1} = \frac{\mathbf{Berat\ Akhir}}{\mathbf{Berat\ Awal}} \times 100\% = \frac{\mathbf{422}}{\mathbf{380}} \times 100\% = \mathbf{111\%}$$

$$\mathbf{F3} = \frac{\mathbf{Berat\ Akhir}}{\mathbf{Berat\ Awal}} \times 100\% = \frac{\mathbf{420}}{\mathbf{380}} \times 100\% = \mathbf{110\%}$$

Lampiran 9

Perhitungan Skala Likert

Rumus perhitungan skala likert, sebagai berikut :

Rumus Skor Skala Likert

$$\% = \frac{n}{N} \times 100$$

Keterangan :

% = Skor Persentase

n = Jumlah Skor yang diperoleh

N = Skor local (skor tertinggi x jumlah panelis)

Untuk mengubah data skor persentase menjadi nilai kesukaan panelis, analisisnya sebagai berikut:

Nilai tertinggi = 5 (sangat suka)

Nilai terendah = 1 (sangat tidak suka)

Jumlah panelis = 30 orang

Skor maximum = jumlah panelis x nilai tertinggi
 = 30 x 5
 = 150

Skor minimum = jumlah panelis x nilai terendah
 = 30 x 1
 = 30

Persentase maximum = $\frac{\text{skor maximum}}{\text{Skor maximum}} \times 100\%$
 = $\frac{150}{150} \times 100\%$
 = 100%

Persentase minimum = $\frac{\text{skor minimum}}{\text{Skor maximum}} \times 100\%$
 = $\frac{30}{150} \times 100\%$
 = 20%

Rentang = % maximum - % minimum
 = 100% - 20%
 = 80%

Interval persentase = rentang : kriteria
 = 80% : 5
 = 16%

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut dibuat interval persentase dan daya terima panelis seperti tabel 6.

Tabel 6.
 Interval Persentase & Daya Terima Panelis

Persentase %	Daya Terima & Kriteria
84-100	Sangat Suka
68-83	Suka
52-67	Biasa Saja
36-51	Tidak Suka
20-35	Sangat Tidak Suka

Sumber : Likert, 1932

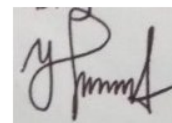
Lampiran 10

INVOICE TRANSLATION			
Customer: Cindy Saputri	Payment of: Abstract translation Payment method: Transfer via bank BRI 009801096393505 ADITYA RISTYANTO		
Item	Quantity	Price	Total price
Kajian pembuatan <i>takoyaki</i> dengan penambahan tepung daun kelor sebagai alternatif makanan tinggi zat besi untuk pencegahan anemia sejak dini The study of making <i>takoyaki</i> with the addition of Moringa leaf flour as an alternative to high-iron foods for early prevention of Anemia	1 page	@IDR 50,000	IDR 50,000
TOTAL PRICE			IDR 50,000

This invoice is used as a proof that the item has been translated by the translator below and as a payment receipt.

Bandar Lampung, 1st June 2021

Translator,



Kristina Estisari, S.S., M.Hum.

Lampiran 11

Bahan Yang Digunakan Pembuatan Takoyaki



Proses Organoleptik *Takoyaki*

