

LAMPIRAN

Pernyataan Ketersediaan Menjadi Responden

JUDUL PENELITIAN : Kajian Pembuatan Stick Keju Berbahan Dasar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Penambahan Hati Ayam Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri

Persetujuan Setelah Penjelasan **(INFORMED CONSENT)**

Selamat Pagi/Siang/Sore

Perkenalkan nama saya Melisa Widyawati Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang, saya bermaksud melakukan penelitian mengenai "Kajian Pembuatan Stick Keju Berbahan Dasar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Penambahan Hati Ayam Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri" 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 *stick keju* 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~~

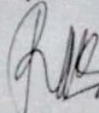
Untuk ikut sebagai responden sampel penelitian.

Peneliti



(Melisa Widyawati)
NIM. 1813411005

Kenali, April 2020
Responden



(Rani Sanhika)

Lembar Uji Organoleptik

Berikut disajikan quesioner uji organoleptik stick keju berbahan dasar tepung moca dengan penambahan hati ayam. Format panelis dibuat sebagai berikut :

Nama : Rani Santika

Tanggal : 10 April 2021

Instruksi :

Dihadapan anda disajikan 1 sampel R dan 5 sampel berkode. Anda diminta untuk mengevaluasi sampel berkode tersebut satu per satu yaitu membandingkan antara sampel berkode dengan sampel R. Berikut penilaian kesukaan anda dengan cara menuliskan angka dibawah kode sampel pada tabel penilaian berikut. Tulislah penilaian anda pada masing-masing sampel seperti tabel dibawah ini.

No.	Kode	105	115	125	135	145
	Cita rasa					
1.	Warna	4	4	4	4	4
2.	Aroma	4	4	4	5	4
3.	Rasa	3	4	4	5	2
4.	Tekstur	3	4	5	5	3
5.	Penerimaan keseluruhan	4	4	4	5	4

Keterangan :

- 1 = Lebih buruk dari R
- 2 = Agak lebih buruk dari R
- 3 = Sama baiknya dengan R
- 4 = Agak lebih baik dari R
- 5 = Lebih baik dari R

**DAFTAR RESPONDEN PEMBUATAN STICK KEJU
BERBAHAN DASAR TEPUNG MOCAF (MODIFIED
CASSAVA FLOUR) DENGAN PENAMBAHAN HATI
AYAM SEBAGAI ALTERNATIF PENCEGAHAN
ANEMIA PADA REMAJA PUTRI**

NO	NAMA	UMUR	TANDA TANGAN
1.	RIVA ANNISA	16	
2.	Nurul Hasmah	15	
3.	Defia Annisa	15	
4.	Rini Kurnia	15	
5.	Aheng Wahyuni	15	
6.	Nia Datisa	15	
7.	Endah Ratri	16	
8.	VENI DWI	16	
9.	Desi Niskha	16	
10.	Mira azzarini	15	

Lampiran 4

NO	WARNA					AROMA					RASA					TEKSTUR					PENERIMAAN KESELURUHAN					
RESPONDEN	F1	F2	F3	F4	F5	F1	F2	F3	F4	F5	F1	F2	F3	F4	F5	F1	F2	F3	F4	F5	F1	F2	F3	F4	F5	
1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	3	4	5	4	3	3	5	5	3	4	4	4	5	3
2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	3	4	3	4	5	3	3	3	5	5	3	4	4	4	5	4
3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	3	3	4	5	5	3	4	4	4	5	4
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	3	4	5	5	3	3	4	5	5	3	4	4	4	5	4
5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5	3	3	3	4	5	2	4	4	4	4	5
6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	2	5	5	2	3	5	5	5	2	4	4	4	5	3
7	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	3	4	4	5	3	3	4	5	5	3	4	4	4	5	4
8	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	5	3	3	3	4	5	3	4	5	4	5	4
9	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	3	4	4	5	2	4	4	5	5	3	4	4	5	5	4
10	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	2	5	5	3	4	4	5	5	4	4	4	5	5	4
11	4	4	4	5	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5	4
12	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	3	4	4	5	3	3	4	5	5	3	4	4	4	5	4
13	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	3	3	4	5	2	3	5	5	5	3	4	4	4	5	4
14	4	3	4	4	4	3	3	4	5	5	5	5	3	4	5	3	3	3	4	5	4	3	3	4	5	4
15	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	3	4	5	3	3	4	5	5	3	4	4	4	5	4
16	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	5	4	3	4	4	5	4	4	4	4	5	4
17	4	4	4	5	4	4	4	4	5	5	4	4	2	5	5	3	4	4	5	5	4	4	4	5	5	4
18	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	3	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4
19	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	5	5	4	5	4	4	4	5	4	5	4	4	5	4	5	4
20	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	3	3	4	5	3	3	4	5	5	3	4	4	4	5	4
21	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	5	3	3	3	3	4	3	4	4	4	5	4
22	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	4	5	4	4	4	4	5	5	4	3	4	5	4
23	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	5	4	4	5	5	4	3	3	3	5	5	4	4	4	5	4
24	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	3	3	4	5	3	3	4	5	5	3	4	4	4	5	4
25	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3	3	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
26	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
27	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	2	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
28	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	5	3	4	4	4	5	4	4	4	4	5	4
29	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4
30	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	3	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4
	120	119	120	123	120	117	117	122	138	121	116	100	128	148	101	103	116	134	143	105	119	120	126	147	119	
	4	3.9	4	4.1	4	3.9	3.9	4	4.6	4	4	3.9	4.2	4.9	3.2	3.4	3.8	4.4	4.7	3.5	3.9	4	4.2	4.9	4.9	
Daya Terima	80	79.33333	80	82	80	78	78	81.3	92	80.6	77.33333	66.66667	85.3	98.6	67.33333	68.66667	77.33333	89.3	95.3	70	79.3	80	84	98	79.3	



Kode Dok : F-LAB-5.10.1
Revisi : 0

LABORATORIUM ANALISIS POLINELA

SERTIFIKAT ANALISIS
CERTIFICATE OF ANALYSIS (COA)

No. Sertifikat : 056/04/PL15.13.17/INV/2021
Certificate No
Pelanggan : Melisa Widyawati
Customer
Tanggal sampling : -
Date of Sampling
Tanggal diterima : 23 April 2021
Date of Received
Jenis Sampel : Makanan
Subject of Sample
Identitas Sampel : Stik Keju
Customer Sample Id
Parameter Uji : Besi (Fe)
Tested for

No.	Identitas Sampel	Unit	Result	Regulation	Method
1	Stik Keju F0	ppm	6.76	-	AAS
2	Stik Keju F4	ppm	11.69	-	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 seizin Manajer Puncak Pomela



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI LAMPUNG
LABORATORIUM TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN



Jl. Soekarno-Hatta No.10 Rajabasa - Bandar Lampung Telp. 0721 703995

Data Analisis

Dari : Sdri. Melisa Widyawati (Mahasiswa Poltekkes - Tanjungkarang)
Sampel : Stick Keju
Analisis : Protein
Tanggal : 3 Mei 2021

No	Kode Sampel	sampel (mg)	Titrasi (ml)		Protein (%)
			Blanko	Sampel	
1	Stick Keju F0	816.8	17.4	16.60	1.0804
2	Stick Keju F4	845.9	17.4	15.20	2.8690



B. Lampung, 6 Mei 2021
PLP. Penguji,

Subandi, S.Pd.
NIP 19660623 198910 1 001

Lampiran 7

Perhitungan Kandungan Gizi

a. Energi

Bahan	Berat (gram)	R	F4
Tepung moca	100	350	350
Hati ayam	35	0	91,35
Telur	55	84,7	84,7
Margarine	15	108	108
Keju	30	97,8	97,8
Garam	1		
Minyak	18,31/19,98	161,8	176,6
Total		802,3	908,45

b. Lemak

Bahan	Berat (gram)	R	F4
Tepung moca	100	0,6	0,6
Hati ayam	35	0	5,635
Telur	55	5,94	5,94
Margarine	15	12,15	12,15
Keju	30	6,09	6,09
Garam	1		
Minyak	18,31/19,98	18,31	19,98
Total		43,09	50,395

c. Karbohidrat

Bahan	Berat (gram)	R	F4
Tepung moca	100	85	85
Hati ayam	35	0	0,56
Telur	55	0,385	0,385
Margarine	15	0,06	0,06
Keju	30	3,93	3,93
Garam	1		
Total		89,375	89,935

Kandungan gizi per 100 gram produk

Kandungan Gizi	R	F4
Energi (kkal)	486,24	504,69
Lemak (gram)	26,11	27,99
Karbohidrat (gram)	54,16	49,96

Lampiran 8

Perhitungan Rendemen

Formula	Berat awal (gram)	Berat akhir (gram)	Rendemen (%)
R	201	165	82
F4	236	180	76

$$R = \frac{\text{Berat akhir}}{\text{Berat awal}} \times 100\% = \frac{165}{201} \times 100\% = 82\%$$

Berat awal 201

$$R = \frac{\text{Berat akhir}}{\text{Berat awal}} \times 100\% = \frac{180}{236} \times 100\% = 76\%$$

Berat awal 236

Lampiran 9

Perhitungan Skala Likert

Perhitungan yang digunakan untuk mengetahui daya terima, dihitung persentase skor dengan rumus sebagai berikut :

$$\% = \frac{n}{\text{Jumlah}} \times 100$$

Keterangan :

% = Skor Presentase

n = Jumlah Skor yang diperoleh

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

Nilai tertinggi = 5 (lebih baik dari R)

Nilai terendah = 1 (lebih buruk dari R)

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 = $\frac{\text{skor maximum}}{\text{Skor maximum}}$ x 100%

$$\begin{aligned} &= \frac{150}{150} \times 100\% \\ &= 100\% \end{aligned}$$

Persentase minimum = $\frac{\text{skor minimum}}{\text{Skor minimum}}$ x 100%

$$\begin{aligned} &= \frac{30}{30} \times 100\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 &150 \\
 &= 20\% \\
 \text{Rentang} &= \% \text{maximum} - \% \text{minimum} \\
 &= 100\% - 20\% \\
 &= 80\% \\
 \text{Rentang} &= \text{rentang} : \text{criteria} \\
 &= 80\% : 5 \\
 &= 16\%
 \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut dibuat interval persentase dan daya terima panelis seperti pada Tabel 5.

Tabel 5.
Interval Presentasi & Daya Terima Panelis

Persentase %	Daya Terima & Kriteria
84 – 100	Lebih baik dari R
68 – 83	Agak lebih baik dari R
52 – 67	Sama baiknya dengan R
36 – 51	Agak lebih buruk dari R
20 – 35	Lebih buruk dari R

Sumber : Likert, 1932 dengan modifikasi

Lampiran 10

DOKUMENTASI



UJI ORGANOLEPTIK



UJI ANALISIS ZAT BESI



UJI ANALISIS PROTEIN

