

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Pernyataan Ketersediaan Menjadi Responden

Lampiran 1. Lembar Pernyataan Ketersediaan Menjadi Responden

PERNYATAAN KETERSEDIAAN MENJADI RESPONDEN

Judul Penelitian :

Kajian Pembuatan *Chicken Drumstick* dengan Substitusi Hati Ayam dan Bayam Merah Sebagai Makanan Tinggi Zat Besi Untuk Remaja

Persetujuan Setelah Penjelasan (INFORMED CONSENT)

Selamat Pagi/Siang/Sore

Perkenalkan nama saya Ana Ananda Rahmah Mahassiwi Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang, saya bermaksud melakukan penelitian mengenai "Kajian Pembuatan *Chicken Drumstick* dengan Substitusi Hati Ayam dan Bayam Merah Sebagai Makanan Tinggi Zat Besi Untuk Remaja". 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 *chicken drumstick* yang telah disediakan dan menilai tingkat kesukaan yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan kesukaan 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.

30 November 2023

Peneliti	Responden
 (Ana Ananda Rahmah) NIM. 2113411006	 (Ervina Cantika)

Lampiran 2. Lembar Kuisisioner Uji Organoleptik

Lampiran 2. Lembar Kuisisioner Uji Organoleptik

LEMBAR KUISISIONER UJI ORGANOLEPTIK

Berikut disajikan kuisisioner uji organoleptik "Kajian Pembuatan *Chicken Drumstick* dengan Substitusi Hati Ayam dan Bayam Merah Sebagai Makanan Tinggi Zat Besi Untuk Remaja". Format penelitian dibuat, sebagai berikut :

Nama Panelis : *Ervina Cantika*

Tanggal : *Kamis, 30 November 2023*

Instruksi :

Di hadapan anda disajikan 4 sampel *chicken drumstick* yang disubstitusi dengan hati ayam dan bayam merah yang berkode. Anda diminta untuk mengevaluasi satu persatu dari sampel 1 sampai 4. Berikan penilaian kesukaan anda dengan cara menuliskan skor di bawah ini pada tabel penilaian berikut. Kemudian, tuliskan penilaian anda masing-masing pada kode sampel pada tabel berikut ini :

Parameter	Kode Sampel			
	891	457	030	735
Warna	5	5	4	3
Aroma	4	5	5	4
Rasa	3	4	4	4
Tekstur	4	3	5	4
Penerimaan Keseluruhan	4	4	5	4

Keterangan :

1 = Sangat tidak suka

2 = Tidak suka

3 = Biasa saja

4 = Suka

5 = Sangat suka

Lampiran 3. Daftar Hadir Responden

ABSENSI PENELITIAN

Kamis, 29 November 2023 / 08.30 – 12.00

“Kajian Pembuatan *Chicken Drumstick* dengan Substitusi Hati Ayam dan Bayam Merah
Sebagai Makanan Tinggi Zat Besi Untuk Remaja”

No.	Nama	Umur	Tanda tangan
1.	Bunga Indah Aulia	18	[Signature]
2.	Amabil Naisywa putri	18	[Signature]
3.	Vivi Sayekthi	18	[Signature]
4.	Rizdah Aprilia Dwinanda	18	[Signature]
5.	Dinn Mursalina	18	[Signature]
6.	Nur Jannah	18	[Signature]
7.	Filira Dwi Putri	18	[Signature]
8.	Meisya Dwi putri	18	[Signature]
9.	Aza Nurfaiza	18	[Signature]
10.	Savera Herya Agulkin	18	[Signature]
11.	Sisilia Intan Pinata	18	[Signature]
12.	Talitha Amindya S	18	[Signature]
13.	Wili Nayla Wijaya Artaman	18	[Signature]
14.	Indira Rizda Ramia	18	[Signature]
15.	Anni Fatimah	18	[Signature]
16.	Tazkia Zahra	18	[Signature]
17.	Gita Amanda	18	[Signature]
18.	Intan maharani	18	[Signature]
19.	Nur Azizah HT	19	[Signature]
20.	Gita Venus	18	[Signature]
21.	Utami Utlandari	19	[Signature]
22.	Salsabila Husnul Naimah	19	[Signature]
23.	Eryina Cantika	19	[Signature]
24.	Kadek Dwi Ratna Kemala	19	[Signature]
25.	Ade Ayu Silvia	18	[Signature]
26.	Tarissa Permata	18	[Signature]
27.	Desma Fitriani S	19	[Signature]

Lampiran 4. Lembar Hasil Uji Organoleptik Responden

3	4	F1(891)					F2(457)					F3(030)					F4(735)				
		W	A	R	T	PK	W	A	R	T	PK	W	A	R	T	PK	W	A	R	T	PK
5	Nama Panelis																				
6	Azzahra Inayah A.N	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	5	5	5	4	5	5	4	4
7	Yolanda	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	5	5	5	4	4	3	4	4
8	Risda Oktaviana	4	3	4	4	5	4	4	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	5
9	Desma Fitriani S	4	4	4	4	5	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3
10	M. Ravi J	3	4	3	5	4	3	3	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	3	5	5
11	Bima Pratama	3	5	4	4	5	4	5	4	4	5	3	5	5	4	4	5	4	5	4	4
12	Wafa Aziza	3	5	3	4	5	4	4	4	3	3	5	5	4	4	5	3	3	3	4	4
13	Mila Maulida	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	Kharida Nur M	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5
15	Nikeysha Dwika M	4	3	4	3	3	4	3	3	3	3	4	5	5	4	5	3	4	4	4	4
16	M. Rafi Akbar	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	5	5	5	5
17	Athika Athaya A	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	5	5	5	5
18	Ibnu Abdissalam	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4	3	4
19	Regi Elfania	5	3	3	5	5	4	3	3	3	4	5	4	3	3	4	4	3	5	5	5
20	Tarissa Permata H.A	4	4	3	3	4	3	4	4	3	3	3	3	3	2	3	2	3	4	3	3
21	Ade Ayu S	5	4	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3
22	Nur Azizah Z.H	4	4	4	4	4	4	3	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5
23	Gita Venus	5	3	3	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	5	4	3	3
24	Ananda Satria P.D	3	3	3	2	3	4	2	3	3	3	4	2	3	2	3	4	4	4	3	4
25	Fathi Emdardel	4	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4
26	Elia E	3	3	3	3	3	3	2	4	3	3	4	2	5	5	3	5	3	5	5	3
27	Chantiya Dwi A	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	3	3	4	3	3
28	Safira Nurmala	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	2	3	4	3	4	3	4	5	5	5
29	Christenia C	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3
30	Rasya Rangga K	4	5	5	4	4	4	4	5	3	4	5	5	3	4	3	4	5	5	5	5
31	Asykar Huda	4	5	4	5	4	3	4	3	4	4	4	2	4	4	4	3	3	4	4	3
32	Revaldi Seichan	4	5	4	4	4	3	3	4	4	4	4	5	3	4	4	5	5	4	4	4
33	Anggun Shela	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3
34	Putri Septamia	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4	4
35	Dela Yunizar	4	5	4	4	4	5	5	5	4	4	5	5	5	4	5	3	4	4	5	4
36	Rena Gusmaniar	5	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	4	3	3	4	2	4	3	3
37	Calista Pilli	5	3	5	5	4	5	3	3	4	3	4	4	5	5	4	4	3	4	4	4
38	Warda Emayara	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	5	5	5	4	4	4	4	4
39	Okta Ramadani A	4	4	4	5	4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4	4	3	4	4	4
40	Dina Rohadatul J	3	5	4	4	4	4	3	3	4	3	4	2	4	4	4	2	3	3	3	3

(Lanjutan)

3		F1(891)					F2(457)					F3(030)					F4(735)				
4		W	A	R	T	PK	W	A	R	T	PK	W	A	R	T	PK	W	A	R	T	PK
5	Nama Panelis																				
41	Muhammad Leo Z	4	4	4	3	4	3	3	2	3	3	5	4	3	3	3	2	4	3	2	2
42	Faiza Meila S	4	4	4	5	4	4	2	3	4	3	4	3	4	4	4	3	2	3	3	3
43	Nurul Askija	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	5	5	5
44	Komang Astarama	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	5	4	5
45	Alga Nur L	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	5	5	4	4	4	3	5	3	4	4
46	Gusti Ngurah D	5	5	5	5	5	4	3	3	3	3	5	4	4	4	4	5	5	5	5	5
47	Etraim Lucky E	4	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
48	Dina Mursalina	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	4	4	4	5	5	4	4	5	5	5
49	Ridha Aprilia D	5	4	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5
50	Wili Nayla W.A	3	4	5	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	3	4	5	4	4
51	Talitha A.S	5	4	3	2	3	5	3	4	5	5	5	3	3	4	3	5	3	5	5	5
52	Sisilia LR	4	4	4	4	5	4	3	3	3	3	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4
53	Savera H.A	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	3
54	Indira RR	5	4	3	3	4	5	4	3	4	4	4	5	4	4	5	4	5	4	4	4
55	Tazkia Zahra	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	3
56	Ani Fatimah	4	5	5	4	4	5	5	4	5	5	5	4	4	5	4	4	4	5	5	4
57	Intan Maharani	4	5	3	4	5	4	4	5	4	4	4	4	5	5	4	4	3	3	5	5
58	Gita Amanda	4	5	4	3	5	4	3	3	3	3	4	4	3	4	4	5	4	5	5	5
59	Utami Wulandari	4	4	5	4	4	4	4	5	5	5	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4
60	Salsabila HN	4	4	3	4	4	4	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3
61	Ervina Cantika	5	4	3	4	4	5	5	4	3	4	4	5	4	5	5	3	4	4	4	4
62	Kadek Dwi RK	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5
63	Nur Jannah	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4
64	Aza Nurfaiza	3	4	4	4	5	3	4	3	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	5
65	Meisya Dwi P	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	5	4	5	4	4	4	4	5
66	Filira Dwi P	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5
67	Bunga Indah A	5	4	4	4	4	5	3	4	4	4	5	4	3	4	4	5	4	4	4	5
68	Vivi Sayekthi	4	4	5	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	3	4	4	3	4
69	Annabil Nasywa P	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	4	4	4	3	4	3	5	4	4	4
70	Dwi Anisa	4	4	3	5	4	5	4	4	5	4	5	5	5	5	5	4	4	3	5	4
71	Keyza Alifa	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	5	5	5	4	3	4	4
72	Ananda Athaya M	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	4	3	4	4
73	Wardah Salsabila	5	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5	3	4	4
74	Davina Maura P	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	5	5	4	4	3	4	4
75	Viola Gita C	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4	3	5	4


(Lanjutan)

3		F1(891)					F2(457)					F3(030)					F4(735)				
4		W	A	R	T	PK	W	A	R	T	PK	W	A	R	T	PK	W	A	R	T	PK
5	Nama Panelis																				
76	Khansa Zahra A	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	5	5	4	5	4	4	4
77	Raihana A	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	5	5	4	4	4	4	5
78																					
79	Jumlah	294	291	285	284	297	289	276	280	281	288	295	292	290	291	304	275	284	283	287	295
80	Rata-rata	4.08	4.04	3.96	3.94	4.13	4.01	3.83	3.89	3.90	4.00	4.10	4.06	4.03	4.04	4.22	3.82	3.94	3.93	3.99	4.10
81	½ skala likert	81,67	80,83	79,17	78,89	82,50	80,28	76,67	77,78	78,06	80,00	81,94	81,11	80,56	80,83	84,44	76,39	78,89	78,61	79,72	81,94

Kesimpulan daya terima *chicken drumstick* dengan substitusi hati ayam dan bayam merah

Formula	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Penerimaan Keseluruhan
F1	81,67	80,83	79,17	78,89	82,5
F2	80,28	76,67	77,78	78,06	80
F3	81,94	81,11	80,56	80,83	84,44
F4	76,39	78,89	78,61	79,72	81,94

Lampiran 5. Lembar Hasil Uji Laboratorium Analisis Serat dan Zat Besi dengan Metode *Inductively Coupled Optical Emission Spectrometry* (ICP-OES)



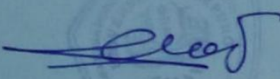
KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UPT. LABORATORIUM TERPADU DAN SENTRA INOVASI TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMPUNG

LAPORAN HASIL PENGUJIAN
(Result of Analysis)

No. LHP (LHP No.) : 009/LHP/NK/05/2024
 No Terima Sampel (Order No.) : 0424/018/12/M
 Tanggal Terima (Date of Acceptance) : 26 April 2024
 Tanggal Analisis (Date of Analysis) : 07-17 Mei 2024
 Merk/Tipe Alat : ICP OES Varian 715/ES , Furnace Lenton/UAF 16/10 Oven Jisico

No	Nama Sampel	Parameter uji	Satuan	Hasil	Metode Uji
No	Sample Name	Parameter	Unit	Results	Method
1	Chicken Drumstick	Fe	mg/kg	41,12	EPA 200.7 Rev.5
		Serat	%	2,25	Inhouse Method

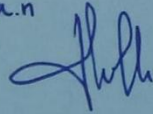
Kepala UPT Laboratorium Terpadu dan Sentra Inovasi Teknologi



Prof. Dr. La Zakaria, S.Si., M.Sc
 NIP. 196902131994021001

Mengetahui
 Ka. Divisi Teknis Laboratorium Terpadu

a.n



Dr. Sonny Widiarto, S.Si., M.Sc.
 NIP. 197110301997031003

Dilarang mengutip/memperbanyak dan atau mempublikasikan Laporan Hasil Pengujian ini tanpa seizin UPT. Laboratorium Terpadu dan Sentra Inovasi Teknologi Universitas Lampung di Bandar Lampung

Jl. Prof. Soemantri Brojonegoro No. 01 Gedung Meneng Bandar Lampung Kode Pos 35144
 Telp. (0721) 784049 Fax. (0721) 784049 e-mail : lbtunila@gmail.com
 website: www.upfilsit.unila.ac.id

Lampiran 6. Perhitungan Kandungan Gizi 1 Resep

1 Resep = 1225 gram = 16 porsi

1 Porsi = 40 gram

Kandungan Gizi Formula 3

Berat	Bahan	Energi	Protein	Lemak	KH	Fe	Serat
50	Daun bayam merah	20.50	1.10	0.40	3.15	3.50	1.10
30	tepung terigu	99.90	2.70	0.30	23.16	0.39	0.09
25	tepung tapioka	90.75	0.28	0.13	22.05	0.25	0.23
80	hati ayam	208.80	21.92	12.88	1.28	12.64	0.00
420	daging ayam	1251.60	76.44	105.00	0.00	6.30	0.00
5	gula	19.70	0.00	0.00	4.70	0.01	0.00
55	telur	84.70	6.82	5.94	0.39	1.65	0.00
150	tepung terigu	499.50	13.50	1.50	115.80	1.95	0.45
10	margarin	72.00	0.06	8.10	0.04	0.00	0.00
150	tapung panir	499.50	15.00	0.00	110.00	5.40	0.00
180	minyak kelapa sawit	1591.20	0.00	180.00	0.00	0.00	0.00
nilai gizi seluruh (32 stick)		4438.15	137.82	314.25	280.56	32.09	1.87
nilai gizi perporosi (2 buah)		277.38	8.61	19.64	17.54	2.01	0.12

Lampiran 7. Perhitungan Skala Likert

Perhitungan Skala Likert

1. Warna

- $F1 = \frac{294}{360} \times 100\% = 81,67$
- $F2 = \frac{289}{360} \times 100\% = 80,28$
- $F3 = \frac{295}{360} \times 100\% = 81,94$
- $F4 = \frac{275}{360} \times 100\% = 76,39$

2. Aroma

- $F1 = \frac{291}{360} \times 100\% = 80,83$
- $F2 = \frac{276}{360} \times 100\% = 76,67$
- $F3 = \frac{292}{360} \times 100\% = 81,11$
- $F4 = \frac{284}{360} \times 100\% = 78,89$

3. Rasa

- $F1 = \frac{285}{360} \times 100\% = 79,17$
- $F2 = \frac{280}{360} \times 100\% = 77,78$
- $F3 = \frac{290}{360} \times 100\% = 80,56$
- $F4 = \frac{283}{360} \times 100\% = 78,61$

4. Tekstur

- $F1 = \frac{284}{360} \times 100\% = 78,89$
- $F2 = \frac{281}{360} \times 100\% = 78,06$
- $F3 = \frac{291}{360} \times 100\% = 80,83$
- $F4 = \frac{287}{360} \times 100\% = 79,72$

(Lanjutan)**5. Penerimaan Keseluruhan**

- $F1 = \frac{297}{360} \times 100\% = 82,5$
- $F2 = \frac{288}{360} \times 100\% = 80$
- $F3 = \frac{304}{360} \times 100\% = 84,44$
- $F4 = \frac{295}{360} \times 100\% = 81,94$

Lampiran 8. Dokumentasi Uji Organoleptik *Chicken Drumstick*



Lampiran 9. Label Produk



Chicken Drums tikr

Netto : 40 gram (2 buah)

KOMPOSISI
Hati ayam, bayam merah, daging ayam, telur, tepung terigu, tepung tapioka, dan tepung panir

PENYIMPANAN
Suhu ruang, hindari matahari langsung

CONTACT PERSON
Wa : 089629944026
Ig : ananda_rahmah_06


NILAI GIZI

Energi	: 277,38 kkal
Proetin	: 8,61 g
Lemak	: 19,64 g
Karbohidrat	: 17,54 g
Serat	: 0,12 g
Fe	: 2,01 mg

EXPIRED DATE
24.05.2024




Lampiran 10. Leaflet Produk



Order from us now!

089629944026

ananda_rahmah_06



Nilai Gizi Chicken Drumstick

Takaran Saji (2 buah) 40 gram

Jumlah Persajian
Energi total 277,38 kkal

Protein	8,61 g
Lemak	19,64 g
Karbohidrat	17,54 g
Serat	0,12 g

Zat Besi (Fe) 2,01 mg

Chicken Drumstick

HATI AYAM DAN BAYAM MERAH

Apa itu Chicken Drumstick?

Chicken drumstick adalah makanan yang berasal dari Eropa, pada umumnya chicken drumstick menjadi camilan atau kudapan ala rumahan yang diolah secara sederhana, namun seiring berjalannya waktu chicken drumstick juga menjadi makanan olahan yang bisa diawetkan atau biasa yang disebut dengan frozen food. Bahan dasar pembuatan chicken drumstick adalah daging ayam tanpa tulang, tepung panir, dan rempah-rempah untuk menambah cita rasanya. Kemudian, chicken drumstick juga menggunakan tulang ayam asli atau stik kayu agar penampilannya seakan-akan sama dengan paha ayam asli.

BAHAN-BAHAN

Bahan (g)	Perlakuan (Hati Ayam)
	F3 (16%)
A. Bahan Chicken Drumstick	
Daun bayam merah	50
Tepung terigu	30
Tepung tapioka	25
Hati ayam	80
Daging ayam giling	420
Air es	50
Lada bubuk	2
Garam	5
Gula pasir	5
Telur	55
Saus tiram	15
Minyak wijen	15
Bawang merah halus	7
Bawang putih halus	15
B. Batter	
Tepung terigu	150
Baking powder	1
Garam	1
Lada bubuk	1
Air es	150
Margarin	10
C. Breading	
Tepung panir	150

Cara Membuat

- Cincang halus hati ayam dan bayam merah
- Campurkan semua bahan *chicken drumstick*
- Aduk adonan hingga rata
- Ambil adonan sebanyak 20g, kepalkan di stik kayu, dan rebus hingga mengapung
- Angkat dan tiriskan. Lumuri dengan bahan *batter* lalu lumuri dengan bahan *breading*
- Angkat dan simpan di dalam *freezer* selama ±1 jam
- Penggorengan menggunakan metode *deep frying* dengan suhu 100-120 °C dengan api sedang selama ± 10 menit

Kelebihan Hati Ayam dan Bayam Merah

- Tinggi Fe (Hati Ayam = 15,8 mg dan Bayam Merah = 7 mg)
- Harga terjangkau