

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuisisioner Uji Organoleptik

LEMBAR KUISISIONER

Berikut disajikan kuisisioner uji organoleptik kajian pembuatan *churros* dengan penambahan tepung bayam merah terhadap peningkatan kandungan zat besi untuk pencegahan anemia. Format panelis dibuat sebagai berikut :

Nama : Sinta tri Bulandari

Tanggal : 14 April 2021

Instruksi :

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

	F5	F4	F1	F2	F3	
Kode Sampel	120	182	213	324	202	
Warna	5	5	5	5	5	
Aroma	5	5	3	4	4	
Rasa	5	3	4	5	4	
Tekstur	4	4	4	5	5	
Penerimaan Keseluruhan	5	4	4	5	5	

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = biasa saja

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Lampiran 2. Pernyataan Kesiediaan Menjadi Responden

JUDUL PENELITIAN : Kajian Pembuatan *Churros* dengan Penambahan Tepung Bayam Merah Terhadap Peningkatan Kandungan Zat Besi untuk Pencegahan Anemia

INSTANSI PELAKSANA : Penelitian Pemula

Persetujuan Setelah Penjelasan
(INFORMED CONSENT)

Selamat Pagi/siang/sore

Perkenalkan nama saya Danti Maharani mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Tanjungkarang, saya bermaksud melakukan penelitian mengenai: "Kajian Pembuatan *Churros* dengan Penambahan Tepung Bayam Merah Terhadap Peningkatan Kandungan Zat Besi untuk Pencegahan Anemia". Penelitian ini dilakukan sebagai salah satu syarat menyelesaikan pendidikan pada Program Diploma III Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Tanjungkarang tahun 2020. Saya berharap saudara/i bersedia untuk menjadi responden dalam penelitian ini diminta akan dilakukan pengujian menggunakan 5 panca indra untuk menilai sample yang akan disajikan. Penelitian ini tidak akan berdampak buruk pada kesehatan dan bahan yang digunakan bukan merupakan buruk memicu alergi. Setelah penelitian ini responden akan mendapatkan alat tulis dari kami, semua data yang diterima akan terjamin kerahasiannya.

Setelah mendengar dan memahami penjelasan penelitian, dengan ini saya menyatakan

SETUJU/~~TIDAK SETUJU~~

Untuk ikut sebagai responden sample penelitian

Bandar Lampung, 13 April 2021
Responden

Peneliti



Danti Maharani
1813411008



(Siska.tb)

Lampiran 3. Daftar Hadir Panelis Uji Organoleptik

Daftar Hadir panelis Uji Organoleptik

Kajian Pembuatan *Churros* dengan Penambahan Tepung Bayam Merah Terhadap Peningkatan Kandungan Zat Besi untuk Pencegahan Anemia

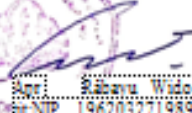
Hari/Tanggal : Selasa, 13 April 2021
Tempat : Rumah Peneliti

No	Nama	Tanda Tangan	
1.	Bella Febrani	1. 	
2.	Sinta tri Bulandari		2. 
3.	ACA	3. 	
4.	AURELIA HARAHAP		4. 
5.	PUJI ASIH	5. 	
6.	Nacita Zala Lini Yanci		6. 
7.	Adinda Rumanah	7. 	
8.	Nuraziza Fana		8. 
9.	Ulka SAFITRI	9. 	
10.	Katila MaySun		10. 

Lampiran 4. Hasil Laboratorium Analisis Kadar Zat Besi

 LABORATORIUM ANALISIS POLINDIA		Indek Dek : y-4AB-1.1.1 Revisi : 0	
SERTIFIKAT ANALISIS CERTIFICATE OF ANALYSIS (COA)			
No. Sertifikat	: 050/04/PLIS.1311/INV/2021	Jenis Sampel	: Miskannya
Pelanggan	: Danti Maharani	Identitas Sampel	: Curros
Tanggal sampling	: 23 April 2021	Parameter yang diuji	: Besi (Fe)
Verifikasi diterima	: 23 April 2021	Tema / for	

No.	Identitas Sampel	Unit	Result	Regulation	Method
1	Curros F1	ppm	6.40	-	AAS
2	Curros F2	ppm	7.82	-	AAS

Lampung, 5 Mei 2021
 Manajer Teknik

 Dr. Rahayu Widodo
 NIP. 196203271989031003



Catatan:

- ♦ Hasil pengujian hanya berlaku untuk sampel yang diuji
- ♦ COA tidak boleh diolah sebagian atau seluruhnya tanpa izin Manajer Pemasok Pemas

Lampiran 5. Hasil Penilaian Organoleptik Skala Likert

No Responden	Warna					Aroma					Rasa					Tekstur					Penerimaan Keseluruhan				
	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	5	5	5	4	4	5	5	5	5	3	4	4	3	3	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4
2	4	5	4	3	2	4	5	3	2	2	5	4	4	4	3	3	5	3	3	3	3	4	4	3	3
3	4	4	3	3	2	3	2	2	4	4	3	4	5	5	4	3	4	3	3	3	2	4	1	2	4
4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	3	5	5	5	4	5	5	5	5	3	5	5	4	4
5	4	5	5	5	5	3	4	4	5	5	4	5	4	3	5	4	5	5	4	4	4	5	5	4	5
6	4	4	3	4	3	3	5	3	4	4	5	5	4	4	5	3	4	3	5	4	3	5	3	4	4
7	4	3	2	3	2	4	3	5	4	4	4	4	4	3	3	3	2	4	4	3	4	4	5	4	4
8	4	4	4	3	2	4	4	3	3	3	4	5	3	3	2	5	5	4	4	4	5	4	3	3	2
9	4	4	5	5	5	4	5	5	4	5	5	4	5	3	5	4	4	5	4	5	4	5	5	4	5
10	4	4	2	2	4	4	5	2	2	4	4	4	3	2	4	4	5	3	4	4	3	4	3	3	5
11	4	5	4	4	3	3	4	3	5	5	4	4	3	4	5	5	5	3	5	5	3	5	4	5	5
12	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	4	4	4	5	4	4	4
13	3	4	4	3	2	4	4	4	4	2	2	4	2	2	2	4	5	4	4	2	3	5	4	3	2
14	3	4	4	3	2	4	5	3	4	2	2	4	2	2	2	3	4	3	3	3	3	5	3	3	2
15	4	4	4	3	2	4	4	3	4	2	2	4	3	3	2	3	5	3	3	2	3	5	3	3	2
16	5	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	3	5	4	4	4	3	4	4	4	4
17	4	5	3	3	3	5	3	3	1	3	5	4	4	3	4	3	4	3	2	2	5	4	3	3	3
18	4	3	3	3	3	5	5	5	5	5	5	4	3	4	2	5	5	5	5	5	4	4	3	4	1
19	3	5	3	2	2	5	5	4	4	4	5	5	3	2	3	5	5	3	3	3	3	5	3	2	3
20	5	5	3	3	2	4	4	3	3	3	5	5	3	3	1	4	4	3	3	2	4	5	3	3	2
21	4	4	3	3	2	4	5	4	4	3	4	5	2	2	3	3	4	2	3	3	3	5	3	3	3
22	5	5	2	2	2	4	4	4	4	3	3	5	2	2	2	4	5	2	2	2	3	5	2	2	2
23	4	5	4	3	3	4	5	3	2	1	4	4	2	3	1	5	4	4	4	3	3	4	3	2	2
24	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	3	5	4	5	3	4	5	5	5	5	5	5	4	5	4
25	4	3	3	2	2	4	4	4	4	2	4	4	2	2	2	3	4	3	3	3	3	4	2	2	3
26	5	3	3	3	3	4	5	2	2	1	4	5	3	2	1	3	3	3	1	1	3	2	2	2	1
27	4	4	4	4	3	5	5	5	3	4	3	4	4	3	2	3	4	5	3	4	5	4	5	3	4
28	5	5	5	5	5	4	4	3	5	3	5	5	4	5	4	5	5	4	4	4	4	5	4	5	4
29	5	5	5	4	3	5	5	5	5	4	3	5	5	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5
30	4	4	3	2	3	5	4	4	4	4	4	5	2	4	3	4	4	3	4	2	3	4	3	4	3
Jumlah	124	130	111	104	93	123	131	113	115	105	115	134	102	99	93	115	134	112	111	104	107	135	106	103	99
Rangking	5	4	10	14	18	6	3	8	7	13	7	2	16	17	18	7	2	9	10	14	11	1	12	15	17
Rata-rata	4,13	4,33	3,7	3,46	3,1	4,1	4,36	3,76	3,83	3,5	3,83	4,46	3,4	3,3	3,1	3,83	4,46	3,73	3,7	3,46	3,56	4,5	3,53	3,43	3,3
Skala Likert	83	87	74	69	62	82	87	75	77	70	77	89	68	66	62	77	89	75	74	69	71	90	71	69	66

Lampiran 6. Perhitungan

Rendemen *Churros* Formula 1 tanpa Penambahan Tepung Bayam Merah dan Formula 2 dengan penambahan Tepung Bayam Merah

Formula	Berat Awal (gram)	Berat Akhir (gram)	Rendemen (%)
F1	350	221	63,1
F2	355	225	63,3

Rendemen Tepung Bayam Merah

Bahan	Berat Awal (gram)	Berat Akhir (gram)	Rendemen (%)
Bayam merah, segar	80	5	6,25

- Perhitungan kandungan zat gizi per resep dan per porsi (1 resep = 4 porsi)

1. Energi

Kandungan energi per resep:

$$F1 = 1168 \text{ kkal}$$

$$F2 = 1200,8 \text{ kkal}$$

Kandungan energi per porsi

$$F1 = 1168 \text{ kkal} / 4 \text{ porsi} = 292 \text{ kkal}$$

$$F2 = 1200,8 \text{ kkal} / 4 \text{ porsi} = 300,2 \text{ kkal}$$

2. Protein

Kandungan protein per resep

$$F1 = 16 \text{ g}$$

$$F2 = 17,8 \text{ g}$$

Kandungan protein per porsi

$$F1 = 16 \text{ g} / 4 \text{ porsi} = 4 \text{ g}$$

$$F2 = 17,8 / 4 \text{ porsi} = 4,4 \text{ g}$$

3. Lemak

Kandungan lemak per resep

$$F1 = 84 \text{ g}$$

$$F2 = 85,5 \text{ g}$$

Kandungan lemak per porsi

$$F1 = 84 \text{ g}/4 \text{ porsi} = 21 \text{ g}$$

$$F2 = 85,5 \text{ g}/4 \text{ porsi} = 21,3 \text{ g}$$

4. Karbohidrat

Kandungan karbohidrat per resep

$$F1 = 100,5 \text{ g}$$

$$F2 = 105,6 \text{ g}$$

Kandungan karbohidrat per porsi

$$F1 = 100,5 \text{ g}/4 \text{ porsi} = 25,1 \text{ g}$$

$$F2 = 105,6 \text{ g}/4 \text{ porsi} = 26,4 \text{ g}$$

- Perhitungan kandungan zat besi

Hasil laboratorium Kandungan zat besi

$$F1 = 6,42 \text{ ppm}$$

$$F2 = 7,82 \text{ ppm}$$

Kandungan zat besi per porsi

$$F1 = 6,42 \text{ ppm} \times 55 \text{ g} = \frac{353,1}{1.000} = 0,35 \text{ mg}/100\text{g}$$

$$F2 = 7,82 \text{ ppm} \times 56 \text{ g} = \frac{437,92}{1.000} = 0,43 \text{ mg}/100\text{g}$$

- Perhitungan penyerapan minyak

$$F1 = \frac{15,6}{100} \times 56 \text{ g} = 8,58 \times 4 \text{ porsi} = 34 \text{ g}$$

$$F2 = \frac{15,6}{100} \times 55 \text{ g} = 8,736 \times 4 \text{ porsi} = 35 \text{ g}$$

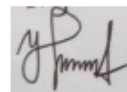
Lampiran 7. Invoice Translation Abstract

INVOICE TRANSLATION			
Customer: Danti Maharani		Payment of: Abstract translation Payment method: Transfer via bank BRI 009801096393505 ADITYA RISTYANTO	
Item	Quantity	Price	Total price
Kajian Pembuatan Churros dengan Penambahan Tepung Bayam Merah terhadap Peningkatan Kandungan Zat Besi The Study of Making Churros with Addition of Red Spinach Flour towards the Increasing of Iron Composition	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, 28th May 2021

Translator,



Lampiran 8. Dokumentasi Proses Pembuatan Produk



Gambar 1. Bahan Pembuatan Produk



Gambar 2. Pemplenderan Bayam Merah



Gambar 2. Pengayakan Tepung Bayam Merah



Gambar 3. Hasil Tepung Bayam Mera



Gambar 4. Pencampuran air, mentega, gula pasir



Gambar 5. Pencampuran Tepung Terigu



Gambar 6. Pencampuran Adonan dan Telur



Gambar 7. Proses Pencetakan



Gambar 8. Proses Penggorengan



Gambar 9. Hasil Produk

Lampiran 9. Dokumentasi Proses Uji Organoleptik

