

LAMPIRAN

Lampiran 1

Pernyataan Ketersediaan Menjadi Responden

33

LAMPIRAN

Lampiran 1

Pernyataan Ketersediaan Menjadi Responden

JUDUL PENELITIAN :

"Kajian Pembuatan *Cookies* Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) dan Tepung Ikan Teri (*Engraulidae*) Sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pada Anak *Stunting*".

Persetujuan Setelah Penjelasan
(INFORMED CONSENT)

Selamat Pagi/Siang/Sore

Perkenalkan nama saya Bella Muspita Mahasiswi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang, saya bermaksud melakukan penelitian mengenai "Kajian Pembuatan *Cookies* Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) dan Tepung Ikan Teri (*Engraulidae*) Sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pada Anak *Stunting*". Penelitian ini dilakukan sebagai laporan tugas akhir. Saya berharap saudara/i bersedia untuk menjadi responden dalam penelitian ini, dimana akan dilakukan penelitian kesukaan terhadap produk yang dilakukan pengujian.

Saudara/i diminta untuk mencicipi produk *cookies* yang telah disediakan dan menilai tingkat kesukaan yang meliputi warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan produk. 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~~

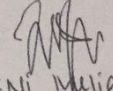
Untuk ikut sebagai responden sampel penelitian

Peneliti

Bandar Lampung, 2021

Responden


(Bella Muspita)


(ENI MULIA)

Lampiran 2

Lembar Kuesioner

34

Lampiran 2

LEMBAR KUESIONER

Berikut disajikan kuesioner uji organoleptik "Kajian Pembuatan Cookies Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) dan Tepung Ikan Teri (*Engraulidae*) Sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pada Anak Stunting".

Format panelis dibuat sebagai berikut :

Nama : ENI MELIA
 Tanggal : 29 - 12 - 2021
 Instruksi :

Dihadapan anda disajikan sampel yang ditambahkan dengan tepung kacang merah (*Phaseolus Vulgaris L*) dan tepung ikan teri (*Engraulidae*) berkode. Anda diminta mengevaluasi sampel tersebut satu persatu yaitu membandingkan sampel 1 sampai 6. Berikan penilaian kesukaan anda dengan cara menuliskan skor di bawah kode sampel pada tabel penilaian berikut. Kemudian tulislah penilaian anda, masing-masing kode sampel seperti tabel dibawah ini.

Kode Sampel	941	958	966	972	989
Warna	5	5	5	5	5
Aroma	4	4	5	4	4
Rasa	5	5	5	5	5
Tekstur	5	5	5	5	5
Penerimaan Keseluruhan	5	5	5	5	5

Keterangan :

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = netral
- 4 = suka
- 5 = sangat suka

Lampiran 3

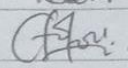
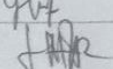
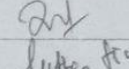
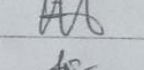
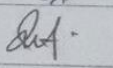
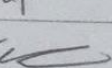
Daftar Hadir Panelis

Lampiran 3

Daftar Hadir Panelis Uji Organoleptik

Hari/Tanggal : 29 Desember 2021

Tempat :

No	Nama	Tanda Tangan
1 ✓	Dea Miranda Pratanti	
2 ✓	TIKA NURRAHMA	
3 ✓	Azzahra Adellia S.F	
4 ✓	Yeni Ameliana	
5 ✓	Devita Rahma Dhani	
6 ✓	Mertri Dian	
7 ✓	Luthfa Uswathon Hasanah	
8 ✓	Erlin Kasanaka	
9 ✓	Farradila Esi Bintari	
10 ✓	Septi Kirani	
11 ✓	Prizka Yustara Kusuma	
12 ✓	Rahma Amalia Putri	
13 ✓	Santika	
14 ✓	Dinar Petyca	
15 ✓	Intan Ayu Dinestri	
16 ✓	Aninda Berliche	
17 ✓	Merizka Dea	
18 ✓	Susi (Umat)	
19 ✓	Lia nikmatul HS	

Poltekkes Tanjungkarang

Lampiran 4

Perhitungan Nilai Gizi

formula	Bahan	Berat (gr)	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	KALSIUM
F0 (Kontrol)	tepung kacang merah	125	213,75	13,75	2,75	35	366,25
	tepung ikan teri	5	17,35	7,32	0,96	0,98	230,4
	tepung terigu	125	416,25	11,25	1,25	96,5	27,5
	maizena	20	68,2	0,06	0	17	4
	susu bubuk	12	61,56	2,952	3,6	4,344	108,48
	baking powder	1	0,1	0,0002	0	0,0482	0
	margarine	150	1080	0,9	121,5	0,6	30
	gula halus	200	788	0	0	188	10
	kuning telur	30	106,5	4,89	9,57	0,21	44,1
		JUMLAH	2751,71	41,1222	139,63	342,6822	820,73
	NILAI GIZI PER PORSI	(37 PORSI) =	74,37	1,11	3,77	9,26	22,18

formula	Bahan	Berat (gr)	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	KALSIUM
F1	tepung kacang merah	125	213,75	13,75	2,75	35	366,25
	tepung ikan teri	0	-	-	-	-	-
	tepung terigu	125	416,25	11,25	1,25	96,5	27,5
	maizena	20	68,2	0,06	0	17	4
	susu bubuk	12	61,56	2,952	3,6	4,344	108,48
	baking powder	1	0,1	0,0002	0	0,0482	0
	margarine	150	1080	0,9	121,5	0,6	30
	gula halus	200	788	0	0	188	10
	kuning telur	30	106,5	4,89	9,57	0,21	44,1
		JUMLAH	2734,36	33,8022	138,67	341,702	580,33
	NILAI GIZI PER PORSI	(37 PORSI)	73,90	0,91	3,74	9,23	15,68

Nilai gizi	Bahan	berat	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	KALSIUM
Cookies original	tepung terigu	250	832,5	22,5	2,5	193	55
	maizena	20	68,2	0,06	0	17	4
	susu bubuk	12	61,56	2,952	3,6	4,344	108,48
	baking powder	1	0,1	0,0002	0	0,0482	0
	margarine	150	1080	0,9	121,5	0,6	30
	gula halus	100	389	0	0,1	99,6	0
	kuning telur	30	106,5	4,89	9,57	0,21	44,1
		JUMLAH	2537,86	31,3022	137,27	314,8022	241,58
	NILAI GIZI PER PORSI	(37 PORSI)	68,59081	0,846005	3,71	8,508168	6,529189

*Lampiran 5***Analisis Laboratorium Kandungan Protein dan Kalsium****A. Protein**

No	Kode sampel	Protein (%)	Per 15 g/per butir
1	F0	7,7303	1,15
2	F1	9,5750	1,43

B. Kalsium

No	Kode sampel	Kalsium (mg/100g)	Per 15 g/per butir
1	F0	14,33	2,14
2	F1	34,41	5,16

Lampiran 6

Kontribusi Nilai Gizi *Cookies* terhadap AKG untuk Anak Balita

Kelompok umur	Energi (kkal)		Protein (g)		Lemak (g)		Karbohidrat (g)		Kalsium (mg)	
	AKG	Kontribusi AKG (%)	AKG	Kontribusi AKG (%)	AKG	Kontribusi AKG (%)	AKG	Kontribusi AKG (%)	AKG	Kontribusi AKG (%)
1-3 tahun	1350	5,50	20	7,15	45	8,37	215	4,30	650	0,79
4-6 tahun	1400	5,31	25	5,72	50	7,54	220	4,20	1000	0,51

*Lampiran 7***Proses Pembuatan Cookies**

*Lampiran 8***Dokumentasi Uji Organoleptik**

Lampiran 9

Data Analisis Kadar Protein



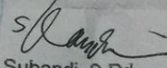
KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI LAMPUNG
 Jalan Soekarno Hatta No.10 Rajabasa, Bandar Lampung
 Telepon (0721) 703995, Faksimili (0721) 787309,
 Laman : www.polinela.ac.id

Data Analisis

Dari : Sdri. Bella Musfita (Mahasiswa Poltekkes Tanjungkarang)
 Sampel : Biscuit
 Analisis : Protein
 Tanggal : 13 Mei 2022

No	Kode Sampel	Protein (%)
1	F0	7.7303
2	F1	9.5750



B. Lampung, 17 Mei 2022
 PLP Penguji,

 Subandi, S.Pd.
 NIP 19660623 198910 1 001



Lampiran 10

Data Analisis Kadar Kalsium

Kode Dok : FM.7.8-2
 Revisi : 1


LABORATORIUM ANALISIS POLINELA

SERTIFIKAT ANALISIS
CERTIFICATE OF ANALYSIS (COA)

No. Sertifikat : 197/05/PL15.13.17/COA/2022 Certificate No Pelanggan : Bella Muspita Customer Tanggal diterima : 13 Mei 2022 Date of Received Tanggal pengujian : 17 Mei 2022 Date of Testing	Jenis Sampel : Cookies Subject of Sample Deskripsi Sampel : Makanan Description of Sample Parameter Uji : Kalsium (Ca) Tested for	
--	--	--

No.	Identitas Sampel	Unit	Result	Method
1	Sampel F0	mg/100g	34.41	AAS
2	Sampel F1	mg/100g	14.33	AAS


 Bandar Lampung, 27 Mei 2022
 Manajer Teknis,

Ira Novita Sari
 NIP. 199111172018072001

Catatan:

- ❖ Hasil pengujian hanya berlaku untuk sampel yang diuji
- ❖ COA tidak boleh disalin sebagian atau seluruhnya tanpa seijin Manajer Puncak
- ❖ *Complaint* diterima maksimal 7 hari setelah pengambilan Sertifikat Analisis (COA)

1/1