

LAMPIRAN

Lampiran 1.

Pernyataan Ketersediaan Menjadi Responden

JUDUL PENELITIAN : Kajian Pembuatan *Dimsun* Dengan Penambahan Hati Ayam Dan Jamur Tiram Sebagai Makanan Selingan Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri

Persetujuan Setelah Penjelasan (INFORMED CONSENT)

Selamat Pagi/Siang/Sore

Perkenalkan nama saya Nurulia Luciana Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang, saya bermaksud melakukan penelitian mengenai "Kajian Pembuatan *Dimsun* Dengan Penambahan Hati Ayam Dan Jamur Tiram Sebagai Makanan Selingan Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri" Penelitian ini dilakukan sebagai 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 *Dimsun* 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



(Nurulia Luciana)
NIM . 1913411018

Purwodadi Simpang, 01. Januari 2022
Responden



(Sisna Nuriana Dewi)

Lampiran 2.

Formulir Uji Hedonik

Produk Dimsum

Tanggal : 01 Januari 2022
 Nama Panelis : Syka Nurviana Dewi
 Petunjuk : Dihadapan anda tersaji 4 sampel produk dengan 1 referensi. Anda diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna, aroma, rasa, tekstur serta penerimaan secara keseluruhan.

- 1) Minumlah air mineral terlebih dahulu sebelum menguji sampel
- 2) Cicipi sampel R terlebih dahulu terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur
- 3) Kemudian cicipi sampel yang sudah disediakan satu persatu dan bandingkan sampel yang tersedia dengan sampel R.
- 4) Berikan penilaian dengan cara memasukkan nomor (Lihat keterangan yang ada di bawah tabel) pada pernyataan yang sesuai penilaian anda
- 5) Skor penilaian sampel boleh sama
- 6) Gunakan air mineral sebagai penetral setiap berpindah sampel

Parameter	Kode Sampel			
	727	666	881	637
Warna		2	3	2
Aroma		4	4	2
Rasa		4	5	3
Tekstur		2	4	2
Penerimaan Keseluruhan		3	5	3

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

Lampiran 3.

DAFTAR HADIR PANELIS UJI ORGANOLEPTIK

Hari/tanggal : Sabtu, 01 Januari 2022.

Waktu :

No.	Nama	Umur	Tanda tangan
1.	Feyta Nadia unia	13	
2.	Adinda aulia Saputri	13	
3.	Calsa Lulu Rahmawati	14	
4.	Clarissa indra putri	14	
5.	Gori asta padaria	13	
6.	KIRIN AMELIA	10	
7.	May Anggraeni	11	
8.	WILDA CYNTHIA	19	
9.	SISKA NURVIANA DEWI	19	
10.	Sella Pamadhani	14	
11.	Fanisa Yulisa Cahyani	15	
12.	Olivia Kurniasari	19	
13.	Shiva Rizma Putri	15	
14.	Mienica Olivia Utama	19	
15.	Angga Nalora	19	
16.	Fithiyanti	19	
17.	Olivia Fadila	19	
18.	Miz Triana	16	
19.	Veni Erisca	14	
20.	Sumbara Gannan	15	
21.	nini napica	18	
22.	RANI JUWITA.	15	
23.	YATI OKTAVIA	18	
24.	Okta Barlana	19	
25.	Nur Chafia	17	

Lampiran 4.

HASIL PENILAIAN ORGANOLEPTIK PANELIS

No	NAMA	WARNA			AROMA			RASA			TEKSTUR			PENERIMAAN KESELURUHAN		
		F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3
1	Keyla Nada Vexia	4	4	4	3	4	5	4	4	4	4	4	4	5	4	5
2	Anggia Maharani	4	3	3	3	4	3	5	5	5	4	3	3	4	4	3
3	Nini Nopica	3	5	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	5	5	4
4	Veni Erisika	5	5	4	5	5	4	3	5	4	5	4	4	5	5	4
5	Sella Ramadhani	5	5	4	3	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5
6	May Anggraini	4	3	4	5	5	4	4	5	3	3	4	2	5	4	4
7	Ririn Amelia	3	3	4	4	1	5	5	3	4	3	1	5	5	3	1
8	Sintia Gumay	4	4	5	5	5	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5
9	Qori Asta Fadelia	4	3	2	5	3	3	3	5	5	3	3	2	5	5	5
10	Salsa Lulu Rahmawati	4	5	5	4	4	5	3	2	4	2	4	4	5	5	5
11	Clarissa Indra Putri	4	3	2	5	2	2	4	5	4	3	3	1	5	5	2
12	Wilda Cyntia	2	5	1	4	5	4	1	4	3	2	5	3	2	5	2
13	Silvia Risma Putri	4	3	2	4	4	3	4	4	3	3	2	2	5	4	3
14	Olivia Kurniasari	3	2	2	3	2	2	3	3	3	3	2	2	2	2	2
15	Siska Nurviana Dewi	3	3	2	4	4	2	4	5	3	2	4	2	3	5	3
16	Rani Juwita	3	4	2	4	1	1	2	1	2	2	1	2	3	1	2
17	Fanisa Yulika Cahyani	3	2	1	4	2	2	4	3	1	2	2	2	3	2	2

18	Adinda Aulia Saputri	3	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5
19	Monica Olivia	3	4	3	4	5	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3
20	Inez Triana	4	3	5	5	4	4	3	5	3	3	4	3	3	5	4
21	Olivia Fadila	4	5	5	4	5	5	4	5	3	3	3	4	3	5	4
22	Nur Shofia	4	3	3	3	4	3	4	3	4	3	3	3	4	4	4
23	Fitriyanti	3	4	4	5	4	4	5	2	3	3	2	4	4	3	3
24	Yati Oktavia	4	5	3	1	1	2	5	3	3	1	1	4	3	4	3
25	Okta Berliana	4	3	3	4	4	3	5	3	2	3	3	2	5	4	2
26	Rani Juwita	4	5	4	4	5	4	5	5	5	5	4	5	4	5	4
27	Anggia Maharani	3	3	3	4	3	3	5	5	5	4	3	4	4	4	3
28	Nini Nopica	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	5	5	5
29	Veni Erisika	5	5	4	5	5	4	3	5	4	5	4	4	5	5	4
30	Sintia Gumay	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5
31	May Anggraini	5	4	5	4	4	4	4	5	3	3	3	4	5	5	5
32	Ririn Amelia	4	5	3	1	1	2	5	3	3	1	1	4	3	4	3
33	Keyla Nada Vexia	4	4	5	5	5	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5
34	Qori Asta Fadelia	4	4	4	4	3	5	3	5	4	5	3	3	5	5	5
35	Salsa Lulu Rahmawati	4	5	5	4	4	5	3	2	4	2	4	4	5	5	5
36	Clarissa Indra Putri	3	3	4	4	4	3	4	5	2	4	5	2	5	5	3
37	Wilda Cyntia	3	5	2	3	4	2	1	3	3	2	5	4	1	5	2
38	Silvia Risma Putri	4	3	3	4	4	3	4	3	2	3	3	2	5	4	2
39	Olivia Kurniasari	3	2	2	3	2	2	4	3	3	3	3	2	3	3	2
40	Siska Nurviana Dewi	4	4	3	2	4	2	4	5	1	2	5	1	3	4	3

41	Sella Ramadhani	5	3	2	3	2	1	2	1	2	3	1	2	3	2	2
42	Fanisa Yulika Cahyani	3	4	2	3	4	2	5	2	1	3	4	1	3	3	2
43	Adinda Aulia Saputri	5	5	3	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5
44	Monica Olivia	3	4	3	3	5	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4
45	Inez Triana	5	3	4	4	4	5	3	5	3	3	4	3	4	5	3
46	Olivia Fadila	5	5	4	5	5	4	3	5	4	4	3	4	4	5	3
47	Latifatunnisa	5	5	4	3	5	5	4	5	5	5	4	5	5	3	5
48	Fitriyanti	5	4	2	3	2	2	4	3	2	5	3	2	3	2	2
49	Yati Oktavia	4	3	2	2	4	3	4	2	3	4	2	2	5	2	3
50	Okta Berliana	4	5	3	2	5	2	5	3	3	4	3	4	3	3	3
51	Rani Juwita	4	4	4	5	5	4	5	3	4	5	5	5	5	3	5
52	Anggia Maharani	3	3	3	4	4	3	5	4	4	3	3	4	4	3	4
53	Nini Nopica	3	4	4	4	3	2	2	4	4	3	2	3	3	5	4
54	Veni Erisika	5	5	4	5	5	4	3	5	4	5	4	4	5	5	4
55	Sintia Gumay	5	5	5	5	4	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5
56	May Anggraini	4	5	5	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	5	4
57	Ririn Amelia	4	3	4	3	4	4	2	3	4	3	3	3	1	3	2
58	Keyla Nada Vexia	5	4	5	5	3	4	5	5	3	5	5	4	4	3	5
59	Qori Asta Fadelia	4	3	3	5	4	4	3	5	3	3	3	5	4	5	4
60	Salsa Lulu Rahmawati	4	4	4	4	3	4	5	5	5	3	3	4	5	3	5
61	Clarissa Indra Putri	3	4	2	2	3	4	3	5	3	3	3	2	4	5	3
62	Wilda Cyntia	2	4	2	1	5	3	3	5	1	4	5	2	1	5	1
63	Silvia Risma Putri	4	3	3	3	2	2	4	3	3	3	2	2	3	4	3

64	Olivia Kurniasari	3	2	2	3	2	2	4	4	2	3	2	2	3	3	2
65	Siska Nurviana Dewi	3	4	2	2	3	2	4	5	2	2	4	2	4	5	1
66	Sella Ramadhani	5	4	2	3	2	3	3	1	2	3	1	3	5	2	3
67	Fanisa Yulika Cahyani	4	2	2	3	2	2	4	3	2	4	3	2	5	4	3
68	Adinda Aulia Saputri	5	3	5	5	4	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4
69	Monica Olivia	4	4	3	3	3	3	3	3	2	4	3	3	3	4	4
70	Inez Triana	4	3	5	3	3	4	3	3	4	3	4	3	3	3	2
71	Olivia Fadila	5	5	4	4	4	4	5	4	3	3	5	4	4	5	3
72	Latifatunnisa	4	4	4	3	5	4	2	5	3	2	5	4	4	3	5
73	Fitriyanti	3	4	3	2	4	4	4	3	3	4	3	5	2	2	4
74	Yati Oktavia	3	4	3	2	4	3	5	4	5	3	5	4	3	3	5
75	Okta Berliana	2	5	3	2	5	4	5	3	3	2	3	2	4	5	3
	Jumlah	289	291	253	273	277	260	287	291	253	253	257	248	296	301	261
	Ranking	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1	3
	Rata - Rata	3,85	3,88	3,37	3,64	3,69	3,46	3,82	3,88	3,37	3,37	3,42	3,30	3,94	4,01	3,48

Lampiran 5.**KESIMPULAN NILAI SKALA LIKERT**

FORMULA	UJI ORGANOLEPTIK				
	W	A	R	T	PK
F1	77%	72,8%	76,53%	67,46%	78,93%
F2	77,6%	73,86%	77,6%	68,53%	80,26%
F3	67,46%	69,33%	67,46%	66,13%	69,6%

Lampiran 6.

Kode Dok : FM.7.8-2
Revisi : 1



LABORATORIUM ANALISIS POLINELA

SERTIFIKAT ANALISIS

CERTIFICATE OF ANALYSIS (COA)

No. Sertifikat : 192/05/PL15.13.17/COA/2022
Certificate No
Pelanggan : Nurulia Luciana
Customer
Tanggal diterima : 10 Mei 2022
Date of Received
Tanggal pengujian : 11 Mei 2022
Date of Testing

Jenis Sampel : Dimsum
Subject of Sample
Deskripsi Sampel : Makanan
Description of Sample
Parameter Uji : Besi (Fe)
Tested for

No.	Identitas Sampel	Unit	Result	Method
1	Sampel F0	mg/l	48.48	AAS
2	Sampel F2	mg/l	50.04	AAS

Bandar Lampung, 27 Mei 2022

Manager Teknis

Ira Novita Sari

NIP. 199111172018072001

Catatan:

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

1/1

Lampiran 7.**PERHITUNGAN ZAT BESI****Hasil Kadar Zat Besi**

No	Sampel	Hasil
1.	R	48,48
2.	F2	50,04

Perhitungan per porsi/60 gram :

$$\begin{aligned}
 R &= 48,48 \text{ ppm} \times 60 \text{ g} = 2.908,8 \text{ mg/g} \\
 &= 2.908,8 / 1000 \\
 &= 2,90 \text{ mg/60 g}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 F2 &= 50,04 \text{ ppm} \times 60 \text{ g} = 3.002,4 \text{ mg/g} \\
 &= 3.002,4 / 1000 \\
 &= 3,00 \text{ mg/60 g}
 \end{aligned}$$

Perhitungan per 100 gram :

$$\begin{aligned}
 R &= 48,48 \text{ ppm} \times 60 \text{ g} = 4.848 \text{ mg/g} \\
 &= 4.848 / 1000 \\
 &= 4,848 \text{ mg/100 g}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 F2 &= 50,04 \text{ ppm} \times 100 \text{ g} = 5.004 \text{ mg/g} \\
 &= 5.004 / 1000 \\
 &= 5,004 \text{ mg/60 g}
 \end{aligned}$$

Lampiran 8.**PERHITUNGAN KANDUNGAN GIZI****a. Energi**

Bahan	R	F2
Daging paha ayam (g)	1043	730,1
Hati ayam (g)		182,7
Jamur tiram (g)		10,5
Telur ayam (g)	84,7	84,7
Tepung tapioka (g)	90,75	90,75
Tepung meizena (g)	34,1	34,1
Kecap asin (g)	2,65	2,65
Bawang putih (g)	22,4	22,4
Daun bawang (g)	1,23	1,23
Kulit dimsum/pangsit (g)	297,6	297,6
Wortel (g)	3,6	3,6
Lada (g)	18,25	18,25
Minyak kelapa sawit (g)	44,2	44,2
Garam (g)	-	-
Gula (g)	19,7	19,7
Air es (ml)	-	-
Total	1.662,18	1.542,48
Total/porsi	207,77	192,81

b. Protein

Bahan	R	F2
Daging paha ayam (g)	63,7	44,59
Hati ayam (g)		19,18
Jamur tiram (g)		0,665
Telur ayam (g)	6,82	6,82
Tepung tapioka (g)	0,275	0,275
Tepung meizena (g)	0,03	0,03
Kecap asin (g)	0,314	0,314
Bawang putih (g)	0,9	0,9
Daun bawang (g)	0,06	0,06
Kulit dimsum/pangsit (g)	7,92	7,92
Wortel (g)	0,1	0,1
Lada (g)	0,575	0,575
Minyak kelapa sawit (g)	0	0
Garam (g)	-	-
Gula (g)	0	0
Air es (ml)	-	-
Total	80,69	81,42

Total/porsi	10,08	10,17
-------------	-------	-------

c. Lemak

Bahan	R	F2
Daging paha ayam (g)	87,5	61,25
Hati ayam (g)		11,27
Jamur tiram (g)		0,035
Telur ayam (g)	5,94	5,94
Tepung tapioka (g)	0,125	0,125
Tepung meizena (g)	0	0
Kecap asin (g)	0,002	0,002
Bawang putih (g)	0,04	0,04
Daun bawang (g)	0,009	0,009
Kulit dimsum/pangsit (g)	7,7	7,7
Wortel (g)	0,06	0,06
Lada (g)	0,34	0,34
Minyak kelapa sawit (g)	5	5
Garam (g)	-	-
Gula (g)	0	0
Air es (ml)	-	-
Total	106,71	91,77
Total/porsi	13,33	11,47

d. Karbohidrat

Bahan	R	F2
Daging paha ayam (g)	0	0
Hati ayam (g)		1,12
Jamur tiram (g)		1,925
Telur ayam (g)	0,385	0,385
Tepung tapioka (g)	22,05	22,05
Tepung meizena (g)	8,5	8,5
Kecap asin (g)	0,38	0,38
Bawang putih (g)	4,62	4,62
Daun bawang (g)	0,234	0,234
Kulit dimsum/pangsit (g)	48,52	48,52
Wortel (g)	0,79	0,79
Lada (g)	3,22	3,22
Minyak kelapa sawit (g)	0	0
Garam (g)	-	-
Gula (g)	47	47
Air es (ml)	-	-
Total	135,69	138,74
Total/porsi	16,96	17,34

e. Zat besi

Bahan	R	F2
Daging paha ayam (g)	5,25	3,15
Hati ayam (g)		11,06
Jamur tiram (g)		0,245
Telur ayam (g)	1,65	1,65
Tepung tapioka (g)	0,25	0,25
Tepung meizena (g)	0,15	0,15
Kecap asin (g)	-	-
Bawang putih (g)	0,2	0,2
Daun bawang (g)	0,069	0,069
Kulit dimsum/pangsit (g)	-	-
Wortel (g)	0,1	0,1
Lada (g)	0,82	0,82
Minyak kelapa sawit (g)	0	0
Garam (g)	-	-
Gula (g)	0,005	0,005
Air es (ml)	-	-
Total	8,49	8,73
Total/porsi	1,06	1,81

f. Serat

Bahan	R	F2
Daging paha ayam (g)	0	0
Hati ayam (g)		0
Jamur tiram (g)		1,26
Telur ayam (g)	0	0
Tepung tapioka (g)	0,225	0,225
Tepung meizena (g)	0,7	0,7
Kecap asin (g)	0,005	0,005
Bawang putih (g)	0,12	0,12
Daun bawang (g)	0,063	0,063
Kulit dimsum/pangsit (g)	1,68	1,68
Wortel (g)	0,1	0,1
Lada (g)	0,05	0,05
Minyak kelapa sawit (g)	0	0
Garam (g)	-	-
Gula (g)	0	0
Air es (ml)	-	-
Total	2,94	4,20
Total/porsi	0,36	0,52

Lampiran 9.**DOKUMENTASI**



