

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan

PERNYATAAN KETERSEDIAAN MENJADI RESPONDEN

Judul Penelitian :

Kajian Pembuatan Kue Putu Ayu Dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Makanan Selingan Ibu Hamil Preeklampsia

Penjelasan Setelah Persetujuan (INFORMED CONSENT)

Selamat Pagi/Siang/Sore

Perkenalkan nama saya Nur Hasanah Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang, saya bermaksud melakukan penelitian mengenai "Kajian Pembuatan Kue Putu Ayu Dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Makanan Selingan Ibu Hamil Preeklampsia". Penelitian ini dilakukan sebagai laporan tugas akhir. Saya berharap saudara bersedia menjadi responden dalam penelitian ini, dimana akan dilakukan penilaian kesukaan terhadap produk yang dilakukan pengujian.

Saudari diminta untuk mencicipi produk putu ayu yang telah disediakan dan menilai tingkat kesukaan yang meliputi warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan produk secara keseluruhan. Hasil penilaian dituliskan pada kolom tabel yang telah disediakan. Setelah penelitian ini responden akan menerima bahan kontak dari kami.

Setelah mendengar dan memahami penjelasan penelitian, dengan ini saya menyatakan:

SETUJU/TIDAK SETUJU

Untuk ikut sebagai responden sampel penelitian.


Kabarejo, 9 Mei 2023

Peneliti



(Nur Hasanah)
NIM 2013411109

Responden



(Rohmah)

Lampiran 2. Kuisisioner Uji Organoleptik

LEMBAR KUISISIONER UJI ORGANOLEPTIK

Berikut disajikan kuisisioner uji organoleptik “Kajian Pembuatan Kue Putu Ayu Dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Makanan Selingan Ibu Hamil Preeklampsia” .

Nama panelis : Pohmah

Tanggal : 9 Mei 2023

Intruksi :

Dihadapan anda disajikan sampel yang ditambahkan dengan tepung kacang kedelai dan tepung kacang hijau. Anda diminta mengevaluasi sampel tersebut satu persatu yaitu membanding sampel 1 sampai dengan sampel 3. Berikut penilaian kesukaan anda dengan cara menuliskan skor dibawah ini kode sampel pada tabel penilaian berikut. Kemudian tuliskan penilaian anda masing-masing kode sampel seperti pada tabel dibawah ini.

Parameter	Kode sampel		
	735	765	795
Warna	4	4	4
Rasa	4	5	5
Aroma	4	4	5
Tekstur	3	4	5
Penerimaan Keseluruhan	4	5	5

Keterangan:

1 = sangat tidak suka

2 = tidak suka

3 = biasa saja

4 = suka

5 = sangat suka

Lampiran 3. Daftar Hadir Uji Organoleptik

DAFTAR HADIR PANELIS UJI ORGANOLEPTIK
"KAJIAN PEMBUATAN KUE PUTU AYU DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG
KACANG KEDELAI DAN TEPUNG KACANG HIJAU SEBAGAI ALTERNATIF
MAKANAN SELINGAN IBU HAMIL PREEKALMPSIA"

Hari/tanggal : Jum'at, 5 Mei 2023

Waktu : 10.00 sd selesai

No	Nama	Umur	Tanda Tangan
1	Ha Marlina	23	
2	YENI SETIAWATI	31	
3	SITI RODIYAH	40	
4	Lasminah	41	
5	Lily Kisrowiyah	37	
6	Lasiyem	43	
7	Afriani	33	
8	NISRIATI	42	
9	Mastah	43	
10	Menek	33	
11	FIRIYANI	33	
12	Wulan SAFITRI	25	
13	Siti Masturoh	45	
14	Mita Purnama Sari	20	
15	Mastuti	45	
16	Latinem	45	
17	MASTIYAH	45	
18	Katini	39	
19	WINDA	25	
20	Suzani	43	
21	Yulianti	35	
22	PURWATI	28	
23	Tri Utami	23	
24	KASIJAH	42	
25	INDUN	40	
26	Leni Astuti	23	
27	Listiawati	35	
28	MUR JUBAIDAH	21	
29	Kansiyah	47	
30	Siti Maesaroh	43	
31	Rohmah	23	

	Nama	Umur	TTD
32	Septi Cahya Pratiwi	26	Septi
33	Ela	22	ZHARAT
34	Umu	23	Umu
35	Kamariyah	40	Amir
36	Tri	29	Tri
37	Septi	32	Septi
38	Yati	40	Yati
39	Supri	48	Supri
40	Maryana	42	Maryana
41	SUPRIYATI	48	Supri
42	Samiri	45	Samiri
43	AMBAR KARYATI	20	Ambar
44	Uminah	35	Umi
45	Feni Hafleah	28	Feni
46	Mutanti P.	36	Mutanti
47	Zaharun	32	Zaharun
48	Wanda Afandi	38	Wanda
49	SRI FATIMAH	45	Sri
50	Ayu Sindari	24	Ayu
51	Siti nurmainah	49	Siti
52	Ernawati	37	Ernawati
53	Lailatus Samah	20	Lailatus
54	Heni	39	Heni
55	Nurkhasanah	39	Nurkhasanah
56	yuli porwanti	35	Yuli
57	RUSTINAH	31	Rustinah
58	SULIA ANDRIANI.	40	Sulia
59	Lilis Suryani	28	Lilis
60	Septi puji astuti	31	Septi
61	NIUR HIDAYATI	37	Niur
62	Fleri	42	Fleri
63	Imroatun Hasanah	21	Imroatun
64	Erni wati	35	Erni
65	Sadinah	45	Sadinah
66	SRI WAHYULININGSIH	34	Sri
67	Yuli ana	33	Yuli
68	Halimah Anaya	20	Halimah
69	Latifah	20	Latifah
70	Siti munawaroh	19	Siti

Lampiran 4. Hasil Penilaian Organoleptik Panelis

HASIL PENILAIAN ORGANOLEPTIK PANELIS

NO	NAMA	WARNA			RASA			AROMA			TEKTUR			PENERIMAAN KESELURUHAN		
		F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3
1	Lia Marliana	4	5	4	5	5	4	4	4	4	5	4	4	5	5	4
2	Yeni Setia Wati	4	4	5	4	4	5	3	4	4	5	4	4	5	4	4
3	Siti Rodiyah	3	4	4	5	4	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5
4	Lasmiah	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5	5	5
5	Lily Kisrowiyah	2	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5
6	Lasiem	4	5	4	5	5	4	5	4	4	4	5	5	5	4	5
7	Atriani	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	4	5	4	4	4
8	Nisriati	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	5	5
9	Masitah	4	5	5	5	5	4	4	4	4	5	4	5	5	5	5
10	Menuk	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
11	Fitriyani	3	4	4	4	4	3	2	3	4	3	3	3	4	5	4
12	Wulan Safitri	3	4	3	4	3	4	5	5	5	4	4	4	5	5	4
13	Siti Masturoh	3	3	3	4	5	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
14	Mita Purnama Sari	4	5	5	4	5	5	4	5	5	4	5	5	4	5	5
15	Maryati	3	3	5	3	5	5	4	4	5	5	5	5	4	5	5
16	Yatinem	4	5	5	4	5	5	4	5	5	4	5	5	4	5	5
17	Mastiyah	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

18	Katini	3	4	5	3	5	4	2	4	4	4	3	5	5	5	5
19	Winda Ratnaningsih	4	4	5	3	4	4	4	5	5	4	4	5	4	4	5
20	Suratmi	5	5	4	5	4	4	5	5	4	5	4	4	5	5	4
21	Yulianti	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	4
22	Purwati	4	5	3	3	4	4	4	4	5	3	4	4	5	5	5
23	Tri Utami	5	4	5	4	5	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5
24	Kasiyah	5	5	5	4	5	5	4	4	5	5	5	4	5	5	4
25	Indun	5	5	5	5	5	5	4	4	5	4	4	5	5	5	5
26	Leni Astuti	4	4	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4
27	Listiawati	4	4	5	5	5	5	4	4	4	5	4	5	4	5	4
28	Nur Jubaidah	4	5	4	5	4	4	4	4	5	5	5	4	5	5	5
29	Kasmiyah	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
30	Siti Maesaroh	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
31	Rohmah	4	4	4	4	5	5	4	4	5	3	4	5	4	5	5
32	Septi Cahya Pratiwi	4	4	3	5	5	3	5	4	3	4	5	3	4	5	4
33	Umu	3	4	4	4	4	4	3	3	5	4	5	4	4	4	4
34	Ela	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5
35	Komariyah	4	3	5	5	5	4	5	4	3	5	4	3	5	4	4
36	Tri Utami (Tami)	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4
37	Septi Nurul Hidayah	4	4	4	4	3	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4
38	Suyati	5	5	4	5	4	5	4	4	5	5	4	5	5	4	5
39	Supri	5	4	4	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5

40	Maryana	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5
41	Riyati	5	4	4	5	4	5	4	4	5	5	5	5	4	4	4
42	Samini	4	4	3	5	5	4	4	5	4	5	3	3	5	5	5
43	Ambar Karyati	4	5	4	5	4	5	4	4	3	5	5	5	5	5	5
44	Uminah	4	4	4	4	3	5	4	4	4	5	5	4	4	4	5
45	Febri Hafizah	4	4	5	3	4	5	4	3	5	3	4	5	3	4	5
46	Yulianti	3	4	5	3	4	5	4	3	5	3	4	5	4	4	5
47	Zahratun	4	4	5	4	4	5	3	4	5	4	4	5	4	4	5
48	Winda Afandi	4	4	5	3	4	5	3	4	5	3	4	5	3	4	5
49	Sri Fatimah	5	4	5	4	4	4	5	5	4	4	4	5	5	5	5
50	Ayu Sundari	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	4
51	Siti Mutmainah	4	4	5	4	4	5	5	4	4	5	4	5	5	4	5
52	Ernawati	5	5	4	4	4	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5
53	Lailatus Soimah	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4	5	5	5	4	5
54	Heni	3	5	4	3	5	4	3	5	4	4	4	4	4	5	4
55	Nur Khasanah	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4
56	Yuli Purwanti	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5
57	Rustinah	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5
58	Sulia Andriani	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5
59	Lilis Suryani	4	5	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4
60	Septi Puji Astuti	4	4	4	4	5	5	3	4	4	4	4	4	5	5	5
61	Nur Hidayah	4	5	4	5	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4
62	Fitri	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
63	Imroatun Hasanah	4	5	4	4	4	4	4	3	5	3	5	4	5	5	5

64	Erna Wati	4	3	4	4	4	4	4	3	3	4	3	4	5	4	5
65	Sadinah	4	4	5	4	4	4	4	4	3	5	5	4	5	5	5
66	Sri Wahyuningsih	5	5	4	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5
67	Yuliana	4	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	4	5	5
68	Halimah Anaya	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5
69	Latifah	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
70	Siti Munawaroh	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Jumlah		280	298	300	294	303	307	279	290	301	297	301	306	315	323	324
Ranking		3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1
Rata - rata		4,0	4,2	4,2	4,2	4,3	4,3	3,9	4,1	4,3	4,2	4,3	4,3	4,50	4,61	4,63

Lampiran 5. Kesimpulan Nilai Skala Likert

KESIMPULAN NILAI SKALA LIKERT

Formula	Uji Organoleptik				
	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Penerimaan keseluruhan
F1	80%	84%	79%	84%	90%
F2	85,14%	86%	82%	86%	92,28%
F3	85,7%	87%	86%	87%	92,57%

Lampiran 6. Hasil Uji Laboratorium



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI LAMPUNG**

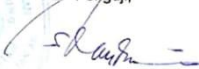
Jalan Soekarno Hatta No.10 Rajabasa, Bandar Lampung
Telepon (0721) 703995; Faksimili (0721) 787309
Laman : www.polinela.ac.id

Data Analisis

Dari : Sdri. Nurhasanah (Politeknik Kesehatan Tanjungkarang)
Sampel : Putu Ayu
Analisis : Protein
Tanggal : 10 Mei 2023

No	Kode Sampel	Protein (%)
1	F0	5.5339
2	F3	6.8175

B. Lampung, 16 Mei 2023
PLP Penguji,


Subandi, S.Pd.
NIP 19660623 198910 1 001

Lampiran 7. Perhitungan Kandungan Gizi

PERHITUNGAN KANDUNGAN GIZI

a. Energi

Bahan	F0	F3
Tepung terigu (g)	666	333
Tepung kacang kedelai (g)		104,1
Tepung kacang hijau (g)		109,2
Santan (ml)	140	140
Susu UHT (ml)		60
Gula pasir (g)	472,8	591
Telur (g)	369,6	369,6
Emulfilser (g)		
Garam (g)		
Baking powder (g)		
Vanili (g)		
Pasta pandan (g)		
Air (g)		
Maizena (g)	17,05	17,05
Kelapa parut (g)	115,6	115,6
Total	1781,05	1839,55
Per buah	34,9	36,07
Per porsi	174,61	180,34

b. Protein

Bahan	F0	F3
Tepung terigu (g)	18	9
Tepung kacang kedelai (g)		25,13
Tepung kacang hijau (g)		1,35
Santan (ml)	0	0
Susu UHT (ml)		3,2
Gula pasir (g)	0	0
Telur (g)	29,76	29,76
Emulfilser (g)		
Garam (g)		
Baking powder (g)		
Vanili (g)		
Pasta pandan (g)		
Air (g)		
Maizena (g)	0,015	0,015
Kelapa parut (g)	1,7	1,7
Total	49,46	70,155
Per buah	1,0	1,38
Per porsi	4,84	6,87

c. Lemak

Bahan	F0	F3
Tepung terigu (g)	2	1
Tepung kacang kedelai (g)		14,42
Tepung kacang hijau (g)		0,3
Santan (ml)	14	14
Susu UHT (ml)	0	3,2
Gula pasir (g)	0	0
Telur (g)	25,92	25,92
Emulfilser (g)		
Garam (g)		
Baking powder (g)		
Vanili (g)		
Pasta pandan (g)		
Air (g)		
Maizena (g)		
Kelapa parut (g)	1,53	1,53
Total	43,45	60,37
Per buah	0,9	1,18
Per porsi	4,25	5,91

d. Karbohidrat

Bahan	F0	F3
Tepung terigu (g)	154,4	77,2
Tepung kacang kedelai (g)		20,93
Tepung kacang hijau (g)		25,05
Santan (ml)	4	4
Susu UHT (ml)		4,8
Gula pasir (g)	112,8	141
Telur (g)	1,68	1,68
Emulfilser (g)		
Garam (g)		
Baking powder (g)		
Vanili (g)		
Pasta pandan (g)		
Air (g)		
Maizena (g)	4,25	4,25
Kelapa parut (g)	23,8	23,8
Total	300,98	302,71
Per buah	5,9	5,94
Per porsi	29,50	29,67

e. Natrium

Bahan	F0	F3
Tepung terigu (g)	4	2
Tepung kacang kedelai (g)		36,4
Tepung kacang hijau (g)		4,5
Santan (ml)	0	0
Susu UHT (ml)	1,2	22
Gula pasir (g)	340,8	1,5
Telur (g)		340,8
Emulfilser (g)		
Garam (g)	1200	600
Baking powder (g)		
Vanili (g)		
Pasta pandan (g)		
Air (g)		
Maizena (g)	0,3	0,3
Kelapa parut (g)	30,43	30,43
Total	1576,43	1037,93
Per buah	30,9	20,35
Per porsi	154,55	101,75

Lampiran 8. Perhitungan Rendemen

Rendemen Produk

Formula	Berat awal	Berat akhir
F0	894	962
F3	872	918

$$\begin{aligned}
 F0 &= \frac{\text{Berat akhir}}{\text{Berat awal}} \times 100\% \\
 &= \frac{962}{894} \times 100\% \\
 &= 107\%
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 F3 &= \frac{\text{Berat akhir}}{\text{Berat awal}} \times 100\% \\
 &= \frac{918}{872} \times 100\% \\
 &= 105\%
 \end{aligned}$$

Rendemen Tepung

Tepung	Berat awal	Berat akhir
Kacang kedelai	250	240
Kacang hijau	250	245

$$\begin{aligned}
 \text{Tepung kacang kedelai} &= \frac{\text{Berat akhir}}{\text{Berat awal}} \times 100\% \\
 &= \frac{240}{250} \times 100\% \\
 &= 96\%
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Tepung kacang hijau} &= \frac{\text{Berat akhir}}{\text{Berat awal}} \times 100\% \\
 &= \frac{245}{250} \times 100\% \\
 &= 98\%
 \end{aligned}$$

Lampiran 9. Dokumentasi Pembuatan Produk Putu Ayu

DOKUMENTASI



Lampiran 10. Dokumentasi Uji Organoleptik

DOKUMENTASI

