

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Kesediaan Menjadi Responden

FORMULIR KESEDIAAN MENJADI RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Helen purpitawati

Umur : 20 tahun

Menyetujui untuk menjadi responden dalam penelitian yang berjudul **Daya Terima Cookies dengan Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Bayam Sebagai Makanan Selingan Tinggi Zat Besi Untuk Remaja Putri**. Yang dilakukan oleh Azarine Widya Pramesti Program Studi D3-Gizi Poltekkes Tanjungkarang.

Jawaban kuisioner ini hanya digunakan untuk keperluan penelitian dan saya suka rela dan tanpa paksaan dari peneliti untuk bersedia menjadi responden penelitian ini.

Bandar Lampung, 09 Mei 2023

Responden



(.....Helen purpitawati.....)

Lampiran 2. Lembar Kuisioner Uji Organoleptik

**Uji Organoleptik Terhadap Warna/ Aroma/ Tekstur/ Rasa/ Keseluruhan
Pada Cookies Dengan Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Bayam Sebagai Makanan
Selingan Tinggi Zat Besi**

Dihadapan saudara terdapat sampel *Cookies* Tempe, ujilah secara keseluruhan menurut tingkat kesukaan. Beri penilaian pada kolom sesuai dengan kode tingkat kesukaan, terhadap warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan dari *Cookies* Tempe.

Beri penilaian dari warna, aroma, tekstur, rasa dan penilaian secara keseluruhan pada produk sesuai dengan kolom yang sudah disediakan.

Keterangan	Kode sampel			
	127	221	359	468
Warna	4	5	5	5
Aroma	4	5	4	3
Rasa	3	3	4	2
Tekstur	5	5	5	3
Penilaian Keseluruhan	4	5	5	3

Keterangan:

5 = Sangat Suka

4 = Suka

3 = Biasa Saja

2 = Tidak Suka

1 = Sangat Tidak Suka

Lampiran 3. Lembar Daftar Hadir Panelis

Daftar Hadir Panelis Uji Organoleptik

Hari/Tanggal : Selasa, 09 Mei 2023
 Tempat : Laboratorium Uji Cita Rasa
 Judul Penelitian : Daya Terima Cookies dengan Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Bayam Sebagai Makanan Selingan Tinggi Zat Besi Untuk Remaja Putri

No	Nama	Usia	Tanda Tangan
1	Cici	20	
2	Annisa Suryani	19	
3	Ertiyah Kusonada	19	
4	Ayunda Shetia	19	
5	Rani Agustina	19	
6	Adeia Pradita	20	
7	Sintia Margaria	20	
8	SITI CHORUMISA	18	
9	Melissa Elina D	19	
10	Risma Shelly	19	
11	Intan Purnamawati	19	
12	Siska Shumira D	19	
13	Ara Pranda .R	19	
14	Fira Dhuara	19	
15	Kellen purpurni	20	
16	Intan Hiftah	19	
17	Elvi Muliati	19	
18	Kendriani	19	
19	Ni Kurniati A.P.A.P	19	
20	Rasyda Purni	20	
21	Assyifa Idris	19	
22	Ulfah Ulfah	19	
23	Amira Fitriani	20	
24	Tasya Triviana	20	
25	Melisa Putri	19	

Lampiran 3. Lembar Daftar Hadir Panelis (Lanjutan)

26	Andrianto Marinda	19	AM
27	Yuliana Theresia	20	Yul
28	Nelly Sahila	20	Nelly
29	Louise Fransica	19	LS
30	Kepdah S.	19	KS
31	Nipuku Citra	19	NC
32	Andrey Stifa	20	AS
33	Evi ke Kusni	20	EK
34	Alma	20	Al
35	Kennie Bea M	20	KB
36	Andreas Gakin	20	AG
37	Farida Indah	20	FI
38	R. Dwi Satrio	19	RS
39	Twindy Utri	19	TU
40	Myra Parnadine	20	MP
41	Lilya Azzah	20	LA
42	Maria Maulita	20	MM
43	Ida Rahayu	20	IR
44	Namora	20	NA
45	Lisa Intan	20	LI
46	Alvin Purnama	20	AP
47	Rahma Widyanti	20	RW
48	Desi Rosa	20	DR
49	Elizabeth R	19	ER
50	Fransiska	19	FR
51	Zethana Rahma	19	ZR
52	Rusi Baraka	20	RB
53	Dina Sapta	20	DS
54	Laila Sima	20	LS
55	Agatha Anissa	19	AA

Lampiran 3. Lembar Daftar Hadir Panelis (Lanjutan)

56	Dina Aprilia	21	
57	Claudia Zahra B	19	
58	Mara Sora AT	19	
59	Anisa mutiar	20	
60	Monica agustin	19	
61	Anisa Fikriah	19	
62	Cici Yulandari	20	
63	Devi zaira	19	
64	Ayu Hery Y	19	
65	Zahra Dina Budiana	19	
66	ADE Ayu	19	
67	annabi nabilah	18	
68	Ananda Putri A	19	
69	Keisha Ayu. P	19	
70	Aislin Anggrani	20	

Lampiran 4. Lembar Hasil Uji Organoleptik Panelis

Panelis	Warna				Aroma				Rasa				Tekstur				Penerimaan Keseluruhan			
	127	221	359	468	127	221	359	468	127	221	359	468	127	221	359	468	127	221	359	468
1	4	3	4	3	5	4	3	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3
2	5	4	3	5	4	3	5	4	3	4	5	4	5	4	3	5	4	3	5	4
3	4	4	4	4	4	3	3	3	4	2	3	2	5	3	4	2	4	3	3	4
4	5	4	5	4	4	5	4	5	5	4	5	4	5	5	4	5	5	4	5	4
5	5	5	5	5	4	4	3	3	4	3	3	2	3	3	3	4	4	3	3	3
6	5	5	5	5	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3
7	5	3	3	3	3	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	3	3	5	4	2
8	5	5	5	5	4	4	3	3	4	3	3	2	3	3	3	3	3	4	3	3
9	4	3	3	3	4	2	2	3	3	3	3	2	3	3	2	1	2	3	2	2
10	5	2	3	3	4	2	3	2	3	3	3	2	4	2	3	3	4	4	4	4
11	5	3	3	3	4	2	3	3	4	3	3	2	3	4	3	2	5	5	4	3
12	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	2	4	4	3	3	5	5	4	3
13	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3	2	3	3	2	2	5	5	3	3
14	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	1	3	2	3	2	3	3	3	2
15	4	4	3	4	4	4	2	2	4	4	2	2	4	4	2	2	4	4	2	2

Panelis	Warna				Aroma				Rasa				Tekstur				Penerimaan Keseluruhan			
	127	221	359	468	127	221	359	468	127	221	359	468	127	221	359	468	127	221	359	468
16	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	4	5	5	5	5	4	4	4	4	4
17	3	3	3	3	5	3	3	4	4	4	2	2	3	3	2	3	4	5	3	4
18	5	3	3	3	4	4	2	3	4	2	2	4	4	4	2	2	4	3	3	4
19	4	3	4	2	5	4	2	2	4	4	3	2	2	5	1	1	4	4	3	2
20	3	3	3	2	4	3	4	4	4	3	4	2	4	4	2	2	4	3	4	2
21	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4	3	4	4	4	4
22	5	5	4	4	5	4	4	4	5	5	4	4	5	5	4	5	5	5	4	4
23	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	4	5	4	5	3
24	4	4	4	4	5	5	5	4	5	4	3	3	5	4	3	3	5	4	3	3
25	3	3	3	2	3	3	3	2	4	3	2	2	3	3	2	2	3	3	3	2
26	3	4	4	3	3	3	3	3	4	3	3	2	4	4	3	2	4	4	3	2
27	4	4	3	3	4	3	3	3	4	3	3	2	3	3	3	2	4	3	3	2
28	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
29	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	5	5	4	5	5	5	4	4
30	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	4	4	4	5	4	4	5	5	4
31	4	4	3	3	5	4	4	4	4	3	3	2	4	3	3	3	4	3	3	3

Panelis	Warna				Aroma				Rasa				Tekstur				Penerimaan Keseluruhan			
	127	221	359	468	127	221	359	468	127	221	359	468	127	221	359	468	127	221	359	468
32	4	4	3	2	5	4	4	4	4	3	3	2	4	3	3	2	4	3	3	2
33	4	4	3	3	5	4	4	4	4	3	3	2	4	3	3	3	4	3	3	2
34	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4
35	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	5	3	5	4	4	4	5	4	4	4
36	4	5	5	5	5	5	4	3	3	3	4	2	5	5	5	3	4	5	5	3
37	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	4	4	4	3	4	4	3	3
38	4	3	2	2	2	2	3	2	3	2	3	3	3	4	2	2	4	3	5	3
39	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	2	2
40	4	3	1	3	5	4	2	2	4	2	2	1	2	2	1	1	5	4	3	2
41	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	2	2	3	2	2	2	3	2	2	2
42	3	3	4	4	2	3	3	3	2	3	3	3	2	3	2	2	2	3	3	3
43	3	3	4	3	4	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	2	4	4	3	3
44	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
45	4	4	4	4	5	3	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	5
46	3	3	3	3	5	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3
47	4	2	2	2	5	4	4	4	3	2	2	2	2	2	2	2	5	3	3	3

Panelis	Warna				Aroma				Rasa				Tekstur				Penerimaan Keseluruhan			
	127	221	359	468	127	221	359	468	127	221	359	468	127	221	359	468	127	221	359	468
48	5	4	4	3	5	4	3	2	5	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	2
49	4	4	4	4	4	3	3	3	4	2	3	2	4	3	4	2	4	3	3	3
50	4	4	4	4	4	3	3	3	4	2	3	2	4	3	4	2	4	3	3	3
51	4	4	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3
52	5	4	4	4	5	3	3	3	4	4	3	2	4	4	3	2	4	4	3	3
53	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	2	5	4	3	3	4	4	3	3
54	4	4	4	4	5	3	3	3	3	4	3	2	4	4	4	4	3	3	3	3
55	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3
56	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3
57	4	4	5	4	4	4	4	3	5	3	4	2	4	3	4	3	4	3	3	3
58	4	4	4	3	3	3	3	3	5	2	3	2	5	3	2	2	3	3	3	2
59	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	3	3	5	5	3	2	5	4	4	2
60	5	5	5	5	4	4	4	3	5	4	3	2	5	5	3	3	5	4	3	3
61	5	5	5	5	4	4	4	3	5	5	4	2	5	4	4	3	5	5	3	3
62	4	4	4	4	4	4	4	3	5	5	5	3	5	5	5	3	5	4	4	3
63	5	4	4	4	5	4	3	3	5	5	3	2	5	4	4	2	4	4	4	2

Panelis	Warna				Aroma				Rasa				Tekstur				Penerimaan Keseluruhan			
	127	221	359	468	127	221	359	468	127	221	359	468	127	221	359	468	127	221	359	468
64	4	3	2	2	3	3	3	3	5	4	4	4	5	5	3	2	5	5	4	2
65	4	4	4	4	4	4	3	2	5	3	2	1	5	4	4	4	4	4	3	2
66	5	5	5	4	5	5	3	3	5	4	3	2	5	5	4	4	4	4	3	3
67	4	4	4	4	4	4	3	3	5	5	4	2	5	5	3	3	4	4	4	4
68	4	4	3	3	4	4	4	4	5	4	3	2	5	5	4	4	5	5	4	4
69	4	4	4	4	5	5	3	3	5	4	3	2	5	3	4	4	4	3	3	3
70	5	4	5	4	4	4	3	3	5	5	4	2	5	4	3	2	5	4	3	2
Jumlah	291	267	260	251	285	253	235	227	287	245	230	183	281	262	229	204	284	262	241	208
Rangking	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Rata-rata	4,2	3,81	3,71	3,59	4,07	3,61	3,36	3,24	4,10	3,50	3,29	2,61	4,01	3,74	3,27	2,91	4,06	3,74	3,44	2,97
Likert	83	76	74	72	81	72	67	65	82	70	66	52	80	75	65	58	81	75	69	59

Lampiran 5. Lembar Hasil Laboratorium Analisis Zat Besi



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.*) : 012/LHP/NK/05/2023
 Tanggal Terima (*Date of Acceptance*) : 03 Mei 2023
 Tanggal Analisis (*Date of Analysis*) : 10-12 Mei 2023
 Merk/Tipe Alat : Varian ICP-OES 715ES

No	Kode Sampel	Parameter Uji	Satuan	Hasil	Metode Uji
No	<i>Sample Code</i>	<i>Parameter</i>	<i>Unit</i>	<i>Results</i>	<i>Method</i>
1	FO (0 %) 440/BP/23/BL/05/23	Fe	%	0,009	EPA 200.7 Revisi 5
2	F1 (10 %) 441/BP/23/BL/05/23	Fe	%	0,014	EPA 200.7 Revisi 5

Kepala UPT. Laboratorium Terpadu dan
Sentra Inovasi Teknologi

Mengetahui
Ka. Divisi Teknis Laboratorium Terpadu

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

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

Jln. 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.upititsit.unila.ac.id

Lampiran 6. Lembar Perhitungan Skala Likert

Perhitungan Skala Likert

Perhitungan yang digunakan untuk mengetahui daya terima, dihitung persentase skor berdasarkan rumus berikut:

$$\% = \frac{n}{N} \times 100$$

Keterangan:

% = Skor Persentase

n = Jumlah Skor yang Diperoleh

N = Skor *local* (Skor tertinggi x Jumlah panelis)

Perhitungan:

Warna

$$F1 = \frac{291}{350} \times 100 = 83\%$$

$$F2 = \frac{267}{350} \times 100 = 76\%$$

$$F3 = \frac{260}{350} \times 100 = 74\%$$

$$F4 = \frac{251}{350} \times 100 = 72\%$$

Aroma

$$F1 = \frac{285}{350} \times 100 = 81\%$$

$$F2 = \frac{253}{350} \times 100 = 72\%$$

$$F3 = \frac{235}{350} \times 100 = 67\%$$

$$F4 = \frac{227}{350} \times 100 = 65\%$$

Rasa

$$F1 = \frac{287}{350} \times 100 = 82\%$$

$$F2 = \frac{245}{350} \times 100 = 70\%$$

$$F3 = \frac{230}{350} \times 100 = 66\%$$

$$F4 = \frac{183}{350} \times 100 = 52\%$$

Tekstur

$$F1 = \frac{281}{350} \times 100 = 80\%$$

$$F2 = \frac{262}{350} \times 100 = 75\%$$

$$F3 = \frac{229}{350} \times 100 = 65\%$$

$$F4 = \frac{204}{350} \times 100 = 58\%$$

Penerimaan keseluruhan

$$F1 = \frac{284}{350} \times 100 = 81\%$$

$$F2 = \frac{262}{350} \times 100 = 75\%$$

$$F3 = \frac{241}{350} \times 100 = 69\%$$

$$F4 = \frac{208}{350} \times 100 = 59\%$$

Untuk megubah data skor presentase menjadi nilai kesukaan panelis, dilakukan analisis sebagai berikut:

Nilai tertinggi = 5 (sangat suka)

Nilai terendah = 1 (sangat tidak suka)

$$\begin{aligned}
 \text{Jumlah panelis} &= 70 \\
 \text{Skor maximum} &= \text{jumlah panelis} \times \text{nilai tertinggi} \\
 &= 70 \times 5 \\
 &= 350 \\
 \text{Skor minimum} &= \text{jumlah panelis} \times \text{nilai terendah} \\
 &= 70 \times 1 \\
 &= 70 \\
 \text{Persentase maximum} &= \frac{\text{skor maximum}}{\text{Skor maximum}} \times 100 \\
 &= \frac{350}{350} \times 100 \\
 &= 100\% \\
 \text{Persentase minimum} &= \frac{\text{skor maximum}}{\text{Skor minimum}} \times 100\% \\
 &= \frac{350}{70} \times 100\% \\
 &= 5\% \\
 \text{Rentang} &= \% \text{maximum} - \% \text{minimum} \\
 &= 100\% - 5\% \\
 &= 95\% \\
 \text{Interval persentase} &= \text{rentang: criteria} \\
 &= 95\% : 5 \\
 &= 19\%
 \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut dibuat interval dan daya terima paneslis seperti pada tabel berikut:

Persentase %	Daya Terima dan Kriteria
84 - 100	Sangat Suka
68 - 83	Suka
52 - 67	Netral
36 - 51	Tidak Suka
20 - 35	Sangat Tidak Suka

Sumber: Likert (1932) dalam Sugiyono (2012)

Lampiran 7. Lembar Dokumentasi Penelitian

Dokumentasi Penelitian1. Penimbangan bahan *Cookies*

Tepung terigu



Gula halus



Gula merah



Tepung tempe



Butter



Tepung bayam



Coklat bubuk

2. Proses pembuatan tepung bayam



Pisahkan daun dari batang



Bersihkan dengan air mengalir kemudian tiriskan



Oven hingga kering



Setelah kering dinginkan sebentar



Blender hingga halus



Ayak hingga tepung menjadi halus

3. Proses pembuatan tepung tempe



Siapkan tempe



Potong tipis tipis



Oven hingga kering, kemudian dinginkan sebentar



Blender hingga halus



Ayak hingga tepung menjadi halus

4. Proses Pembuatan *Cookies*



Masukkan butter dan gula halus



Mixer sampai tercampur



Aduk kembali hingga tercampur



Masukkan coklat bubuk, pasta vanila, dan gula merah



Aduk hingga bahan tercampur merata



Masukkan telur, kemudian aduk hingga tercampur



Masukkan tepung bayam dan tepung tempe



Aduk hingga tercampur merata



Ambil 10 gram adonan



Tekan adonan hingga berbentuk bulat datar



Beri choco chips



Oven selama 25 menit

5. Uji Panelis





6. Label Produk

