

# LAMPIRAN

## Lampiran 1. Pernyataan Persetujuan Responden

**Pernyataan Ketersediaan Menjadi Responden**

JUDUL PENELITIAN : Kajian Pembuatan *Chicken Drumstick* Hati Ayam dengan Penambahan Daun Kelor Sebagai Makanan Cemilan Bagi WUS yang Tinggi Zat Besi dan Kaya Serat

**Persetujuan Setelah Penjelasan**  
**(INFORMED CONSENT)**

Selamat Pagi



Perkenalkan nama saya Syifa Amani Ahmad Mahasiswi Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang, saya bermaksud melakukan penelitian mengenai "Kajian Pembuatan *Chicken Drumstick* Hati Ayam dengan Penambahan Daun Kelor Sebagai Makanan Cemilan Bagi WUS yang Tinggi Zat Besi dan Kaya Serat" 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 Kaki Naga (*Chicken Drumstick*) yang telah disediakan dan menilai tingkat kesukaan yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan produk secara keseluruhan. Hasil penilaian 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.

<p>Peneliti</p>  <p>(Syifa Amani Ahmad) NIM. 2113411076</p>	<p>Bandar Lampung, 10/05/2023 Responden</p>  <p>(... Naisy Nizarra S ...)</p>
--	--

## Lampiran 2. Formulir Uji Hedonik

**Formulir Uji Hedonik**

**Produk *Chicken Drumstick***

Tanggal : 1 Desember 2017  
 Nama Panelis : Jova Nuraini Sari  
 Petunjuk : Dihadapan anda tersaji 4 sampel produk dengan 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 4 sampel satu persatu secara berurutan mulai dari kiri ke kanan
- 3) Berikan penilaian dengan cara memasukkan nomor (Lihat keterangan yang ada dibawah tabel) pada pernyataan yang sesuai dengan penilaian anda
- 4) Kemudian tuliskan hasil penilaian anda didalam tabel/kolom yang ada dikertas ini
- 5) Skor penilaian sampel boleh sama
- 6) Gunakan air mineral sebagai penetral setiap berpindah sampel

Parameter	Kode Sampel			
	612	871	414	332
Warna	4	4	3	4
Aroma	4	4	4	4
Rasa	3	4	4	3
Penerimaan Keseluruhan	4	4	4	4
Tekstur	4	4	4	4

Keterangan :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Biasa saja
4. Suka
5. Sangat suka

### Lampiran 3. Daftar Hadir Responden Saat Penelitian

**DAFTAR RESPONDEN CHICKEN DRUMSTICKS HATI AYAM  
DENGAN PENAMBAHAN DAUN KELOR SEBAGAI MAKANAN  
CEMILAN BAGI WANITA USIA SUBUR (WUS) YANG TINGGI ZAT  
BESI DAN KAYA AKAN SERAT**

No.	Nama	Umur	TTD
1.	Ade Ayu Saria	16 th	
2.	Luthfa Usantun Rosada	40 th	
3.	Ayu Heni Y	20 th	
4.	Ara Andara P.	20 th	
5.	Rafaela Punita	20 th	
6.	Jarissa Ramata KA	18 th	
7.	DINA MUKSALINA	19 th	
8.	Annastil Nasywa P.	19 th	
9.	Esti Rizka	19 th	
10.	Melisa Risa Manira	20 th	
11.	Dia Rizkanti	20 th	
12.	Tadrisa Sari	20 th	
13.	Eni Melia	21 th	
14.	Ti Prisca Juliana	20 th	
15.	Betha Sugestian	19 th	
16.	Salsabila Muhsin Naimah	19 th	
17.	Mi Putri Aprilia W S	20 th	
18.	Malisa Dhyia Syifa	20 th	
19.	Kani Agustina	20 th	
20.	Nisa Nurul Sari	19 th	
21.	Luvita Dwi Barasari	19 th	
22.	Ariana Marsela	19 th	
23.	Birin Handayani	20 th	
24.	Timothy Utari	20 th	
25.	Asyika Indah AN	22 th	


(Lanjutan)

No.	Nama	Umur	TID
26.	Nur Anisah M.	19th	ke
27.	Anelia Rumi Sabura	19th	ke
28.	Amir Wulandari	19th	Amir
29.	Ferinda Hidayah	20th	ke
30.	Resca Aulia	20th	ke
31.	Adella Pradita	20th	ke
32.	Cindar Umami W.	20th	ke
33.	Febina Dhevi J	20th	ke
34.	Bunga Melati Aulia	19th	ke
35.	Ni Kiki Murtahini	20th	ke
36.	Witika Devi Ramadani	19th	ke
37.	Gadis Anisa Wani	19th	ke
38.	Ni Purni Citra	20th	ke
39.	Caisha Cahaya P.S	19th	ke
40.	Rini Anggita	20th	ke
41.	Angela Murtahini	19th	ke
42.	Bunga Lestari	20th	ke
43.	Flora Anisaxia	21th	ke
44.	Dina	20th	ke
45.	Milla Zulhanda	20th	ke
46.	Bella Ayu	20th	ke
47.	Nabila Fauza	19th	ke
48.	Andriani Murtahini	18th	ke
49.	Imelaura I-S	18th	ke
50.	Vivi Ramadani Putri	18th	ke
51.	Fibria Laila	19th	ke
52.	Nayla Anisa Fatmahan	19th	ke
53.	Aulia Jenita Liara	18th	ke
54.	Alya Rahani	18th	ke
55.	Resti Anggraini	20th	ke

(Lanjutan)

No.	Nama	Umur	ITD
56.	Dyia Dyanika fidiara	20 th	Dit
57.	Nanda	19 th	M
58.	US Febriani	30 th	Wid
59.	Pani	19	S
60.	Dwi	19	Dit
61.	Acchi	20	D
62.	Laura	but 19	Wid
63.	Maitam	19	Dit
64.	Amim Aza	19	T
65.	Dini Acha	20	D
66.	Senta	20	S
67.	Miranda zuzia	19 th	Dit
68.	Nida Nabila	19 th	Dit
69.	Nadia Aprilia	19 th	Dit
70.	Ardista	20 th	D
71.	Ridu Eryana	20 th	D
72.	Rasyida Ruzfi	21 th	Dit
73.	Indri Kesari	20 th	Dit
74.	Dea Annada	21 th	Dit
75.	Chyanka Fidiara	20 th	C

## Lampiran 4. Sertifikasi Hasil Uji Laboratorium ICP-MS



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI**  
**UPT. LABORATORIUM TERPADU DAN SENTRA INOVASI TEKNOLOGI**  
**UNIVERSITAS LAMPUNG**

Bandar Lampung, 25 April 2024

**LAPORAN HASIL PENGUJIAN**  
(Result of Analysis)

No. LHP - 010/LHP/NK/04/2024

---

**A. Informasi Penerimaan Sampel (Order Information)**

a. No. Terima Sampel (Order No)	: 0424/008/12/M
b. Untuk Analisis (for Analysis)	: Fe

---

**B. Informasi Pelanggan (Customer Information)**

a. Nama (Name)	: Syifa Amani Ahmad
b. Alamat	: Poltekkes Tanjung Karang
c. Telepon (Phone)	: 08217777613
d. Personil Penghubung (Contact Person)	:

---

**C. Informasi Sampel (Sample Information)**

a. Sampel Uji (Sample)	: Bahan Pangan
b. Matriks Uji (Sample Matrix)	: Chicken Drumstick
c. Nama Sampel (Sample Name)	: Chicken Drumstick
d. Bentuk (Form)	: Padat
e. Jumlah (Number)	: 1 Sampel
f. Kemasan (Packing)	: Plastik
g. Tanggal Terima (Date of Acceptance)	: 19 April 2024
h. Tanggal Analisis (Date of Analysis)	: 22-24 April 2024

---

**f. Hasil (Results)**

Hasil Uji di halaman 2 / Results of Analysis on page 2

Lampiran Gambar/Foto  Ada  Tidak Ada

---

Pengambilan sampel dan interpretasi hasil uji di luar tanggung jawab UPT. Laboratorium Terpadu dan Sentra Inovasi Teknologi


---

Dilarang mengutip, menyebarkan, dan atau menyalin 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: [hr@unila.ac.id](mailto:hr@unila.ac.id)  
 website: [www.upfhsit.unila.ac.id](http://www.upfhsit.unila.ac.id)

(Lanjutan)



**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.) : 010/LHP/NK/04/2024  
 No Terima Sampel (Order No.) : 0424/008/12/M  
 Tanggal Terima (Date of Acceptance) : 19 April 2024  
 Tanggal Analisis (Date of Analysis) : 22-24 April 2024  
 Merk/Tipe Alat : ICP-OES Varian 715/ES

No	Kode Sampel	Parameter Uji	Satuan	Hasil	Metode Uji
No	Sample Code	Parameter	Unit	Results	Method
1	Chicken Drumstick	Fe	mg/l	30,85	EPA 200.7 Rev.5 2001

Kepala UPT Laboratorium Terpadu dan Sentra Inovasi Teknologi  
  
**Prof. Dr. La Zakaria, S.Si., M.Sc.**  
 NIP. 196902131994021001

Mengetahui  
 Ka. Divisi Teknis Laboratorium Terpadu  
  
**Dr. Sonny Widiarto, S.Si., M.Sc.**  
 NIP. 197110301997031003

Dilacak dengan menggunakan alat ukur yang terakreditasi dan hasil dipublikasikan di Laporan Hasil Pengujian ini tanpa selisih 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) 764049 Fax. (0721) 764049 e-mail : lbt@oilsl@gmail.com  
 website www.upltsit.unila.ac.id



**Lampiran 5. Data Responden Penelitian Uji Organoleptik**

N O	NAMA PANELIS	WARNA				RASA				AROMA				TEKSTUR				PENERIMAAN KESELURUHAN			
		F1	F2	F3	F4	F1	F2	F3	F4	F1	F2	F3	F4	F1	F2	F3	F4	F1	F2	F3	F4
1	lutfhia	3	4	4	3	1	3	3	4	2	4	4	3	4	4	3	2	2	3	3	1
2	ayu	5	5	5	5	4	5	3	3	4	4	4	3	4	5	4	4	4	5	3	3
3	ana	5	5	5	5	3	5	4	5	4	4	4	4	3	5	4	5	4	5	4	5
4	regi	5	5	5	4	5	5	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	5	5	5	4
5	diana	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5
6	livitya	4	5	3	3	3	4	3	3	4	5	3	4	5	5	4	4	4	5	3	4
7	ghaitsa	4	3	5	4	4	4	5	5	3	2	3	4	4	4	4	5	4	4	4	5
8	rani agustina	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
9	salsabila husnul	4	4	5	5	3	5	4	4	5	4	3	3	3	5	4	4	4	5	4	4
10	resha	3	3	3	4	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	5
11	popi	3	3	3	3	2	4	3	3	2	3	3	3	4	4	4	4	2	4	3	3
12	taza	4	4	4	4	3	2	3	3	3	2	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3
13	gading	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
14	assyifa	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
15	eni	4	4	4	4	3	4	3	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4
16	ririn	5	4	3	4	4	4	3	3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4
17	putu april	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	5
18	tri icha	4	4	4	4	5	5	4	5	4	3	4	4	5	3	4	4	5	4	4	5
19	keke bela	4	4	3	4	4	3	5	3	4	3	4	4	4	3	5	4	4	4	4	4
20	radella	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	4	4	3	4	4	4	3	4
21	annabil	5	5	5	5	3	5	4	5	4	4	4	4	3	5	4	4	4	5	4	5
22	tarrisa	5	4	4	4	4	5	4	5	4	3	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4
23	dina	5	5	5	4	4	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	5	5	5
24	ade ayu	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4
25	miranda	4	4	4	4	4	4	3	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	4	4	5

26	nada	5	5	4	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
27	zakia	3	4	4	3	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4
28	ardiesta	3	3	4	2	3	3	4	3	2	4	4	3	2	3	4	3	2	3	4
29	rida	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	3
30	sinta	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	3	4	3	4	4	3	4	4	3
31	maimun	4	4	4	3	2	3	4	4	4	5	4	4	3	4	3	3	3	3	4
32	dwi	4	3	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4
33	diah	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	3
34	laura	4	3	4	3	3	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	5	4
35	annisa	5	3	4	3	4	4	5	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3
36	berna	3	3	3	3	4	5	4	4	4	4	4	3	4	4	5	4	4	4	4
37	shelvi	3	5	3	4	2	3	2	4	3	5	3	4	3	4	3	3	2	2	3
38	iis febriani	4	4	5	4	3	3	5	4	4	3	5	4	3	3	5	4	3	3	4
39	nagita	4	4	4	4	3	4	4	5	4	3	4	4	4	4	5	4	4	4	5
40	dini	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	3	4	4	4	3
41	alya	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
42	dyra	4	5	3	4	4	5	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
43	jheni	5	5	5	4	3	5	3	4	3	5	4	3	5	5	4	5	3	5	4
44	auriel	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
45	nanda	5	4	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	4	4	5	5	5	4	5
46	resta	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
47	adzro'ul	5	5	3	5	3	5	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	5	3
48	dian	5	4	4	4	3	5	4	5	3	4	4	4	3	5	4	5	4	5	5
49	flory	4	4	4	4	3	4	5	2	3	4	4	3	4	3	4	4	3	4	3
50	berli	4	5	4	4	5	5	5	4	3	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4
51	imel	4	4	3	3	4	5	3	5	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4
52	fitria	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4
53	bunga lestari	4	5	5	4	4	5	5	4	4	5	5	4	4	5	5	4	4	5	4
54	cindar	4	4	3	5	3	4	4	5	4	4	4	5	3	4	4	5	3	4	5
55	rasyida	4	5	5	4	4	5	5	3	4	5	5	4	4	5	5	4	4	5	4
56	putu citra	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	5	4	4	4	4

57	rani anggita	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4	
58	bunga indah	5	5	5	5	4	5	4	5	3	5	5	5	4	5	4	5	4	5	5	5	
59	aisah	4	4	3	3	4	5	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	
60	mispa	4	4	3	2	4	3	3	3	4	3	3	2	4	3	4	2	4	3	3	2	
61	nabila foura	3	3	4	3	2	2	4	2	3	3	4	2	3	3	4	3	3	3	4	3	
62	calista	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
63	rohma	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	
64	ketut melly	4	3	4	3	3	4	3	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4
65	adelia	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5
66	twindy	5	4	4	4	3	3	4	4	4	4	5	4	3	3	4	4	3	3	4	4	
67	jessyca	4	5	4	4	4	5	5	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	5	4	
68	amelia	5	5	4	5	5	4	3	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	
69	nur azizah	5	4	5	4	5	5	4	5	5	4	4	3	4	5	5	5	5	5	5	5	
70	utami	5	5	5	4	4	5	5	4	3	4	4	4	3	4	5	4	4	5	5	4	
71	renanda	4	5	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	5	4	4	3	5	4	4	4	
72	nava	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	5	4	3	4	
73	indri	3	4	5	4	4	4	4	4	2	3	4	3	5	5	3	5	4	4	4	5	
74	dea	3	4	4	5	2	5	5	4	3	5	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	
75	chyntia	4	5	4	5	3	4	4	4	3	4	4	3	5	4	4	4	4	4	4	5	
<b>Jumlah</b>		<b>312</b>	<b>313</b>	<b>304</b>	<b>294</b>	<b>272</b>	<b>312</b>	<b>294</b>	<b>293</b>	<b>283</b>	<b>295</b>	<b>290</b>	<b>281</b>	<b>294</b>	<b>312</b>	<b>304</b>	<b>306</b>	<b>294</b>	<b>313</b>	<b>302</b>	<b>306</b>	
<b>Nilai Skala Likert</b>		<b>83.2</b>	<b>83.4</b>	<b>81.0</b>	<b>78.4</b>	<b>72.5</b>	<b>83.2</b>	<b>78.4</b>	<b>78.1</b>	<b>75.4</b>	<b>78.6</b>	<b>77.3</b>	<b>74.9</b>	<b>78.4</b>	<b>83.2</b>	<b>81.0</b>	<b>81.6</b>	<b>78.4</b>	<b>83.4</b>	<b>80.5</b>	<b>81.6</b>	
		<b>0</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	
<b>Rata-Rata</b>		<b>4.16</b>	<b>4.17</b>	<b>4.05</b>	<b>3.92</b>	<b>3.63</b>	<b>4.16</b>	<b>3.92</b>	<b>3.91</b>	<b>3.77</b>	<b>3.93</b>	<b>3.87</b>	<b>3.75</b>	<b>3.92</b>	<b>4.16</b>	<b>4.05</b>	<b>4.08</b>	<b>3.92</b>	<b>4.17</b>	<b>4.03</b>	<b>4.08</b>	
<b>Ranking</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	

Lampiran 6. Dokumentasi Pembuatan *Chicken Drumstick*

**DOKUMENTASI**



Hati Ayam



Daun Kelor



Daging Ayam



Tepung Terigu



Tepung Terigu



Pencampuran Bahan



Adonan Setelah di Mixer



Tepung roti yang digunakan



Hati Ayam Cincang



Proses Perebusan Hati Ayam



Hati Ayam & Daun Kelor Setelah Direbus



Bahan-bahan yang digunakan



*Chicken Drumstick Frozen Food*



Proses Penggorengan *Chicken Drumstick*



*Chicken Drumstick Hati Ayam & Daun Kelor*



**Lampiran 7. Dokumentasi Uji Organoleptik Di Lab Cita Rasa**

**DOKUMENTASI UJI ORGANOLEPTIK**



**Lampiran 8. Kesimpulan Daya Terima Panelis (Nilai Skala Likert)****KESIMPULAN DAYA TERIMA SKALA LIKERT**

Formula	Uji Organoleptik				
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Penerimaan Keseluruhan
F1 (2,5%)	83.20	72.53	75.47	78.40	78.40
F2 (5%)	83.27	83.20	78.67	83.20	83.47
F3 (7,5%)	81.07	78.40	77.33	81.70	80.53
F4 (10%)	78.40	78.13	74.93	81.60	81.60

## Lampiran 9. Perhitungan Nilai Gizi Produk

### PERHITUNGAN KANDUNGAN NILAI GIZI

#### 1. Kandungan Nilai Gizi Formula R

Nama Bahan	Berat (gr)	Nilai Gizi R			
		Energi	Protein	Lemak	KH
Daging Ayam	420	1251.6	76.44	105	0
Tepung Mocaf	25	87.5	0.3	0	21.3
Hati Ayam	80	208.8	21.92	12.88	1.28
Tepung Terigu	105	349.65	9.45	1.05	81.06
Tepung Tapioka	25	90.75	0.275	0.125	22.05
Putih Telur	33	16.5	3.564	0	0.264
Telur Ayam	55	84.7	6.82	5.94	0.385
Minyak	80	707.2	0	80	0
<b>Total</b>		<b>2796.7</b>	<b>118.8</b>	<b>204.10</b>	<b>126.3</b>
<b>Nilai gizi per porsi</b>		<b>186.4</b>	<b>7.9</b>	<b>13.6</b>	<b>8.4</b>

#### 2. Kandungan Nilai Gizi Formula F2

Nama Bahan	Berat (gr)	Nilai Gizi F2				
		Energi	Protein	Lemak	KH	Serat
Daging Ayam	399	1189.02	72.618	99.75	0	0
Daun Kelor	21	12.39	1.344	0.21	3.003	1.722
Hati Ayam	80	208.8	21.92	12.88	1.28	0
Tepung Terigu	125	416.25	11.25	1.25	96.5	0.375
Tepung Tapioka	10	36.3	0.11	0.05	8.82	0.09
Putih Telur	33	16.5	3.564	0	0.264	0
Minyak	105	928.2	0	105	0	0
Telur Ayam	50	77	6.2	5.4	0.35	0
Tepung Panir	150	499.5	15	0	109.995	0
<b>Total</b>		<b>3383.96</b>	<b>132.006</b>	<b>224.54</b>	<b>220.212</b>	<b>2.187</b>
<b>nilai gizi per porsi</b>		<b>290.053714</b>	<b>11.3148</b>	<b>19.24629</b>	<b>18.87531</b>	<b>0.187457</b>

**Lampiran 10. Perhitungan Rendemen Produk****PERHITUNGAN RENDEMEN**

Formula	Berat Awal (gram)	Berat Akhir (gram)	Rendemen (%)
R	30	27	90%
F2	20	18.4	92%

$$R = \text{Berat Akhir} / \text{Berat Awal} \times 100\% = 27 / 30 \times 100 = 90\%$$

$$F2 = \text{Berat Akhir} / \text{Berat Awal} \times 100\% = 18.4 / 20 \times 100 = 92\%$$



Lampiran 11. Label & Logo Kemasan Produk *Chicken Drumstick*

## LABEL &amp; LOGO KEMASAN PRODUK



Lampiran 12. Leaflet Produk *Chicken Drumstick*



**Hati Ayam**

Hati ayam merupakan salah satu lauk hewani yang mengandung tinggi zat besi (15,8 mg) dan protein (27,4 gram). Dengan kandungan tinggi zat besi, hati ayam dapat membantu mencegah anemia.



**Daun Kelor**

Daun kelor merupakan sayuran yang memiliki kandungan serat dan zat besi yang cukup tinggi, yaitu 8,2 gram dan 6,0 mg. Daun kelor juga dapat membantu mencegah anemia.

*Nilai Gizi :*

DALAM 1 PORSI (60 GRAM)

- Energi : 290,0 kkal
- Protein : 11,3 gram
- Lemak : 19,2 gram
- Karbohidrat : 18,8 gram
- Serat : 0,187 gram
- Zat besi : 1,8 gram

*Membuat :*

Sebagai makanan cemilan untuk memenuhi kebutuhan zat besi dan serat pada semua kalangan usia terutama wanita usia subur (WUS).

Syifa Amri Ahmad (076)



*Chicken Drumsticks*

**HATI AYAM DAN DAUN KELOR**



*Chicken Drumstick*

**HATI AYAM & DAUN KELOR**

Chicken Drumsticks hati ayam dengan penambahan daun kelor merupakan suatu makanan cemilan yang berbahan dasar dari daging ayam, kemudian ditambahkan daun kelor dan hati ayam serta bahan tambahan lainnya.

Cemilan ini baik untuk dikonsumsi oleh wanita usia subur (WUS), dan semua kalangan usia. Cemilan ini juga cocok untuk dijadikan lauk dalam makanan utama maupun dijadikan snack/selingan. Cemilan ini dapat membantu memenuhi kebutuhan zat gizi dalam tubuh terutama zat besi dan serat.

**BAHAN-BAHAN**

(DALAM 1 RESEP)

**Bahan Nugget :**

1. Daging ayam (399 gram)
2. Daun kelor (21 gram)
3. Hati ayam (80 gram)
4. Tepung terigu (15 gram)
5. Tepung tapioka (10 gram)
6. Putih telur (1 butir)
7. Air es (50 ml)
8. Lada bubuk (1/2 sdt)
9. Garam (1 sdt)
10. Gula pasir (1 sdt)

**Bahan Pelapis :**

1. Tepung terigu (150 gram)
2. Baking powder (1 sdt)
3. Garam (1/2 sdt)
4. Lada bubuk (1/2 sdt)
5. Tepung panir (150 gram)

**Bahan Pencelup :**

1. Tepung terigu (125 gram)
2. Telur (1 butir)
3. Air es (150 ml/secukupnya)
4. Garam (1/2 sdt)
5. Lada bubuk (1/2 sdt)

**Cara Membuat :**

1. Masukkan bahan nugget secara bertahap:

  - Campurkan (daging ayam giling, tepung terigu, tepung tapioka, gula pasir, putih telur, lada bubuk, garam dan air es).

2. Mencampur dan mengaduk adonan hati ayam & daun kelor cincang hingga tercampur rata.
3. Memindahkan adonan ke wadah, lalu mengambil adonan sebanyak 20 gram dan kempa-keadkan diujung stick ice cream/tulang ayam.
4. Lumuri adonan satu persatu dengan bahan pelapis.
5. Celupkan adonan ke dalam bahan pencelup.
6. Lumuri adonan dengan tepung panir secara merata.
7. Simpan didalam Freezer selama 1 jam, sampai agak beku.
8. Kemudian goreng dengan suhu 100 - 200 oC dengan api sedang selama 10 - 15 menit.
9. Angkat lalu tiriskan. Sajikan bersama makanan pendamping lainnya.

*Chicken Drumsticks*

### Lampiran 13. Perhitungan Nilai Skala Likert

#### PERHITUNGAN SKALA LIKERT

Perhitungan skala likert digunakan untuk mengetahui daya terima panelis pada produk yang dilakukan uji organoleptik / uji hedonik. Dihitung persentase skor dengan rumus sebagai berikut :

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

Keterangan :

% = Skor Persentase

n = Jumlah Skor yang diperoleh

N = Skor Lokal (skor tertinggi  $\times$  jumlah panelis)

Untuk mengubah data skor persentase menjadi nilai kesukaan panelis, analisis data sebagai berikut :

Nilai tertinggi = 5 (Sangat Suka)

Nilai terendah = 1 (Sangat Tidak Suka)

Jumlah panelis = 75 orang

Skor maximum = jumlah panelis  $\times$  nilai tertinggi  
 $= 75 \times 5$   
 $= 375$

Skor minimum = jumlah panelis  $\times$  nilai terendah  
 $= 75 \times 1$   
 $= 75$

Persentase maximum =  $\frac{\text{Skor maximum}}{\text{Skor maximum}} \times 100\%$   
 $= \frac{375}{375} \times 100\%$   
 $= 100\%$

Persentase minimum =  $\frac{\text{Skor minimum}}{\text{Skor maximum}} \times 100\%$   
 $= \frac{75}{375} \times 100\%$   
 $= 20\%$