

LAMPIRAN

Lampiran 1

Pernyataan Ketersediaan Menjadi Responden

JUDUL PENELITIAN : Kajian Pembuatan Sempol Ayam dengan Penambahan Ikan Teri dan Wortel Sebagai Makanan Tinggi Kalsium.

Persetujuan Setelah Penjelasan (INFORMED CONSENT)

Selamat Pagi/Siang/Sore

Perkenalkan nama saya Azzahra Nur Rahmadani Mahasiswi Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang, saya bermaksud melakukan penelitian mengenai "Kajian Pembuatan Sempol Ayam dengan Penambahan Ikan Teri Nasi dan Wortel Sebagai Makanan Tinggi Kalsium". Penelitian ini dilakukan sebagai laporan 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 sempol yang telah disediakan dan menilai tingkat kesukaan yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan 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.

Bandar Lampung, 01 Desember 2024

Peneliti

Responden

(Azzahra Nur Rahmadani)

(Responden)

Lampiran 2**LEMBAR KUISIONER**

Berikut disajikan kuesioner uji organoleptik pembuatan Sempol dengan penambahan ikan teri nasi dan wortel. Format panelis dibuat sebagai berikut:

Nama :

Tanggal :

Instruksi :

Dihadapan anda disajikan 4 sampel Sempol yang ditambahkan ikan Teri Nasi dan wortel berkode. Anda diminta mengevaluasi sampel tersebut satu persatu yaitu membandingkan sampel 1 sampai sampel 4. Berikan penilaian kesukaan anda dengan cara menuliskan skor dibawah kode sampel pada tabel penilaian berikut. Kemudian tulislah penilaian anda masing-masing kode.

Kode Sampel	574	770	108	354
Warna				
Rasa				
Aroma				
Tekstur				
Penerimaan Keseluruhan				

Sampel seperti pada tabel di bawah ini.

Keterangan:

1 = sangat suka

2 = tidak suka

3 = biasa saja

4 = suka

5 = sangat suka

*Lampiran 3***UJI ORGANOLEPTIK**

Lampiran 4

DAFTAR HADIR PANELIS UJI ORGANOLAPTIK

DAFTAR HADIR PANELIS UJI ORGANOLEPTIK

Hari/tanggal : 11 Februari 2025

Tempat : Lab Uji Cita Rasa

No.	Nama	Tanda Tangan
1.	Feni Febriani	Feni
2.	Indah Berkenananti	Indah
3.	Sherry Dear Legani	Sherry
4.	Jen Winanda Putri	Jen
5.	Salsabila Azali Pratiwi	Salsabila
6.	Endang Hayan Sari	Endang
7.	Dika Triana	Dika
8.	Seli Desiana Fila	Seli
9.	Marius Anida	Marius
10.	Iris Komang Putri Septiana	Iris
11.	Feni Dwi Nurwati	Feni
12.	Zahra Khairunnisa	Zahra
13.	Rania Baraka	Rania
14.	Rafika Laili Azah	Rafika
15.	Annesia Syifa	Annesia
16.	Desma Fitriani	Desma
17.	Eci Lidya Sabila	Eci
18.	Lala Hendriyan	Lala
19.	Fitriana	Fitriana
20.	Desma Marcelle	Desma
21.	Leidy Aprilia	Leidy
22.	Mika Damayanti	Mika
23.	Agar Melinda	Agar
24.	Azzahra Nur	Azzahra
25.	Nachika Pratomo	Nachika
26.	Nafa Zahra Zaidan	Nafa
27.	Lutfia Nur Wahidha	Lutfia

28.	Regula Syaputri	Ardi
29.	Rida Melforisa	Rida
30.	Nimela Pertiwi	Nimela
31.	Husnul Khatimah	Husnul
32.	Rifka Luthul Azizah	Rifka
33.	Derwita Anella	Derwita
34.	Aura Amindya Tiandika	Aura
35.	Arisah Nurhidayah	Arisah
36.	Livilya Dwi	Livilya
37.	Messya Maya	Messya
38.	Syahira Juleana	Syahira
39.	Vania Manikha	Vania
40.	Wina Nisat	Wina
41.	Nura Nikita	Nura
42.	Grace Tiarna Sugren	Grace
43.	Indah Rahmawati	Indah
44.	Happy Ayu Dena	Happy
45.	Lena Murekha	Lena
46.	Mela Putri Dwi	Mela
47.	Melisa Cindy	Melisa
48.	Yandika Rayna	Yandika
49.	Fitria Rama Jaya	Fitria
50.	Hanna Rizka	Hanna
51.	Meydinda Andia	Meydinda
52.	Ninda Farra	Ninda
53.	Sekti Narydewati	Sekti
54.	Indah Nur Fadhilla	Indah
55.	Shafa Fahima	Shafa
56.	Shania Candy	Shania
57.	Rima Ananti	Rima
58.	Chantiya Rahmawati	Chantiya
59.	Febi Rahmawati	Febi

60.	Nadwa Naila	Naila
61.	Murahmu sudchan	Sudchan
62.	Karim	Karim
63.	Sinta	Sinta
64.	Chika	Chika
65.	Lisni Fadhila	Lisni
66.	Rivani Malbekan	Malbekan
67.	Ninca Amifa	Ninca
68.	Suci Anisa	Suci
69.	Yudeana Maharani	Yudeana
70.	Anisa Suci	Anisa
71.	R-eva Yudeana	Yudeana
72.	R-eza Angyini	R-eza
73.	Dwi Zaira	Dwi
74.	Khamunika Nanda	Khamunika
75.	Poppy Feby R-angy	Poppy

Lampiran 5

KEMASAN PRODUK



HOME MADE SEMPOL
AYAM - TERI NASI - WORTEL
60 gr

Komposisi
Ikan teri nasi, daging ayam, wortel, tepung terigu, tepung tapioca, telur
*rang berspek telah mengandung allergen

INFORMASI NILAI GIZI

Takaran saji 60 gram
1 sajian per kemasan

JUMLAH PERSAJIAN		
Energi Total	204,95 kkal	
		% AKG
Protein	14,64 gr	59%
Lemak	9,55 gr	19%
Karbohidrat	14,95 gr	7%
Kalsium	217,64 mg	8%
Serat	0,20 gr	1%

*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 1400 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah

Baik Dikonsumsi Sebelum:
25 Mei 2025



Lampiran 6

PERNYATAAN KETERSEDIAAN RESPONDEN PANELIS

47

Lampiran 1

Pernyataan Ketersediaan Menjadi Responden

JUDUL PENELITIAN : Kajian Pembuatan Sempol Ayam dengan Penambahan Ikan Teri dan Wortel Sebagai Makanan Tinggi Kalsium.

Persetujuan Setelah Penjelasan (INFORMED CONSENT)

Selamat Pagi/Siang/Sore

Perkenalkan nama saya Azzahra Nur Rahmadani Mahasiswi Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang, saya bermaksud melakukan penelitian mengenai "Kajian Pembuatan Sempol Ayam dengan Penambahan Ikan Teri Nasi dan Wortel Sebagai Makanan Tinggi Kalsium". Penelitian ini dilakukan sebagai laporan 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 sempol yang telah disediakan dan menilai tingkat kesukaan yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan 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.

Bandar Lampung, 01 Desember 2024

Peneliti


(Azzahra Nur Rahmadani)

Responden


Syifa Uen Naura
(Responden)

Poltekkes Tanjungkarang

Lampiran 2

LEMBAR KUISIONER

Berikut disajikan kuesioner uji organoleptik pembuatan Sempol dengan penambahan ikan teri nasi dan wortel. Format panelis dibuat sebagai berikut:

Nama : *Syifa Ula Nasila*

Tanggal : *11 Februari 2021*

Instruksi :

Dihadapan anda disajikan 4 sampel Sempol yang ditambahkan ikan Teri Nasi dan wortel berkode. Anda diminta mengevaluasi sampel tersebut satu persatu yaitu membandingkan sampel 1 sampai sampel 4. Berikan penilaian kesukaan anda dengan cara menuliskan skor dibawah kode sampel pada tabel penilaian berikut. Kemudian tulislah penilaian anda masing-masing kode.

Kode Sampel	574	770	108	354
Warna	5	5	4	4
Rasa	4	4	4	4
Aroma	5	5	4	4
Tekstur	4	5	4	4
Penerimaan Keseluruhan	5	5	5	5

Sampel seperti pada tabel di bawah ini.

Keterangan

- 1 = sangat suka
- 2 = tidak suka
- 3 = biasa saja
- 4 = suka
- 5 = sangat suka

Lampiran 1

Pernyataan Ketersediaan Menjadi Responden

JUDUL PENELITIAN : Kajian Pembuatan Sempol Ayam dengan Penambahan Ikan Teri dan Wortel Sebagai Makanan Tinggi Kalsium.

Persetujuan Setelah Penjelasan**(INFORMED CONSENT)**

Selamat Pagi/Siang/Sore

Perkenalkan nama saya Azzahra Nur Rahmadani Mahasiswi Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang, saya bermaksud melakukan penelitian mengenai "Kajian Pembuatan Sempol Ayam dengan Penambahan Ikan Teri Nasi dan Wortel Sebagai Makanan Tinggi Kalsium". Penelitian ini dilakukan sebagai laporan 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 sempol yang telah disediakan dan menilai tingkat kesukaan yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan 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.

Bandar Lampung, 01 Desember 2024

Peneliti



(Azzahra Nur Rahmadani)

Responden



(Responden)

Poltekkes Tanjungkarang

Lampiran 2

LEMBAR KUISIONER

Berikut disajikan kuesioner uji organoleptik pembuatan Sempol dengan penambahan ikan teri nasi dan wortel. Format panelis dibuat sebagai berikut:

Nama: *Dina Liana*

Tanggal: *11 Feb 2025*

Instruksi :

Dihadapan anda disajikan 4 sampel Sempol yang ditambahkan ikan Teri Nasi dan wortel berkode. Anda diminta mengevaluasi sampel tersebut satu persatu yaitu membandingkan sampel 1 sampai sampel 4. Berikan penilaian kesukaan anda dengan cara menuliskan skor dibawah kode sampel pada tabel penilaian berikut. Kemudian tulislah penilaian anda masing-masing kode.

Kode Sampel	574	770	108	354
Warna	<i>4</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Rasa	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>4</i>
Aroma	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>3</i>	<i>3</i>
Tekstur	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Penerimaan Keseluruhan	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>3</i>	<i>4</i>

Sampel seperti pada tabel di bawah ini.

Keterangan

1 = sangat suka

2 = tidak suka

3 = biasa saja

4 = suka

5 = sangat suka

Poltekkes Tanjungkarang

Lampiran 7

LEAFLET

Perlu Tau

Sempol merupakan makanan kekinian yang dikonsumsi oleh berbagai kalangan. Biasanya sempol dimasak bersamaan dengan saus tomat, pedas, dan mayonesis. Bahan dasar sempol umumnya berasal dari daging ayam dengan karbohidrat, protein, lemak, dan serat kandungan zat gizi mikro. Untuk meningkatkan nilai gizi dari sempol maka dibutuhkan sempol berbahan dasar ikan teri nasi sebagai makanan tinggi kalsium yang baik untuk pola stunting.

Ikan teri merupakan salah satu sumber kalsium terbaik untuk mencegah pengeroposan tulang. Ikan teri juga merupakan sumber kalsium yang tahan dan tidak mudah larut dalam air.

Wortel mengandung vitamin A, beta-karoten, serat vitamin K dan kalsium dan zat gizi lainnya yang bermanfaat untuk mengoptimalkan kesehatan.



NILAI GIZI

Sempol Ayam, Ikan Teri Nasi, dan Wortel per 80 gram

Kalsium	: 217,64 mg
Karbohidrat	: 14,92 gr
Lemak	: 9,22 gr
Protein	: 14,64 gr
Energi	: 204,92 kkal

Disusun Oleh:
Marissa Nurana Gizi
Poltekkes Tanjungkarang

SEMPOL AYAM, IKAN TERI NASI DAN WORTEL

Makanan Sehat Tinggi Kalsium



CARA MEMBUAT

- Siapkan alat dan bahan.
- Bersihkan ikan teri nasi, lalu copot jali sisihkan.
- Bersihkan wortel, cuci dan parut lalu sisihkan.
- Campurkan seluruh bahan, lalu bentuk adonan dan tusuk menggunakan tusuk sate.
- Setelah itu rebus sempol selama 7 menit.
- Ambil menggunakan saringan kocokkan telur, lalu setelah berbusa masukkan adonan ke kocokkan telur.
- Lalu goreng selama 2 menit dengan suhu 135 - 185 derajat Celsius.
- Saring minyak.
- Sempol siap disajikan.



ALAT

- Pisau stainless
- Blender
- Talenan
- Kompor gas
- Wajan
- Kukusan stainless
- Sutil
- Peris minyak
- Timbangan makanan
- Baskom plastik
- Mangkuk plastik
- Piring
- Sendok
- Loyang stainless.



BAHAN

- 120 gram Daging Ayam
- 100 gram Ikan Teri Nasi
- 50 gram Wortel
- 50 gram Tepung Terigu
- 40 gram Tepung Tapioka
- 50 gram Telur
- 2 gram Garam
- 1 Siung Bawang Putih
- 1 butir Bawang Merah




Lampiran 8

TABEL UJI HEDONIK

No	Nama Panelis	Warna F1	Warna F2	Warna F3	Warna F4		Aroma F1	Aroma F2	Aroma F3	Aroma F4		Rasa F1	Rasa F2	Rasa F3	Rasa F4		ekstur F	ekstur F	ekstur F	ekstur F		PK F1	PK F2	PK F3	PK F4
1	Nyar meida p	4	4	4	4		4	4	4	4		2	4	4	3		3	4	5	4		3	4	5	4
2	Syifa ersa	5	5	4	4		5	5	4	5		4	4	4	4		4	5	4	4		5	5	5	5
3	Mita damayanti	4	4	5	4		4	4	5	5		5	4	5	4		5	5	4	5		5	5	5	5
4	Salsabila Arzeti Prasenda	3	3	3	2		3	3	4	3		3	4	4	4		3	3	4	3		2	4	4	4
5	Indah berlianasari	5	5	4	3		4	5	4	4		3	5	4	3		3	4	4	4		4	5	4	4
6	Jheni Winanda	3	4	4	3		4	3	3	4		4	4	3	4		3	4	4	4		4	4	4	4
7	Marisa Arilia	3	2	4	3		3	3	4	4		2	5	2	3		3	3	2	2		3	3	3	3
8	Endah Hayan Sari	4	4	5	3		4	4	4	3		5	4	5	2		4	4	4	2		3	5	5	2
9	Dita Triana	4	3	3	4		4	4	3	3		3	3	4	4		4	4	3	4		4	4	3	4
10	Seli destiana fika	4	5	5	2		4	4	5	1		3	4	4	2		5	4	5	3		4	4	5	3
11	Marisa Arilia	4	3	3	3		3	3	3	3		3	5	3	3		4	5	3	3		4	5	4	3
12	ni komang	4	4	3	4		2	3	4	3		3	3	3	3		3	4	4	3		3	3	3	3
13	Fenti dewi nuretz	4	4	4	3		3	4	4	4		3	3	4	4		3	4	3	3		3	4	4	4
14	M raihan	3	3	4	4		4	4	3	3		4	5	3	4		3	3	4	4		4	5	4	4
15	rima batasa	4	4	4	4		4	4	4	5		5	4	5	5		3	4	5	4		4	4	5	5
16	riska	5	4	5	5		4	5	4	4		4	4	5	5		5	5	4	3		5	5	4	4
17	Khairunnisa Nanda Puspita	4	5	5	5		4	4	4	4		3	4	4	4		3	4	5	5		4	5	5	5
18	Popy febry	2	3	3	3		2	3	3	4		4	3	4	2		2	4	4	2		2	3	4	3
19	Feny febriani	4	4	4	4		4	4	4	4		5	5	4	5		4	5	4	4		4	5	4	4
20	Dwi Dara Defri	4	4	4	4		4	3	4	3		4	4	4	3		5	4	5	4		4	5	4	4
21	Reva yuliana	4	4	5	4		5	4	4	4		4	5	5	5		4	4	4	4		4	5	4	4
22	Niki Diana	4	4	4	4		3	4	4	4		3	4	4	4		3	4	3	4		4	5	4	4
23	Berna Eliya	4	4	4	3		5	4	4	4		4	4	4	4		4	4	4	4		4	4	4	4
24	Suci Anisa	4	4	3	2		4	4	2	2		4	4	4	3		4	5	4	3		4	4	4	4
25	cika	3	2	4	5		3	3	4	4		2	3	3	5		2	2	4	3		2	2	4	5
26	Berna Eliya	4	3	4	3		4	4	4	3		4	4	3	2		4	4	4	3		4	4	4	3
27	Nashwa Aulia	3	2	4	4		3	2	4	4		3	4	4	2		3	4	4	4		3	4	4	3
28	Virmianda	4	3	3	4		3	4	4	4		3	4	3	3		4	4	4	4		3	4	4	3
29	aneza	4	4	3	4		4	4	4	5		4	4	3	4		4	4	4	4		4	5	4	5
30	lioni fadila	4	3	3	4		4	3	4	3		4	2	4	3		4	4	4	4		4	3	4	3
31	Revania melbeana	4	4	4	4		3	4	2	3		4	4	2	4		3	4	2	4		4	4	2	4
32	Yuliana maharani	3	4	4	3		3	3	4	4		3	3	4	3		3	4	4	3		3	3	4	3
33	Ninis ainifa	3	3	4	4		3	4	4	4		3	4	3	3		3	4	4	4		3	4	4	4
34	Anisa	4	4	4	4		3	4	4	4		4	4	3	4		4	4	4	4		4	4	3	4
35	Febri rahmawani	4	4	4	5		4	4	4	4		4	3	4	5		5	4	4	5		5	4	4	5
36	Shiinta candri	4	3	2	2		2	3	3	2		3	2	3	2		3	5	2	2		4	3	3	2
37	Risma Arinti arial	4	2	2	1		3	3	3	3		4	2	2	2		3	3	3	2		4	3	2	2

38	Irene Marethalia Amesto	4	3	3	4		3	3	4	3		3	2	4	3		3	3	4	4		4	3	4	4
39	Maratus soleha	4	4	4	2		2	4	4	2		2	4	4	2		2	4	4	3		1	5	4	2
40	Nazwa Naila	4	4	4	4		5	5	4	4		4	4	4	4		4	2	3	5		4	4	4	4
41	Shafa Fahriha	3	3	2	2		3	3	3	3		3	4	3	3		3	3	3	2		3	3	3	3
42	Fitria Rama Jaya	4	3	3	4		4	3	4	4		3	2	4	2		4	2	3	4		3	3	4	4
43	Hania Resita	5	4	5	4		5	5	4	4		5	4	5	4		5	4	5	4		5	5	3	4
44	Irene Marethalia Amesto	4	2	3	3		4	3	4	3		3	4	4	2		3	3	4	2		3	4	4	2
45	Meylinda Aila	3	4	3	3		2	4	3	4		2	3	3	3		2	3	3	3		2	3	2	3
46	Nandha Faira	4	5	4	5		4	4	4	4		4	5	5	5		4	4	4	5		5	5	4	4
47	Selvi Naila	4	3	2	2		4	3	3	3		2	4	4	4		3	4	4	3		4	4	4	3
48	Intan Nur	4	3	4	4		4	3	3	3		5	3	3	3		4	4	4	4		4	3	3	3
49	Fitricia A	5	4	5	4		5	4	4	4		4	3	4	4		4	4	4	4		5	4	5	4
50	Lala Hijriah	5	5	4	4		3	5	5	4		4	4	4	4		4	3	4	5		4	4	4	4
51	Diana M	4	3	3	3		3	4	2	3		4	4	2	2		4	4	3	4		4	4	3	3
52	Melisa Cindy	4	5	5	3		4	5	5	3		4	5	3	3		4	5	4	4		4	5	4	3
53	Meliya Putri Dewi	4	5	3	3		3	4	2	2		4	4	3	3		3	4	3	3		4	4	3	3
54	Irene Marethalia Amesto	2	3	4	2		3	3	3	3		3	4	4	4		3	3	3	3		3	3	4	3
55	Happy Ayu Dhia	4	4	4	4		4	3	4	5		5	4	4	5		4	4	4	4		4	4	5	5
56	Indah Rahmiatari	4	3	5	4		4	4	5	5		4	5	5	5		4	4	4	4		4	4	5	4
57	Grace Triuma	4	5	4	4		4	5	3	4		5	5	4	4		4	5	5	4		4	5	5	4
58	Chantiya Rhamadhani	3	3	4	4		3	3	4	3		4	3	4	4		3	3	4	3		3	3	4	3
59	Nafa nita rias	5	5	4	4		5	4	4	4		4	4	5	5		5	5	4	4		4	4	4	4
60	Wima	4	3	4	4		4	3	4	3		4	3	3	4		4	3	4	4		4	3	4	4
61	Vania Maulida	4	3	4	4		4	3	4	4		5	5	4	4		4	4	4	4		5	5	4	4
62	Syikira Juliana	3	4	5	3		4	4	5	3		4	4	5	3		3	3	4	3		4	4	5	3
63	Deswitz amelia	4	4	5	4		4	4	5	4		4	5	5	5		5	5	5	4		4	5	5	5
64	Arifah Nursadila	4	5	3	2		4	5	3	3		4	4	3	3		4	3	3	3		4	2	3	3
65	Rafika Fatul Azizah	5	4	4	4		5	3	3	4		5	2	2	5		5	2	4	5		5	2	3	4
66	Aura Aminidya	5	5	5	4		4	5	5	4		4	5	5	4		5	4	5	4		3	5	5	5
67	Regita Syaputri	5	4	4	4		5	4	4	4		5	5	4	4		5	4	3	4		5	4	3	4
68	Rida Meiforista	3	3	3	4		4	3	3	4		4	2	2	3		3	2	3	3		4	3	4	5
69	Ninda pratiwi	4	5	4	3		5	4	4	4		4	5	4	3		5	4	4	3		5	4	4	4
70	Annisa Syafira	4	5	4	3		4	4	4	3		5	4	4	4		5	4	4	3		5	5	4	4
71	Husnul Hotimah	3	4	4	4		4	3	4	3		3	3	4	3		4	4	4	4		4	4	4	4
72	Nafa Zahira	4	5	4	4		4	5	4	4		4	5	5	3		4	5	5	4		4	5	5	4
73	Gempita Arum Muslimah	5	4	3	5		5	4	4	5		5	5	3	5		4	4	4	5		5	4	4	5
74	Nadila pratiwi	3	3	3	3		3	4	4	3		3	4	3	3		3	3	4	4		3	4	4	3
75	Eci Lidya	4	5	4	5		4	5	4	5		4	4	4	5		4	4	4	5		4	4	4	5
JUMLAH		292	283	286	267		280	284	284	271		280	290	281	268		278	287	289	274		286	301	296	281
SKALA LIKERT		3.89	3.77	3.81	3.56		3.73	3.79	3.79	3.61		3.73	3.87	3.75	3.57		3.71	3.83	3.85	3.65		3.81	4.01	3.95	3.75
		77.9	75.5	76.3	71.2		74.7	75.7	75.7	72.3		74.7	77.3	74.9	71.5		74.1	76.5	77.1	73.1		76.3	80.3	78.9	74.9