

LAMPIRAN

*Lampiran 1.***Pernyataan Ketersediaan Menjadi Responden**

JUDUL PENELITIAN: Pembuatan Akar Kelapa Ikan Ekor Kuning dengan Penambahan Hati Ayam sebagai Sncak Tinggi Zat Besi untuk Anemia Pada WUS.

Persetujuan Setelah Penjelasan
(INFORMED CONSENT)

Selamat Pagi/Siang/Sore

Perkenalkan nama saya Mita Damayanti Mahasiswi Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang, saya bermaksud melakukan penelitian mengenai "Pembuatan Akar Kelapa Ikan Ekor Kuning dengan Penambahan Hati Ayam sebagai Snack Tinggi Zat Besi untuk Anemia pada WUS". 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 akar kelapa 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

Peneliti

Bandar Lampung, Desember 2024
Responden

(Mita Damayanti)

(Responden)

*Lampiran 2***LEMBAR KUESIONER**

Berikut disajikan kuesioner uji organoleptik pembuatan akar kelapa ikan ekor kuning dengan penambahan hati ayam . Format panelis dibuat sebagai berikut:

Nama :

Tanggal :

Instruksi :

Dihadapan anda disajikan 3 sampel akar kelapa ikan ekor kuning dengan penambahan hati ayam, berkode. Anda diminta mengevaluasi sampel tersebut satu persatu yaitu membandingkan sampel 1 sampai sampel 3. 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
Warna			
Aroma			
Rasa			
Tekstur			
Penerimaan keseluruhan			

Sampel seperti pada tabel dibawah ini

Keterangan :

1 = sangat tidak suka

2 = tidak suka

3 = biasa saja

4 = suka

5 = sangat suka

Lampiran 3. Hasil Lembar persetujuan dan Kuisisioner

55

Lampiran 1.

Pernyataan Ketersediaan Menjadi Responden

JUDUL PENELITIAN: Pembuatan Akar Kelapa Ikan Ekor Kuning dengan Penambahan Hati Ayam sebagai Snack Tinggi Zat Besi untuk Anemia Pada WUS.

Persetujuan Setelah Pendidikan (INFORMED CONSENT)

Selamat Pagi/Siang/Sore

Perkenalkan nama saya Mita Damayanti Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang, saya bermaksud melakukan penelitian mengenai "Pembuatan Akar Kelapa Ikan Ekor Kuning dengan Penambahan Hati Ayam sebagai Snack Tinggi Zat Besi untuk Anemia pada WUS". 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 akar kelapa 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, Desember 2024

Peneliti

(Mita Damayanti)

Responden

(Nobla Fitri
(Responden))

56

Lampiran 2

LEMBAR KUESIONER

Berikut disajikan kuesioner uji organoleptik pembuatan akar kelapa ikan ekor kuning dengan penambahan hati ayam. Format panelis dibuat sebagai berikut:

Nama : Nobla Fitri

Tanggal : 11 Februari 2025

Instruksi :

Dihadapan anda disajikan 3 sampel akar kelapa ikan ekor kuning dengan penambahan hati ayam, berkode. Anda diminta mengevaluasi sampel tersebut satu persatu yaitu membandingkan sampel 1 sampai sampel 3. Berikan penilaian kesukaan anda dengan cara menuliskan skor dibawah kode sampel pada tabel penilaian berikut. Kemudian tuliskan penilaian anda masing-masing kode

Kode Sampel	574	770	108
Warna	4	3	3
Aroma	4	4	3
Rasa	4	4	4
Tekstur	5	4	3
Penerimaan keseluruhan	4	4	3

Sampel seperti pada tabel dibawah ini

Keterangan :

1 = sangat tidak suka

2 = tidak suka

3 = biasa saja

4 = suka

5 = sangat suka

Lampiran 4. Data Hasil Organoleptik

No	Nama Panelis	Warna F1	Aroma F1	Rasa F1	Tekstur F1	PK F1	Warna F2	Aroma F2	Rasa F2	Tekstur F2	PK F2	Warna F3	Aroma F3	Rasa F3	Tekstur F3	PK F3
		574					770					108				
1	Indah Berlianasari	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	4	4	4	5	4
2	Salsabila Arzeti	4	4	4	4	4	3	4	2	3	3	4	3	2	3	3
3	Azzahra Nur Rahmadani	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4
4	Sherly Dear ulyani	3	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4
5	Jheni Winanda Putri	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	4	3	4
6	Syifa Ersa	5	4	5	5	5	5	4	5	4	4	4	5	4	4	4
7	Endah Hayan Sari	3	5	5	4	5	4	4	5	4	4	3	3	5	5	5
8	Dita Triana	3	4	4	3	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4
9	Seli Destiana Fika	5	4	5	4	4	3	3	3	4	3	5	4	2	4	4
10	Marisa Arilla	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5
11	Ni Komang Aika	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3	4	4
12	Fenti Dwi Nanda	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4
13	Zahra	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	5	4	4	4
14	Rima Batara	4	4	4	3	4	4	4	5	4	4	4	3	4	3	4
15	Fitri Ayu	4	3	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5	3	4
16	Khairunnisa Nanda	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	5	5
17	Peny Febriani	5	5	4	4	5	4	5	4	4	4	5	5	4	4	5
18	Dwi Dura	4	3	3	3	3	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4
19	Poppy Feby Rahayu	4	3	5	3	4	4	3	5	4	4	4	3	4	4	4
20	Reva Yuliana	4	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	4	5	5	5
21	Niki Dina Asmoro	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4
22	Berna Ellya	4	5	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4
23	Suci Anisa	4	5	4	4	4	5	4	5	5	5	4	5	4	5	5
24	Cika	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	4
25	Fitriya Rama Jaya	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	5	3	4	3	4
26	Lioni Fadilah	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
27	Aneza Marcella	4	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
28	Revani Melbeana	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
29	Yuliana Maharani	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
30	Aika Yulia	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3
31	Nazwa Naila Rosanty	3	4	4	4	3	4	3	3	2	3	4	4	3	4	4
32	Shinta Candri	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	2	4	3	3	3
33	Rima Ariyanti	3	3	3	2	3	3	4	3	3	3	4	3	4	4	4
34	Febi Rahmawati	4	3	3	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4
35	Maratus Soleha	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
36	Shafa Fahrina	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4
37	Hania Resita	4	5	5	5	5	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5
38	Meylinda Aulia Putri	4	4	3	4	4	5	4	4	5	4	3	3	4	4	4
39	Nanda Faiza	4	4	5	5	5	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4
40	Intan Nur Fadilah	5	4	3	4	4	4	4	5	5	4	4	4	3	5	4
41	Selvi Naila Wati	4	4	4	4	4	3	3	5	5	5	4	4	3	3	4
42	Wima Nurul	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3
43	Vania Maulida	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4
44	Shakira Juliana Putri	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4
45	Messya Maya P	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4
46	Livitya Dwi	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
47	Arifa Nursadila	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4	4	4
48	Deswita Amelia	4	4	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
49	Aura Aminindya	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
50	Husnul Khotimah	4	3	4	3	4	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3
51	Regita Syaputri	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
52	Rida Meiforista	4	4	5	5	5	4	4	5	5	5	4	4	5	5	5
53	Ninda Pratiwi	3	4	3	3	4	5	4	3	4	4	4	3	3	3	4
54	An'nasti Syifa Fortuna	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5
55	Gempita Arum Muslimah	4	4	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5
56	Nada Zahira	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
57	Nadila Pratiwi	5	4	4	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
58	Eci Lidya Sabillah	5	5	4	5	4	5	4	4	5	4	5	5	5	5	5
59	Nyar Meida	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5
60	Desma Fitriani	3	3	2	4	3	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5
61	Lala Hijriyah	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5
62	Fitricia Andreani	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4
63	Diana Marsela	5	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4
64	Lady Aprilia	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4
65	Happy Ayu Dhia	4	3	4	3	4	3	3	3	3	3	5	4	4	4	4
66	Indah Rahmianti	4	4	5	5	4	4	4	5	5	5	3	3	4	4	4
67	Grace Thurma	4	4	4	3	4	4	5	4	5	4	4	4	4	5	4
68	Nava Nitratia	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
69	Irene Marethalia	4	3	4	4	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4
70	Melisa Cindy	4	4	5	4	4	3	4	4	3	3	4	4	5	5	5
71	Melisa Putri Dewi	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5	4	4
72	Ervana Cantika	4	3	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	3	3	4
73	Nabila Fitri	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3
74	Ade Ayu	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4	3	4	4
75	Tarissa Permata	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
		307	296	311	297	313	302	293	310	305	307	304	299	302	306	312
		4,093333333	3,946666667	4,146667	3,96	4,1733333	4,026666667	3,906666667	4,133333	4,066666667	4,093333333	4,05333333	3,98666667	4,0266667	4,08	4,16
	SKALA LIKERT	81,86666667	78,93333333	82,933333	79,2	83,466667	80,53333333	78,13333333	82,666667	81,33333333	81,86666667	81,0666667	79,73333333	80,53333333	81,6	83,2
		81,9	78,9	82,9	79,2	83,5	80,5	78,1	82,7	81,3	81,9	81,1	79,7	80,5	81,6	83,2
	Yang Paling Disukai	4,093333333	3,986666667	4,1466667	3,96	4,173333333										

Lampiran 5. Nilai Gizi TKPI (2020)

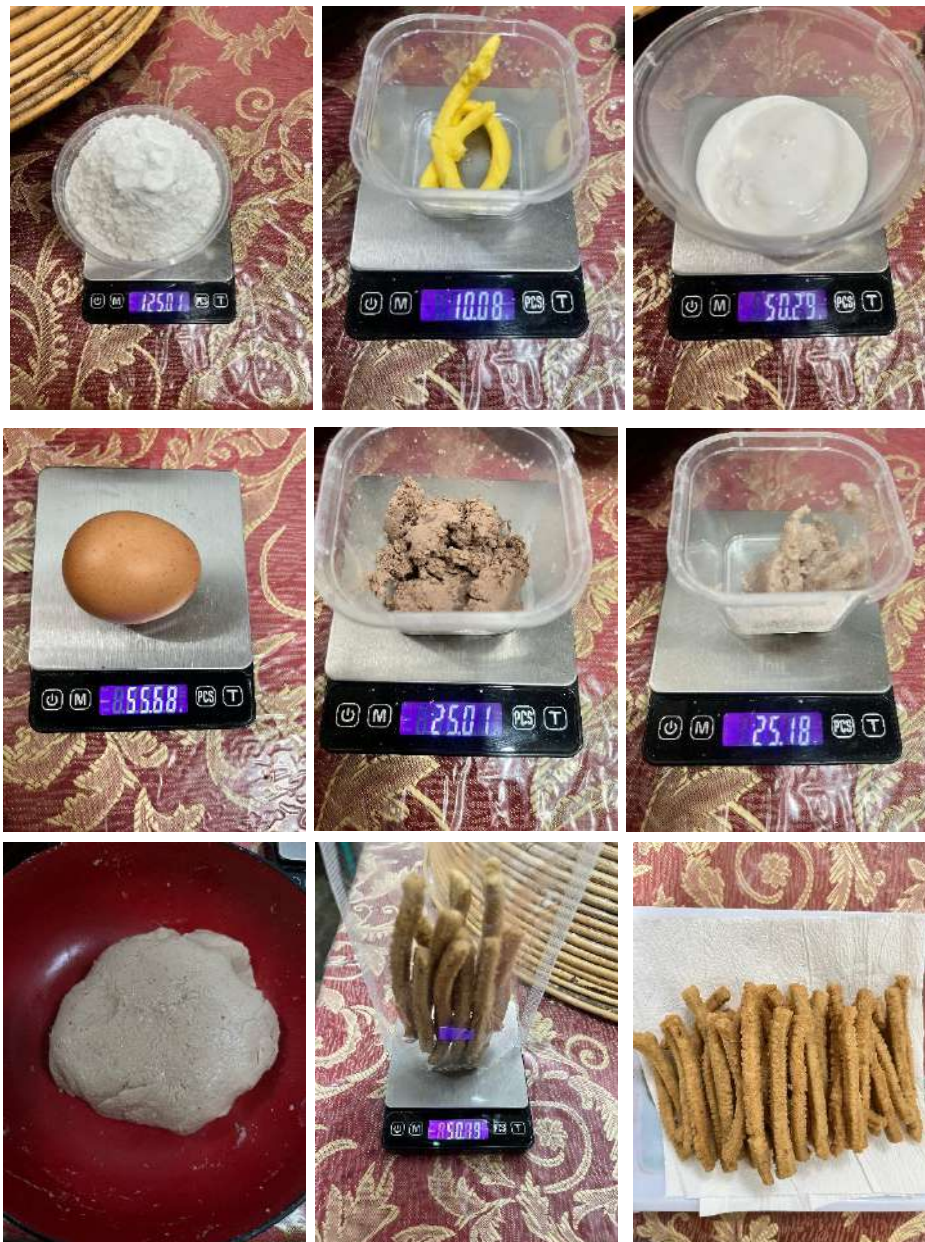
Formula yang paling disukai F1 dengan penambahan ikan ekor kuning dan hati ayam 10%

Bahan Makanan	Berat	Energi	Protein	Lemak	Kh	Fe
Tepung beras ketan	125	452,5	8,37	0,87	99,25	7,75
Telur	50	77	6,2	5,25	0,35	1,5
Margarine	10	72	0,06	8,1	0,04	0
Santan	50	162	2,1	17,15	2,8	0,95
Ikan ekor kuning	12,5	13,5	2,78	0,15	0,26	0,06
Hati ayam	12,5	32,62	3,42	2,012	0,2	1,975
minyak kelapa sawit	10	88,4	0	10	0	0
Total	270	898,02	22,94	43,53	102,90	12,23
Nilai gizi 1 pcs (50 gr)		149,67	3,82	7,3	17,2	2,04

Kandungan Gizi Akar Kelapa tanpa penambahan ikan ekor kuning dan hati ayam:

Bahan Makanan	Berat	Energi	Protein	Lemak	Kh	Fe
Tepung beras ketan	125	452,5	8,375	0,875	99,25	7,75
Telur	50	77	6,2	5,25	0,35	1,5
Margarine	10	72	0,06	8,1	0,04	0
Santan	50	162	2,1	17,15	2,8	0,95
Minyak kelapa sawit	10	88,4	0	10	0	0
Total	245	851,9	16,735	41,375	102,44	10,2
Nilai gizi 1 pcs		142,0	2,79	6,90	17,07	1,7

Lampiran 6. Proses Pembuatan Akar Kelapa Ikan Ekor Kuning dengan Penambahan Hati Ayam.



Lampiran 7. dokumentasi uji organoleptik



Lampiran 8. Label



Lampiran 9. Leaflet.



Diproduksi Oleh
UMKM Slintataa
Jl. Gatot Kaca, No 25
Gedong Tataan

Tanggal Produksi
18 - 05 - 2025

Baik Digunakan Sebelum
18 - 06 - 2025

Cara Penyimpanan
Simpan Di Suhu Ruang

Snack Akar Kelapa

GURIH-GURIH NYOIII



Netto 50 gram

Komposisi

Tepung beras ketan, margarine, telur, santan, hati ayam, ikan ekor kuning

NILAI GIZI PERPORSI (50 G)

Energi	149,67	kkal
Protein	3,83	g
Lemak	7,3	g
Karbohidrat	17,2	g
Zat Besi	2,04	g

**DONT MISS IT !
ORDER NOW !**

WhatsApp : 083804423785
Instagram : @homade.by.tataa



Bahan yang di Gunakan

Bahan	Berat (g)
Tepung Beras Ketan	125
Minyak Kelapa Sawit	10
Margarine	10
Telur	50
Santan	50
Hati Ayam	12,5
Ikan Ekor Kuning	12,5

Tentang Akar Kelapa

Snack akar kelapa adalah salah satu jenis cemilan tradisional betawi yang dikenal dengan sebutan kue akar serabut. kue ini telah ada sejak zaman dahulu, snack akar kelapa telah dimodifikasi dengan penambahan ikan ekor kuning dan hati ayam yang memiliki rasa gurih dan tekstur yang renyah. serta memiliki nilai gizi yang lebih baik.



Cara Membuat

- Masukan tepung ketan kedalam wadah lalu masukan santan, telur, margarine, dan garam secukupnya.
- Aduk semua bahan hingga tercampur merata.
- Cuci bersih hati ayam, lalu marinasi selama 5 menggunakan perasan jeruk nipis, kemudian cuci kembali hati ayam.
- Masak air hingga mendidih, masukan hati ayam rebus selama 5 menit.
- Haluskan hati ayam secara manual menggunakan sendok.
- Setelah halus masukan hati ayam keadonan yang sudah tercampur.
- Masukan ikan ekor kuning giling.
- Aduk semua bahan hingga kalis.
- Panaskan minyak dengan api kecil.
- Masukan adonan kedalam cetakan akar kelapa.
- Lalu tekan adonan di atas minyak yang telah panas, goreng hingga warna berubah kuning kecoklatan.
- Setelah matang angkat dan tiriskan minyak hingga dingin.
- Masukan kedalam wadah tertutup.
- Akar kelapa ikan ekor kuning dengan penambahan hati ayam dapat dinikmati bersama keluarga.