

**LAMPIRAN 1**  
**NASKAH PENJELASAN PENELITIAN**  
**GAMBARAN SIFAT ORGANOLEPTIK DAN NILAI GIZI MOCHI**  
**BERBAHAN DASAR TEPUNG BERAS KETAN PUTIH DAN**  
**TEPUNG HUNKWE DENGAN ISIAN BUAH NAGA MERAH**  
**SEBAGAI ALTERNATIF SELINGAN SUMBER SERAT**  
**UNTUK REMAJA OBESITAS**

Saya Putri Anggitha Istono, mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung, saat ini sedang melakukan penelitian yang berjudul “Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Mochi Berbahan Dasar Tepung Beras Ketan Putih dan Tepung Hunkwe dengan Isian Buah Naga Merah sebagai Alternatif Selingan Sumber Serat Untuk Remaja Obesitas”. Dengan demikian, saya mengajak saudara/i untuk berpartisipasi dalam penelitian ini. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi mochi berbahan dasar tepung beras ketan putih dan tepung hunkwe dengan isian buah naga merah sebagai alternatif makanan selingan sumber serat untuk remaja obesitas.

Bahan utama dari produk mochi ini terdiri dari tepung beras ketan putih dan tepung hunkwe dengan isian buah naga merah, serta bahan pendukung seperti dalam pembuatan mochi pada umumnya. Produk ini terdiri dari tiga mochi dengan formula yang berbeda denganimbangan tepung beras ketan putih dan tepung hunkwe yaitu 60%:40%, 55%:45%, dan 50%:50%.

Mochi ini akan diuji secara hedonik kepada 30 orang panelis agak terlatih, yaitu panelis yang telah melakukan pelatihan untuk menjadi seorang panelis dan telah mendapatkan mata kuliah ilmu teknologi pangan. Sasaran dari penelitian ini adalah tingkat 2 dan 3 mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung yang telah bersedia menjadi panelis dan telah memenuhi kriteria panelis meliputi panelis dalam kondisi

sehat, tidak sedang mengalami flu, panas dalam, demam, sakit gigi, sariawan, gangguan emosi, tidak merokok, dan tidak minum kopi dalam waktu 60 menit sebelum pelaksanaan uji organoleptik, tidak dalam kondisi lapar ataupun kenyang, bersedia meluangkan waktu untuk mengikuti uji organoleptik hingga selesai dan dilarang berkomunikasi dengan panelis lain di ruang uji.

Penilaian organoleptik dilaksanakan dengan menyajikan tiga produk mochi dengan kode yang berbeda dan diberikan satu gelas air mineral kemasan. Panelis diberikan waktu untuk minum atau berkumur agar pengecapannya kembali netral sebelum mencoba mencicipi sampel lainnya. Panelis tidak harus menghabiskan sampel mochi yang diberikan, cukup sampai dapat menilai warna, rasa, aroma, tekstur dan overall. Panelis kemudian memberikan penilaian tiga sampel mochi sesuai dengan tingkat kesukaan panelis yang terdiri dari warna, rasa, aroma, tekstur dan overall. Panelis diberikan waktu tiga menit untuk menilai tingkat kesukaan terhadap sampel mochi dan mengisi jawaban dengan skala 1-7 pada formulir yang telah disediakan, maka total waktu yang diberikan adalah 10 menit.

Partisipasi dalam penelitian dan pengujian ini bersifat sukarela dan tidak ada unsur paksaan, diperbolehkan untuk mengundurkan diri apabila tidak berkenan. Sebagai tanda terima kasih telah berpartisipasi dalam penelitian dan pengujian ini, panelis akan mendapatkan souvenir yang akan diberikan pada saat pengujian selesai. Semua informasi dan hasil yang telah dilakukan saudara/i akan dijaga kerahasiaannya. Semua data yang terkait tidak akan dihubungkan dengan identitas saudara/i.

Apabila saudara/i memerlukan penjelasan lebih lanjut dapat menghubungi peneliti utama a. n. Putri Anggitha Istono beralamat di Desa Kasomalang Wetan No. 29, RT 03/ RW 01, Kec. Kasomalang, Kab. Subang, Jawa Barat 41281. No. HP 08990091137 atau email [putriscollegeacc@gmail.com](mailto:putriscollegeacc@gmail.com).

**LAMPIRAN 2**  
**PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN (PSP)**  
**(INFORMED CONSENT)**

Saya telah mendapat penjelasan secara rinci dan mengerti mengenai hal yang berkaitan dengan penelitian yang dilaksanakan oleh mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung. Untuk itu, saya menyatakan kesediaan berpartisipasi pada penelitian tersebut secara sukarela tanpa paksaan. Bila saya ingin, saya dapat mengundurkan diri sewaktu-waktu tanpa sanksi apapun.

<b>Nama Panelis</b>	<b>Tanggal/Bulan/Tahun</b>	<b>Tanda Tangan</b>
<b>Nama Saksi</b>	<b>Tanggal/Bulan/Tahun</b>	<b>Tanda Tangan</b>

**LAMPIRAN 3**  
**FORMULIR UJI HEDONIK**

- Nama Panelis :  
 Umur :  
 No. HP :  
 Hari/Tanggal :  
 Produk : Mochi Berbahan Dasar Tepung Beras Ketan Putih dan Tepung Hunkwe dengan Isian Buah Naga Merah  
 Instruksi :  
 - Dihadapan saudara/i telah disajikan 3 macam sampel mochi untuk dilakukan tingkat kesukaan saudara/i terhadap warna, rasa, aroma, tekstur dan overall dari masing-masing sampel. Beri tanda (✓) pada nomor yang sesuai dengan penilaian saudara/i.  
 - Penilaian sampel dilakukan satu persatu dari kiri ke kanan.  
 - Setelah melakukan penilaian pada sampel pertama, netralkan indera pengecap saudara/i dengan minum air mineral atau berkumur dan istirahatkan indera pengecap saudara/i selama 30 detik sebelum melakukan penilaian selanjutnya.

Penilaian	Warna			Rasa			Aroma			Tekstur			Overall		
	363	486	752	363	486	752	363	486	752	363	486	752	363	486	752
1. Sangat tidak suka															
2. Tidak suka															
3. Agak tidak suka															
4. Netral															
5. Agak suka															
6. Suka															
7. Sangat suka															

**LAMPIRAN 4**  
**NILAI GIZI PRODUK**

**Formula 1:**

<b>Nilai Zat Gizi Formula 1 (60% : 40%)</b>							
<b>No.</b>	<b>Bahan Makanan</b>	<b>Berat (g)</b>	<b>Energi (kkal)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>KH (gr)</b>	<b>Serat (gr)</b>
1.	Tepung beras ketan putih	66	235,62	4,55	0,66	52,87	0,53
2.	Tepung hunkwe	44	160,16	2	0,44	36,74	7,08
3.	Tepung maizena	9	30,69	0,03	0	7,65	0,63
4.	Susu <i>low fat</i>	150	72	4,2	1,5	6,6	0
5.	Gula	15	59,1	0	0	14,1	0
6.	Buah naga merah	90	50,4	0,72	0,9	9,81	2,88
7.	Minyak kelapa	12	104,4	0,12	11,76	0	0
<b>Total</b>			<b>712,37</b>	<b>11,6</b>	<b>15,26</b>	<b>127,77</b>	<b>11,12</b>
Nilai Gizi / Buah			<b>118,73</b>	<b>1,93</b>	<b>2,54</b>	<b>21,29</b>	<b>1,85</b>
Nilai Gizi / Porsi (2 bh)			<b>237,46</b>	<b>3,87</b>	<b>5,09</b>	<b>42,59</b>	<b>3,71</b>
Jumlah Kecukupan Remaja Laki-laki (AKG, 2019)			240	7	8	35	3,4
Persentase Pemenuhan Makanan Selingan			<b>98,9%</b>	<b>55,3%</b>	<b>63,6%</b>	<b>121,7%</b>	<b>109,1%</b>
Jumlah Kecukupan Remaja Perempuan (AKG, 2019)			205	6,5	7	30	2,9
Persentase Pemenuhan Makanan Selingan			<b>115,8%</b>	<b>59,5%</b>	<b>72,7%</b>	<b>142%</b>	<b>127,9%</b>

**Formula 2:**

<b>Nilai Zat Gizi Formula 2 (55% : 45%)</b>							
<b>No.</b>	<b>Bahan Makanan</b>	<b>Berat (g)</b>	<b>Energi (kkal)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>KH (gr)</b>	<b>Serat (gr)</b>
1.	Tepung beras ketan putih	60,5	216	4,17	0,6	48,5	0,48
2.	Tepung hunkwe	49,5	180,18	2,23	0,49	41,33	7,97
3.	Tepung maizena	9	30,69	0,03	0	7,65	0,63
4.	Susu <i>low fat</i>	150	72	4,2	1,5	6,6	0
5.	Gula	15	59,1	0	0	14,1	0
6.	Buah naga merah	90	50,4	0,72	0,9	9,81	2,88
7.	Minyak kelapa	12	104,4	0,12	11,76	0	0
<b>Total</b>			<b>712,75</b>	<b>11,47</b>	<b>15,26</b>	<b>127,95</b>	<b>11,96</b>
<b>Nilai Gizi / Buah</b>			<b>118,8</b>	<b>1,91</b>	<b>2,543</b>	<b>21,32</b>	<b>1,99</b>
<b>Nilai Gizi / Porsi (2 bh)</b>			<b>237,6</b>	<b>3,82</b>	<b>5,09</b>	<b>42,65</b>	<b>3,99</b>
Jumlah Kecukupan Remaja Laki-laki (AKG, 2019)			240	7	8	35	3,4
Persentase Pemenuhan Makanan Selingan			<b>99%</b>	<b>54,6%</b>	<b>63,6%</b>	<b>121,8%</b>	<b>117,3%</b>
Jumlah Kecukupan Remaja Perempuan (AKG, 2019)			205	6,5	7	30	2,9
Persentase Pemenuhan Makanan Selingan			<b>115,9%</b>	<b>58,8%</b>	<b>72,7%</b>	<b>142,2%</b>	<b>137,6%</b>

**Formula 3:**

<b>Nilai Zat Gizi Formula 3 (50% : 50%)</b>							
<b>No.</b>	<b>Bahan Makanan</b>	<b>Berat (g)</b>	<b>Energi (kkal)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>KH (gr)</b>	<b>Serat (gr)</b>
1.	Tepung beras ketan putih	55	196,35	3,79	0,55	44,05	0,44
2.	Tepung hunkwe	55	200,2	2,47	0,55	45,92	8,85
3.	Tepung maizena	9	30,69	0,03	0	7,65	0,63
4.	Susu <i>low fat</i>	150	72	4,2	1,5	6,6	0
5.	Gula	15	59,1	0	0	14,1	0
6.	Buah naga merah	90	50,4	0,72	0,9	9,81	2,88
7.	Minyak kelapa	12	104,4	0,12	11,76	0	0
<b>Total</b>			<b>713,14</b>	<b>11,34</b>	<b>15,26</b>	<b>128,14</b>	<b>12,8</b>
<b>Nilai Gizi / Buah</b>			<b>118,86</b>	<b>1,89</b>	<b>2,54</b>	<b>21,36</b>	<b>2,13</b>
<b>Nilai Gizi / Porsi (2 bh)</b>			<b>237,7</b>	<b>3,78</b>	<b>5,09</b>	<b>42,7</b>	<b>4,27</b>
<b>Jumlah Kecukupan Remaja Laki-laki (AKG, 2019)</b>			240	7	8	35	3,4
<b>Persentase Pemenuhan Makanan Selingan</b>			<b>99%</b>	<b>54%</b>	<b>63,6%</b>	<b>122%</b>	<b>125,5%</b>
<b>Jumlah Kecukupan Remaja Perempuan (AKG, 2019)</b>			205	6,5	7	30	2,9
<b>Persentase Pemenuhan Makanan Selingan</b>			<b>115,9%</b>	<b>58,1%</b>	<b>72,7%</b>	<b>142,3%</b>	<b>147,2%</b>

### Pemenuhan Nilai Gizi Remaja Laki-Laki

Zat Gizi	Kecukupan Remaja (AKG, 2019)	Nilai Gizi per Porsi			
		Resep Standar	Formula 1 (60% : 40%)	Formula 2 (55% : 45%)	Formula 3 (50% : 50%)
Energi (kkal)	240	294,78	237,46	237,6	237,7
Protein (g)	7	5,6	3,87	3,82	3,78
Lemak (g)	8	10,63	5,09	5,09	5,09
Karbohidrat (g)	35	44,59	42,59	42,65	42,7
Serat (g)	3,4	0,62	3,71	3,99	4,27
<b>Persentase Pemenuhan Serat</b>		<b>18,2%</b>	<b>109,1%</b>	<b>117,3%</b>	<b>125,5%</b>

### Pemenuhan Nilai Gizi Remaja Perempuan

Zat Gizi	Kecukupan Remaja (AKG, 2019)	Nilai Gizi per Porsi			
		Resep Standar	Formula 1 (60% : 40%)	Formula 2 (55% : 45%)	Formula 3 (50% : 50%)
Energi (kkal)	205	294,78	237,46	237,6	237,7
Protein (g)	6,5	5,6	3,87	3,82	3,78
Lemak (g)	7	10,63	5,09	5,09	5,09
Karbohidrat (g)	30	44,59	42,59	42,65	42,7
Serat (g)	2,9	0,62	3,71	3,99	4,27
<b>Persentase Pemenuhan Serat</b>		<b>21,4%</b>	<b>127,9%</b>	<b>137,6%</b>	<b>147,2%</b>



**LAMPIRAN 5**  
**BIAYA PRODUKSI PRODUK**

No.	Bahan	Harga Per kg	Harga Bahan yang Dipakai		
			Formula 1 (60%:40%)	Formula 2 (55%:45%)	Formula 3 (50%:50%)
1	Tepung beras ketan putih	Rp.21.000	Rp.1.386	Rp.1.270,5	Rp.1.155
2	Tepung hunkwe	Rp.40.000	Rp.1.760	Rp.1.980	Rp.2.200
3	Tepung maizena	Rp.25.000	Rp.225	Rp.225	Rp.225
4	Susu <i>low fat</i>	Rp.26.000	Rp.3.900	Rp.3.900	Rp.3.900
5	Gula	Rp.18.000	Rp.270	Rp.270	Rp.270
6	Buah naga merah	Rp.20.000	Rp.1.800	Rp.1.800	Rp.1.800
7	Minyak kelapa	Rp.16.000	Rp.192	Rp.192	Rp.192
Total Harga Per Bahan			Rp.9.533	Rp.9.637,5	Rp.9.742
Biaya <i>Overhead</i> (10%)			Rp.953,3	Rp.963,75	Rp.974,2
Biaya Tenaga Kerja (15%)			Rp.1.430	Rp.1.446	Rp.1.461
Profit (10%)			Rp.953,3	Rp.963,75	Rp.974,2
Total Harga Per Resep			Rp.12.870	Rp.13.011	Rp.13.151
Total Harga Per Porsi			Rp.4.290	Rp.4.337	Rp.4.384

## LAMPIRAN 6

### SURAT PEMINJAMAN LABORATORIUM

**JURUSAN GIZI**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES BANDUNG**  
Jl. Babakan Loa, Gunung Batu, Cimahi Utara 40514  
Telp. (022) 6628150 Fax. (022) 2000505/6612974

---

Cimahi, 09 Desember 2023

Lampiran : Skema dan Prosedur Peneliatan / Pembuatan Produk  
Perihal : Peminjaman Laboratorium Teknologi Pangan dan Cita Rasa  
Konsentrasi : a. Penelitian Pendahuluan  
                  b. Penelitian Utama

Yth.  
Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung  
di  
tempat

*Assalamualaikum Wr.Wb*

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : **Putri Anggitha Istono**  
NIM : P17331121048  
Kelas/Prodi : 3B/ D3  
Judul Tugas Akhir / Skripsi : **Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Mochi Berbahan Dasar Tepung Beras Ketan Putih dan Tepung Hunkwe dengan Isian Buah Naga Merah sebagai Alternatif Selingan Sumber Serat Untuk Remaja Obesitas**


Menyampaikan bahwa dalam rangka pelaksanaan penelitian utama untuk Tugas Akhir yang akan dilaksanakan pada:

Hari, tanggal : Kamis, 21 Desember 2023  
Waktu : 06.00 – 16.00 WIB  
Tempat : Laboratorium Teknologi Pangan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Bandung dan Laboratorium Cita Rasa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Bandung

Maka dari itu, Saya mohon Bapak berkenan memberikan izin penggunaan tempat berikut sarannya. Demikian surat permohonan ini Saya sampaikan, atas perhatian dan perkenan Bapak Saya ucapkan terima kasih.

*Wassalamualaikum Wr.Wb*

**Mengetahui,**  
**Dosen Pembimbing,**



**Witri Priawantiputri, S. Gz., M. Gizi**  
NIP. 198607212010122003



**JURUSAN GIZI**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES BANDUNG**  
Jl. Babakan Loa, Gunung Batu, Cimahi Utara 40514  
Telp. (022) 6628150 Fax. (022) 2000505/6612974

**PERNYATAAN BERSEDIA MEMATUHI ATURAN**

Nama : Putri Anggitha Istone  
NIM : P17331121048  
Kelas/Prodi : 3B/ D3  
Judul Tugas Akhir : Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Mochi Berbahan Dasar Tepung Beras Ketan Putih dan Tepung Hunkwe dengan Isian Buah Naga Merah sebagai Alternatif Selingan Sumber Serat Untuk Remaja Obesitas  
Pembimbing : Witri Priawantiputri, S. Gz., M. Gizi

Dengan ini menyatakan bahwa saya bersedia untuk mengembalikan peralatan dalam keadaan baik dan utuh dan mengganti alat yang rusak sama dengan aslinya sesuai dengan alat yang saya pinjam untuk keperluan penelitian Tugas Akhir.

Mengetahui,  
Penanggung Jawab Laboratorium

**Mulus Gumilar, DFSN, M.Kes**  
NIP. 196208311988021001

Hormat saya,

**Putri Anggitha Istone**  
NIM. P17331121048



**JURUSAN GIZI**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES BANDUNG**  
Jl. Babakan Loa, Gunung Batu, Cimahi Utara 40514  
Telp. (022) 6628150 Fax. (022) 2000505/6612974

**DAFTAR PEMINJAMAN ALAT LABORATORIUM TEKNOLOGI PANGAN  
JURUSAN GIZI POLTEKES KEMENKES BANDUNG**

Nama : Putri Anggitha Istono  
NIM : P17331121048  
Tanggal : 21 Desember 2023

No	Alat	Jumlah
1	Wadah baskom	3
2	Wadah aluminium	3
3	Panci kukus	2
4	Sendok	3
5	Saringan	1
6	Kompot	2
7	Wajan	1
8	Spatula	1
9	Talenan	1
10	Piring	4
11	Wadah plastik	3

Cimahi, 09 Desember 2023

**Mengetahui,  
Penanggung Jawab Laboratorium**

**CATATAN PENTING**  
1. Amati! Memilih di Buku Hady di Laboratorium dan mencatat judul Penelitian.  
2. Waktu Penelitian di Laboratorium harus sesuai Lab dan sesuai Penelitian.  
3. Urutakan dan Prioritaskan , Baca Tata tertib di Laboratorium dan Praktek Keperawatan.  
4. Menjaga Perawatan Kebersihan dan Keawaban Alat - alat yang di gunakan.  
5. Menjaga kebersihan meja membrane Sterilisasi Laboratorium.  
6. Untuk CA Pengetahuan dan LK ETAMA hanya berlaku di Laboratorium ITP.  
7. Semua orang Penelitian di LK ETAMA haruslah PENELITI dan di FOTO mulai Bahan dan Alat serta Hasil yang digunakan.  
8. Bisa terjadi mutasi segera Lapor ke Teknis Laboratorium (Aun Rizal)  
9. Surat Izin Lab di Steris ke Perencanaan dan Peng. Di kulis e. P2 Lab. 2. Rekam dan Peneliti.  
10. Jam Kerja di Lab Mulai jam 08.00 sampai 11.00 WIB dan segera di tutup.  
11. Selama di Laboratorium tidak Tertawa dan Trak Trak.  
12. Diting Lapor pada Teknis dan Pusing Lapor pada kecuriga.  
11 Desember 2023  
P. Laboratorium  
KEMENKES BANDUNG

**Pihak Peminjam**

**Putri Anggitha Istono**  
NIM. P17331121048



**JURUSAN GIZI**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES BANDUNG**  
Jl. Babakan Loa, Gunung Batu, Cimahi Utara 40514  
Telp. (022) 6628150 Fax. (022) 2000505/6612974

**PERNYATAAN KEAMANAN**

<b>Tester Safety</b>	<b>Safety Proses</b>
Produk yang disajikan merupakan produk yang sudah melewati verifikasi keamanan oleh peneliti sehingga produk ini layak untuk dikonsumsi yang kemudian akan dilakukan uji hedonik pada tahap selanjutnya.	Proses pelaksanaan uji hedonik saat mulai hingga selesai aman untuk dilakukan. Selain itu, panelis agak terlatih telah cukup mahir dalam menilai kualitas produk dengan mengidentifikasi atribut sensori yang diujikan.
<b>Safety Produk</b>	<b>Safety Bahan</b>
Produk diolah menggunakan bahan-bahan yang berkualitas baik, segar dan aman dikonsumsi dengan pengolahan yang sesuai dengan skema prosedur pengolahan.	Bahan-bahan yang digunakan berkualitas baik, segar dan aman untuk dikonsumsi. Bahan makanan yang digunakan mempunyai tanggal <i>expired</i> paling tidak 6 bulan sebelum <i>expired</i> .
<b>Safety Panelis</b>	
Panelis dipastikan telah memenuhi kriteria inklusi dan dalam keadaan sehat juga tidak memiliki alergi. Maka dari itu, pelaksanaan uji hedonik akan terjamin aman bagi panelis.	

Mengetahui,  
Penanggung Jawab Laboratorium

11 Desember 2023

**Mulus Gumilar, DFSN, M.Kes**  
NIP. 196208311988021001

Penanggung Jawab Keamanan,

**Putri Anggitha Istono**  
NIM. P17331121048



**JURUSAN GIZI**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES BANDUNG**  
Jl. Babakan Loa, Gunung Batu, Cimahi Utara 40514  
Telp. (022) 6628150 Fax. (022) 2000505/6612974

---

**Cara Memperoleh Panelis:**

Panelis dengan jumlah 30 orang diperoleh dari dua kelas tingkat tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung, dengan masing-masing kelas diambil dengan perhitungan sebagai berikut:

Kelas A dan B

Jumlah Mahasiswa	
Kelas A	41 orang
Kelas B	45 orang
<b>Total</b>	<b>46 orang</b>

$$\text{Kelas A} : \frac{41}{86} \times 30 = 14 \text{ orang}$$

$$\text{Kelas B} : \frac{45}{86} \times 30 = 16 \text{ orang}$$

Sehingga, dari 86 mahasiswa diambil 14 mahasiswa dari kelas A dan 16 mahasiswa dari kelas B dengan metode spin menggunakan *website spin wheels* berdasarkan kriteria inklusi yaitu mahasiswa/i tingkat tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung yang telah mendapat materi uji organoleptik sebagai berikut:

- a. Bersedia menjadi panelis.
- b. Merupakan panelis agak terlatih.
- c. Dalam kondisi sehat, tidak sedang mengalami flu, panas dalam, demam, sakit gigi, sariawan, gangguan emosi, tidak merokok, dan tidak minum kopi dalam waktu 60 menit sebelum pelaksanaan uji organoleptik.
- d. Tidak buta warna.
- e. Tidak dalam kondisi lapar ataupun kenyang.
- f. Tidak alergi terhadap bahan yang digunakan (tepung hunkwe dan buah naga merah).
- g. Bersedia meluangkan waktu untuk mengikuti uji organoleptik hingga selesai.

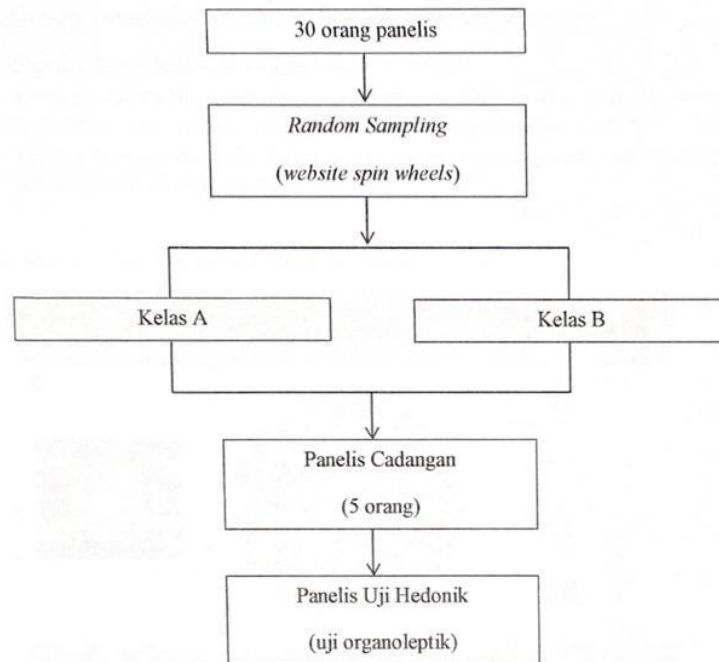


**JURUSAN GIZI**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES BANDUNG**

Jl. Babakan Loa, Gunung Batu, Cimahi Utara 40514

Telp. (022) 6628150 Fax. (022) 2000505/6612974

Berdasarkan uraian di atas, maka diperoleh skema sebagai berikut:





**JURUSAN GIZI**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES BANDUNG**

Jl. Babakan Loa, Gunung Batu, Cimahi Utara 40514

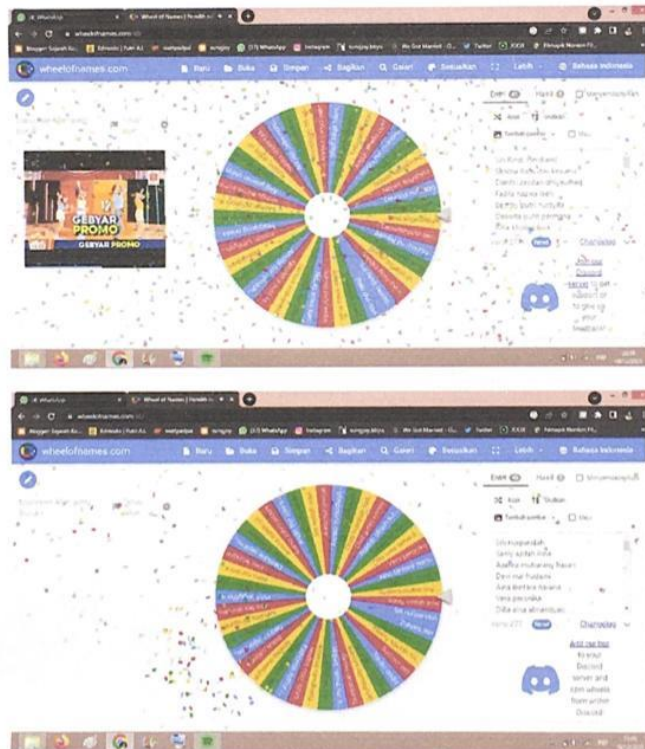
Telp. (022) 6628150 Fax. (022) 2000505/6612974

**PENGGUNAAN SPIN WHEELS**

Langkah-langkah menggunakan *website spin wheels* yaitu sebagai berikut:

1. Siapkan *device*, buka *website spin wheels* di *google*.
2. Kemudian, tambahkan nama-nama calon panelis ke dalam kolom yang disediakan.
3. Selanjutnya, tekan tulisan "*Tap to Spin*" di dalam lingkaran *spin wheels*.
4. Tunggu beberapa saat, lalu akan muncul hasil nama-nama panelis yang akan terpilih untuk melakukan uji hedonik.

Berikut lampiran tangkap layar spin untuk menentukan panelis:







**JURUSAN GIZI**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES BANDUNG**

Jl. Babakan Loa, Gunung Batu, Cimahi Utara 40514

Telp. (022) 6628150 Fax. (022) 2000505/6612974

Berdasarkan hasil spin dari dua kelas di atas, masing-masing panelis diberikan kode sampel. Kode sampel ini diperoleh dengan menggunakan aplikasi *Microsoft Excel* dengan rumus =*RANDBETWEEN(bottom;top)*. Berikut hasil kode sampel masing-masing panelis:

Daftar Nama-nama Panelis

Kelas A		Kelas B	
Nama Panelis	Kode	Nama Panelis	Kode
Amalia Nur Ramadhan	810	Devi Nur Hudaini	657
Rita Royani	135	Siti Nurparidah	413
Rina Khoirunisya	226	Dilla Aina Almardiyah	628
Faskha Artha Uli Naibaho	733	Alifia Nur'aini Kamal	119
Sandra Ratu Dwi Kesuma	877	Divya Yunia Kamila	767
Annisa Cahya Putri	239	Krishna Ramdhany Permana Putra	514
Najwa Sayidhina	778	Tifalny Sausan Haliza	796
Fadila Nazwa Laely	683	Aina Bintara Nararia	422
Nabila Nur Anisa	830	Kania Zahra Ardani	807
Anggi Amelia Putri	572	Saniy Azizah Ilma	345
Nabila Fadyanisha	558	Wildan Kamaludin Rojali	780
Siti Rindi Herdianti	207	Yusyifa Aulia Putri Nugraha	182
Dimitri Zaydan Dhiyaulhaq	347	Destiane Septi Nurul Djohansyah	974
Wahyu Kurnia Putra	946	Annisa Aqilah Juliasari	972
		Zahara Jian	954
		Ineu Febrianti	640

LAMPIRAN 7  
MEDIA UNDANGAN



# MOCHI

Berbahan dasar tepung beras ketan putih dan tepung hunkwe dengan isian buah naga merah



## UJI HEDONIK

dilaksanakan pada:

📅 : Selasa, 19 Desember 2023

🕒 : 11.00 - 14.00

📍 : Laboratorium Cita Rasa  
Jurusan Gizi Poltekkes  
Kemenkes Bandung



Mari bergabung menjadi panelis uji organoleptik untuk mencoba mencicipi produknya! ✨

**FREE GIFT** 🎁



Product by Putri Anggitha Istono



## MOCHI

Berbahan dasar tepung beras ketan putih dan tepung hunkwe dengan isian buah naga merah



Created by Putri Anggitha Istono  
Support by Mulus Gumilar, DFSN, M. Kes.



## HELLO GUYS!

👋👋

Undangan Panelis Uji  
Organoleptik Mochi Berbahan  
Dasar Tepung Beras Ketan  
Putih dan Tepung Hunkwe  
dengan Isian Buah Naga Merah





## ★ MOCHI ★

Berbahan dasar tepung beras ketan putih dan tepung hunkwe dengan isian buah naga merah

Mochi ini merupakan produk yang terbuat dari tepung beras ketan putih dan tepung hunkwe dengan isian buah naga merah. Produk ini dapat dijadikan sebagai alternatif selingan sumber serat yang diharapkan dapat menjadi pilihan produk yang lebih sehat bagi remaja dengan masalah obesitas dalam upaya mengelola berat badan mereka.

Produk mochi ini kaya akan serat dan rendah energi, yang di mana asupan serat baik untuk membantu menghasilkan rasa kenyang yang lebih lama dan mencegah konsumsi makanan berlebihan sehingga dapat membantu mengurangi risiko obesitas.

Sehubungan dengan akan dilaksanakannya uji organoleptik, maka dengan ini saya mengundang saudara/i untuk hadir pada:

### UJI HEDONIK

dilaksanakan pada:

- : Selasa, 19 Desember 2023
- : 11.00 - 14.00
- : Laboratorium Cita Rasa  
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung
- : Membawa jas laboratorium

Demikian surat undangan ini saya sampaikan, atas perhatian dan kesediaan saudara/i saya ucapkan terima kasih.

CP : 08990091137  
(Putri Anggitha Istono)



**LAMPIRAN 8**  
**HASIL UJI ORGANOLEPTIK**

Master Tabel Data Penelitian Panelis Terhadap Warna Mochi Berbahan  
Dasar Tepung Beras Ketan Putih dan Tepung Hunkwe dengan  
Isian Buah Naga Merah

No	Warna 363	Warna 486	Warna 752
1	6	7	4
2	4	6	5
3	4	6	5
4	6	6	7
5	5	7	6
6	7	6	4
7	7	5	6
8	7	6	5
9	5	4	6
10	6	6	7
11	5	6	5
12	6	4	7
13	7	7	7
14	6	5	4
15	6	6	7
16	6	5	7
17	6	5	4
18	6	6	6
19	6	6	6
20	5	6	5
21	7	6	5
22	6	5	7
23	5	5	5
24	6	5	6
25	6	7	5
26	7	6	5
27	5	6	7
28	5	6	5
29	6	7	5
30	6	5	6

Master Tabel Data Penelitian Panelis Terhadap Aroma Mochi Berbahan  
 Dasar Tepung Beras Ketan Putih dan Tepung Hunkwe dengan  
 Isian Buah Naga Merah

No	Aroma 363	Aroma 486	Aroma 752
1	7	6	5
2	5	6	4
3	3	4	5
4	6	6	6
5	5	6	7
6	6	7	4
7	7	5	6
8	6	7	5
9	6	3	6
10	6	6	7
11	5	5	5
12	7	4	5
13	7	7	7
14	6	4	4
15	7	6	6
16	6	5	7
17	4	4	4
18	6	6	6
19	6	6	6
20	5	5	5
21	5	7	6
22	6	5	7
23	4	4	4
24	6	6	6
25	6	5	7
26	7	6	5
27	6	7	5
28	5	5	5
29	5	5	6
30	5	4	3

Master Tabel Data Penelitian Panelis Terhadap Rasa Mochi Berbahan  
 Dasar Tepung Beras Ketan Putih dan Tepung Hunkwe dengan  
 Isian Buah Naga Merah

No	Rasa 363	Rasa 486	Rasa 752
1	6	7	5
2	5	7	4
3	4	5	6
4	6	6	7
5	6	7	5
6	4	6	7
7	6	7	5
8	5	6	7
9	6	4	5
10	6	6	6
11	6	6	7
12	6	4	7
13	6	6	6
14	6	5	4
15	7	6	6
16	6	7	5
17	6	7	5
18	5	5	5
19	7	6	6
20	6	6	5
21	7	6	5
22	6	5	7
23	4	5	5
24	3	4	4
25	7	5	6
26	7	6	5
27	7	6	5
28	5	6	5
29	6	7	6
30	4	5	6

Master Tabel Data Penelitian Panelis Terhadap Tekstur Mochi Berbahan  
 Dasar Tepung Beras Ketan Putih dan Tepung Hunkwe dengan  
 Isian Buah Naga Merah

No	Tekstur 363	Tekstur 486	Tekstur 752
1	6	3	7
2	5	7	6
3	5	4	6
4	5	6	7
5	6	7	5
6	4	6	7
7	7	6	5
8	7	6	5
9	5	4	6
10	6	6	6
11	5	6	4
12	4	7	5
13	6	6	6
14	6	5	4
15	7	7	7
16	7	6	5
17	6	6	6
18	6	6	6
19	6	6	6
20	6	6	6
21	7	6	5
22	5	6	7
23	4	5	5
24	4	6	5
25	7	6	5
26	7	6	5
27	7	6	5
28	6	6	6
29	6	7	6
30	5	4	6

Master Tabel Data Penelitian Panelis Terhadap Overall Mochi Berbahan  
 Dasar Tepung Beras Ketan Putih dan Tepung Hunkwe dengan  
 Isian Buah Naga Merah

No	Overall 363	Overall 486	Overall 752
1	6	7	5
2	5	7	6
3	5	4	6
4	6	6	7
5	6	7	5
6	4	6	7
7	7	6	5
8	6	7	5
9	6	5	4
10	6	6	6
11	5	6	7
12	6	4	7
13	6	6	6
14	7	6	5
15	7	6	6
16	6	5	7
17	6	6	6
18	6	6	6
19	6	6	6
20	6	6	5
21	7	5	6
22	6	5	7
23	3	5	5
24	5	6	4
25	7	5	6
26	7	6	5
27	7	6	5
28	5	6	5
29	6	7	6
30	5	6	6



**LAMPIRAN 9**  
**HASIL UJI DESKRIPTIF ANALITIK DATA**

**Statistics**

		Warna_363	Warna_486	Warna_752	Aroma_363	Aroma_486	Aroma_752
N	Valid	30	30	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0	0	0
Mean		5,83	5,77	5,63	5,70	5,40	5,47

**Statistics**

		Rasa_363	Rasa_486	Rasa_752	Tekstur_363	Tekstur_486	Tekstur_752
N	Valid	30	30	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0	0	0
Mean		5,70	5,80	5,57	5,77	5,80	5,67

**Statistics**

		Overall_363	Overall_486	Overall_752
N	Valid	30	30	30
	Missing	0	0	0
Mean		5,87	5,83	5,73

**Warna\_363**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Netral	2	6,7	6,7	6,7
	Agak Suka	7	23,3	23,3	30,0
	Suka	15	50,0	50,0	80,0
	Sangat Suka	6	20,0	20,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

**Warna\_486**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Netral	2	6,7	6,7	6,7
Agak Suka	8	26,7	26,7	33,3
Valid Suka	15	50,0	50,0	83,3
Sangat Suka	5	16,7	16,7	100,0
Total	30	100,0	100,0	

**Warna\_752**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Netral	4	13,3	13,3	13,3
Agak Suka	11	36,7	36,7	50,0
Valid Suka	7	23,3	23,3	73,3
Sangat Suka	8	26,7	26,7	100,0
Total	30	100,0	100,0	

**Aroma\_363**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Agak Tidak Suka	1	3,3	3,3	3,3
Netral	2	6,7	6,7	10,0
Valid Agak Suka	8	26,7	26,7	36,7
Suka	13	43,3	43,3	80,0
Sangat Suka	6	20,0	20,0	100,0
Total	30	100,0	100,0	

**Aroma\_486**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Agak Tidak Suka	1	3,3	3,3	3,3
Netral	6	20,0	20,0	23,3
Agak Suka	8	26,7	26,7	50,0
Suka	10	33,3	33,3	83,3
Sangat Suka	5	16,7	16,7	100,0
Total	30	100,0	100,0	

**Aroma\_752**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Agak Tidak Suka	1	3,3	3,3	3,3
Netral	5	16,7	16,7	20,0
Agak Suka	9	30,0	30,0	50,0
Suka	9	30,0	30,0	80,0
Sangat Suka	6	20,0	20,0	100,0
Total	30	100,0	100,0	

**Rasa\_363**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Agak Tidak Suka	1	3,3	3,3	3,3
Netral	4	13,3	13,3	16,7
Agak Suka	4	13,3	13,3	30,0
Suka	15	50,0	50,0	80,0
Sangat Suka	6	20,0	20,0	100,0
Total	30	100,0	100,0	

**Rasa\_486**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Netral	3	10,0	10,0	10,0
Agak Suka	7	23,3	23,3	33,3
Valid Suka	13	43,3	43,3	76,7
Sangat Suka	7	23,3	23,3	100,0
Total	30	100,0	100,0	

**Rasa\_752**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Netral	3	10,0	10,0	10,0
Agak Suka	13	43,3	43,3	53,3
Valid Suka	8	26,7	26,7	80,0
Sangat Suka	6	20,0	20,0	100,0
Total	30	100,0	100,0	

**Tekstur\_363**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Netral	4	13,3	13,3	13,3
Agak Suka	7	23,3	23,3	36,7
Valid Suka	11	36,7	36,7	73,3
Sangat Suka	8	26,7	26,7	100,0
Total	30	100,0	100,0	

**Tekstur\_486**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Agak Tidak Suka	1	3,3	3,3	3,3
Netral	3	10,0	10,0	13,3
Agak Suka	2	6,7	6,7	20,0
Suka	19	63,3	63,3	83,3
Sangat Suka	5	16,7	16,7	100,0
Total	30	100,0	100,0	

**Tekstur\_752**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Netral	2	6,7	6,7	6,7
Agak Suka	11	36,7	36,7	43,3
Suka	12	40,0	40,0	83,3
Sangat Suka	5	16,7	16,7	100,0
Total	30	100,0	100,0	

**Overall\_363**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Agak Tidak Suka	1	3,3	3,3	3,3
Netral	1	3,3	3,3	6,7
Agak Suka	6	20,0	20,0	26,7
Suka	15	50,0	50,0	76,7
Sangat Suka	7	23,3	23,3	100,0
Total	30	100,0	100,0	

**Overall\_486**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Netral	2	6,7	6,7	6,7
Agak Suka	6	20,0	20,0	26,7
Valid Suka	17	56,7	56,7	83,3
Sangat Suka	5	16,7	16,7	100,0
Total	30	100,0	100,0	

**Overall\_752**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Netral	2	6,7	6,7	6,7
Agak Suka	10	33,3	33,3	40,0
Valid Suka	12	40,0	40,0	80,0
Sangat Suka	6	20,0	20,0	100,0
Total	30	100,0	100,0	

**LAMPIRAN 10**  
**DOKUMENTASI**



Penelitian Pendahuluan



Bahan-Bahan



Bahan Adonan



Bahan Adonan



Pemasakan Kulit Mochi



Pencampuran Bahan



Pembentukan Kulit  
Mochi



Penyerahan Hasil Produk  
Akhir



Uji Organoleptik



Uji Organoleptik



Uji Organoleptik



Uji Organoleptik