

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

NASKAH PENJELASAN PENELITIAN

“Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu dan Ekstrak Buah Pir (*Pyrus pyrifolia*) sebagai Alternatif Makanan Sumber Serat untuk Penderita Diabetes Melitus”

Saya Kania Zahra Ardani, mahasiswa tingkat akhir Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung saat ini akan melakukan penelitian tentang “Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu dan Ekstrak Buah Pir (*Pyrus pyrifolia*) sebagai Alternatif Makanan Sumber Serat untuk Penderita Diabetes Melitus”. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan formula terbaik dari tepung ubi jalar ungu dan ekstrak buah pir sebagai alternatif makanan sumber serat bagi diabetes melitus. Penilaian yang dilakukan merupakan uji organoleptik meliputi warna, rasa, aroma, tekstur dan *overall*. Bahan utama yang digunakan pada produk ini adalah tepung ubi jalar ungu dan ekstrak buah pir. Produk ini terdiri dari tiga formula yang berbeda yang diberi kode sampel masing-masing yaitu 181, 244, dan 793.

Produk mie basah yang diujikan secara hedonik oleh 30 panelis agak terlatih dengan kriteria sebagai berikut:

1. Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung tingkat II dan tingkat III yang sudah menerima materi uji organoleptik, berjumlah 30 orang.
2. Tidak dalam keadaan lapar atau perut kosong dan tidak dalam keadaan kenyang.
3. Tidak memiliki alergi terhadap bahan-bahan makanan yang terkandung di dalam produk.

4. Bersedia meluangkan waktu untuk menjadi panelis dan melakukan uji organoleptik hingga selesai.

Waktu yang dibutuhkan pada saat pengujian produk, yaitu 10 menit. Kebersediaan dalam uji organoleptik ini bersifat sukarela dan tidak ada unsur paksaan. Apabila pada saat proses uji organoleptik panelis tidak berkenan melakukannya, maka panelis diperbolehkan untuk mengundurkan diri. Risiko yang dialami panelis saat melakukan uji organoleptik adalah ketidaknyamanan, merepotkan dan harus meluangkan waktu. Maka dari itu, sebagai kompensasi atas risiko tersebut panelis akan mendapatkan souvenir sebagai tanda terima kasih karena telah berpartisipasi dalam penelitian ini.

Semua informasi dan hasil penelitian ini akan dijaga kerahasiaannya. Apabila membutuhkan penjelasan lebih lanjut dapat menghubungi peneliti utama Kania Zahra Ardani beralamat di Kp. SindangKerta, Desa Kertajaya, RT 01/ RW 01, Kec. Cibatu, Kab. Garut, Jawa Barat 44112. No. HP 089521888544 atau email zhrardani@gmail.com.

LAMPIRAN 2
PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN
INFORMED CONSENT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini telah membaca dan mendapat penjelasan tentang penelitian ini. Saya memahami tujuan penelitian ini dan bersedia berpartisipasi dalam penelitian.

“Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu dan Ekstrak Buah Pir (*Pyrus pyrifolia*) sebagai Alternatif Makanan Sumber Serat untuk Penderita Diabetes Melitus”

Nama Panelis	Hari dan Tanggal	Tanda Tangan
Nama Saksi	Hari dan Tanggal	Tanda Tangan

LAMPIRAN 3
FORMULIR UJI HEDONIK

Nama :
 Hari/Tanggal :
 Produk : Mie Basah (Berbahan Tepung ubi jalar ungu dan Ekstrak buah pir)
 Instruksi :

1. Dihadapkan saudara/i telah disajikan 3 macam sampel mie basah untuk dilakukan tingkat kesukaan saudara terhadap warna, rasa, aroma, tekstur dan *overall* dari masing-masing sampel. Beri tanda (√) pada nomor yang sesuai dengan penelitian saudara/i.
2. Penilaian sampel dilakukan satu persatu dari kiri ke kanan.
3. Setelah melakukan penilaian pada sampel pertama. Netralkan indera pengecap saudara/i dengan minum air putih atau berkumur dan istirahatkan indera-indera pengecap saudara/i selama 30 detik sebelum melakukan penilaian selanjutnya.

Kriteria Warna

Penilaian	Kode Sampel		
	181	244	793
1. Sangat tidak suka			
2. Tidak suka			
3. Agak tidak suka			
4. Netral			
5. Agak suka			
6. Suka			
7. Sangat suka			

Kriteria Rasa

Penilaian	Kode Sampel		
	181	244	793
1. Sangat tidak suka			
2. Tidak suka			
3. Agak tidak suka			

4. Netral			
5. Agak suka			
6. Suka			
7. Sangat suka			

Kriteria Aroma

Penilaian	Kode Sampel		
	181	244	793
1. Sangat tidak suka			
2. Tidak suka			
3. Agak tidak suka			
4. Netral			
5. Agak suka			
6. Suka			
7. Sangat suka			

Kriteria Tekstur

Penilaian	Kode Sampel		
	181	244	793
1. Sangat tidak suka			
2. Tidak suka			
3. Agak tidak suka			
4. Netral			
5. Agak suka			
6. Suka			
7. Sangat suka			

Kriteria Overall

Penilaian	Kode Sampel		
	181	244	793
1. Sangat tidak suka			
2. Tidak suka			
3. Agak tidak suka			
4. Netral			
5. Agak suka			
6. Suka			
7. Sangat suka			

LAMPIRAN 4

PERHITUNGAN KEBUTUHAN ZAT GIZI DIET DIABETES MELITUS

Standar diet dengan energi 1700 kalori – 1900 kalori, untuk penderita diabetes dengan berat badan normal

Perhitungan kebutuhan energi zat gizi makro

- 5. Energi = 1900 kkal
- 6. Protein = 20% x 1900 kkal : 4
= 95 g
- 7. Lemak = 25% x 1900 kkal : 9
= 52,7 g
- 8. Karbohidrat = 55% x 1900 kkal : 4
= 261,25 g
- 9. Serat = 25 gram

Menurut Perkeni 2021, pembagian Kebutuhan untuk makan utama dibagi menjadi 3 porsi besar untuk makan pagi (20%), siang (30%) dan sore (25%). Sehingga di rata-ratakan menjadi 25%

- 1. Energi = 25% x 1900 kkal = 475 kkal
- 2. Protein = 25% x 95 g = 23,75 g
- 3. Lemak = 25% x 52,7 g = 13,17 g
- 4. Karbohidrat = 25% x 261,25 g = 65,31 g
- 5. Serat = 25% x 25 g = 6,25 g

LAMPIRAN 5

NILAI GIZI

FORMULA 1

Jadwal	Menu	Bahan Makanan	Berat (gr)		Nilai Zat Gizi Makro				Nilai zat Gizi Mikro
					E (Kkal)	P (gr)	L (gr)	KH (g)	Serat (g)
Formula 1	Mie Basah	Tepung terigu	100	100	333	9	1	77,2	0,3
				1	333	9	1	77,2	0,3
		Tepung tapioka	20	100	363	1,1	0,5	88,2	0,9
				0,2	72,6	0,22	0,1	17,64	0,18
		Telur ayam	25	100	154	12,4	10,8	0,7	0
				0,25	38,5	3,1	2,7	0,175	0
		Tepung ubi ungu	44	100	354	2,8	0,6	84,4	12,9
				0,44	155,76	1,232	0,264	37,136	5,676
		Pir	36	100	42	0,5	0,23	10,6	3,6
				0,36	15,12	0,18	0,0828	3,816	1,296
Nilai Gizi Total					614,98	13,732	4,1468	135,97	7,452
Nilai Gizi Persajian (85 gr)					217,7	4,8	1,46	47,8	2,64
Kebutuhan Standar Penderita DM					475	23,75	13,17	65,31	6,25
Persentase Pemenuhan					46%	20%	11%	73%	42%

FORMULA 2

Jadwal	Menu	Bahan Makanan	Berat (gr)		Nilai Zat Gizi Makro				Nilai zat Gizi Mikro
					E (Kkal)	P (gr)	L (gr)	KH (g)	Serat (g)
Formula 2	Mie Basah	Tepung terigu	100	100	333	9	1	77,2	0,3
				1	333	9	1	77,2	0,3
		Tepung tapioka	20	100	363	1,1	0,5	88,2	0,9
				0,2	72,6	0,22	0,1	17,64	0,18
		Telur ayam	25	100	154	12,4	10,8	0,7	0
				0,25	38,5	3,1	2,7	0,175	0
		Tepung ubi ungu	40	100	354	2,8	0,6	84,4	12,9
				0,4	141,6	1,12	0,24	33,76	5,16
		Pir	40	100	42	0,5	0,23	10,6	3,6
				0,4	16,8	0,2	0,092	4,24	1,44
Nilai Gizi Total					602,5	13,64	4,132	133,02	7,08
Nilai Gizi Persajian (85 gr)					213,4	4,8	1,46	47,1	2,5
Kebutuhan Standar Penderita DM					475	23,75	13,17	65,31	6,25
Persentase Pemenuhan					45%	20%	11%	72%	40%

FORMULA 3

Jadwal	Menu	Bahan Makanan	Berat (gr)		Nilai Zat Gizi Makro				Nilai zat Gizi Mikro
					E (Kkal)	P (gr)	L (gr)	KH (g)	Serat (g)
Formula 3	Mie Basah	Tepung terigu	100	100	333	9	1	77,2	0,3
				1	333	9	1	77,2	0,3
		Tepung tapioka	20	100	363	1,1	0,5	88,2	0,9
				0,2	72,6	0,22	0,1	17,64	0,18
		Telur ayam	25	100	154	12,4	10,8	0,7	0
				0,25	38,5	3,1	2,7	0,175	0
		Tepung ubi ungu	36	100	354	2,8	0,6	84,4	12,9
				0,36	127,44	1,008	0,216	30,384	4,644
		Pir	44	100	42	0,5	0,23	10,6	3,6
				0,44	18,48	0,22	0,1012	4,664	1,584
Nilai Gizi Total					590,02	13,548	4,1172	130,06	6,708
Nilai Gizi Persajian (85 gr)					209	4,8	1,45	46	2,37
Kebutuhan Standar Penderita DM					475	23,75	13,17	65,31	6,25
Persentase Pemenuhan					44%	20%	11%	70%	38%

LAMPIRAN 6
SURAT PEMINJAMAN LABORATORIUM

Cimahi, 7 Desember 2023

Lampiran : Skema dan Prosedur Penelitian / Pembuatan Produk
Perihal : Peminjaman Laboratorium Teknologi Pangan
Konsentrasi : Penelitian Utama

Yth.

Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung
di
tempat

Assalamualaikum Wr.Wb

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Kania Zahra Ardani
NIM : P17331121034
Kelas/Prodi : 3B/D3
Judul Tugas Akhir / Skripsi : Gambaran Sifat Organoleptik
dan Nilai Gizi Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Ubi Ungu dan
Ekstrak Buah Pir (*Pyrus pyrifolia*) Sebagai Alternatif Makanan
Sumber Serat Untuk Penderita Diabetes

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

Hari, tanggal : Jumat, 15 Desember 2023
Waktu : 10.00 – 11.00 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 sarananya. Demikian surat permohonan ini Saya
sampaikan, atas perhatian dan perkenan Bapak Saya ucapkan terima
kasih.

Wassalamualaikum Wr.Wb

Mengetahui
Dosen Pembimbing,



12 Desember 2023

Mulus Gumilar, DFSN., M.Kes

NIP. 196208311988021001

PERNYATAAN BERSEDIA MEMATUHI ATURAN

Nama : Kania Zahra Ardani

NIM : P17331121034

Kelas/Prodi : 3B/D3

Persetujuan Ethikal No. : -

Judul Tugas Akhir : Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Ubi Ungu dan Ekstrak Buah Pir (*Pyrus pyrifolia*) Sebagai Alternatif Makanan Sumber Serat Untuk Penderita Diabetes

Pembimbing : Mulus Gumilar, DFSN., M.Kes

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



12 Desember 2023

Mulus Gumilar, DFSN, M.Kes

NIP. 196208311988021001

Hormat saya,



Kania Zahra Ardani

NIM. P17331121034

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

Nama : Kania Zahra Ardani
NIM : P17331121034
Tanggal : Jumat, 15 Desember 2023

No	Alat	Jumlah
1	Baskom	3 buah
2	Blender	1 buah
3	Saringan kecil	1 buah
4	Pisau	1 buah
5	Sendok	2 buah
6	Piring	3 buah
7	Loyang	2 buah
8	Mesin pembuat mie	1 buah
9	Mangkuk kecil	1 buah

Cimahi, 7 Desember 2023

Mengetahui,

Penanggung Jawab Laboratorium,

Pihak Peminjam

CATATAN PENTING

1. Awali Menulis di Buku Hadir di Laboratorium dan mencatat judul Penelitian.
2. **Wajib Penelitian di Laboratorium dan** Memakai Lab Jas selama Penelitian
3. Utamakan dan Prioritaskan , Baca Tata tertip di Laboratorium dan Protokol Kesehatan
4. Menjaga Pernyataan Kebersihan dan Keutuhan Alat - alat yang di gunakan.
5. Menjaga ketertiban bila membawa Teman ke Laboratorium.
6. Untuk Lit Pendahuluan dan Lit UTAMA hanya berlaku di Laboratorium ITP
7. Semua proses Penelitian **BUAT SKEMA TAHAPAN PENELITIAN** dan di FOTO mulai Bahan dan Alat serta Hasil yang digunakan
8. Bila terjadi masalah segera Laporkan ke Teknisi Laboratorium .**Pa Aan Tatang**
9. Surat Izin Lab di **Share ke Pembimbing** dan Print 3 kali (a. Pj.Lab, 2. Teknisi dan Peneliti)
10. Jam Kerja di Lab Mulai jam 08.00 sampai 15.00 WIB dan segera ditutup
11. Selama di Laboratorium tidak Tertawa dan Triak-Triak
12. Datang Laporkan pada Teknisi dan Pulang Laporkan pada security.

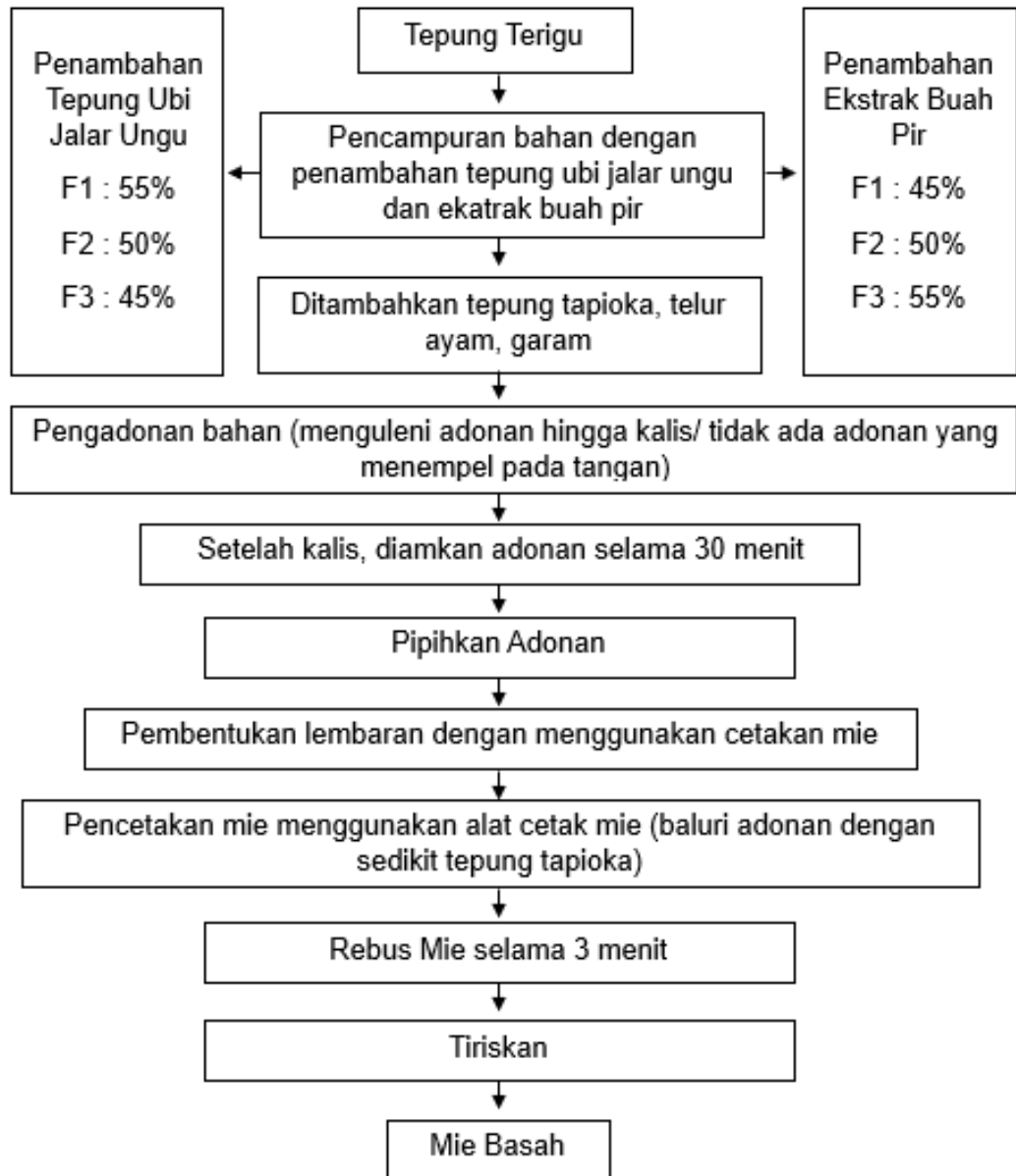
12 Desember 2023


Pj. Laboratorium,
 Mutus Gumilar, DFSN, M.Kes
 NIP.196208511988021001



Kania Zahra Ardani
NIM. P17331121034

SKEMA LAMPIRAN PROSES PEMBUATAN MIE BASAH



CARA PERHITUNGAN MEMPEROLEH PANELIS/RESPONDEN DAN PERNYATAAN SAFETY PRODUK

Cara Memperoleh Panelis

Panelis uji hedonik dengan jumlah 30 orang dari dua kelas tingkat III yang sudah mendapatkan materi mengenai uji organoleptik dengan pembagian jumlah masing-masing kelas sebagai berikut:

Jumlah mahasiswa kelas A dan B = $41 + 45 = 86$ orang

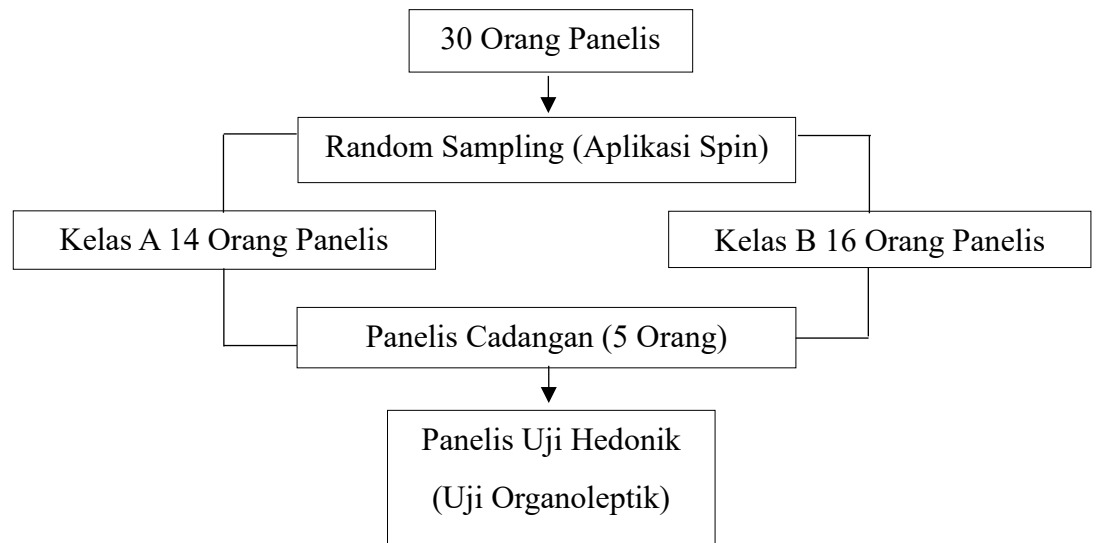
- a. Kelas A = $41/86 \times 30 = 14$ orang
- b. Kelas B = $45/86 \times 30 = 16$ orang

Sehingga didapat kelas A = 14 orang dan kelas B = 16 orang. Dimana 30 orang panelis ini akan didapatkan hasil random sampling menggunakan website spin berdasarkan kriteria inklusi yaitu mahasiswa/i jurusan gizi Poltekkes Bandung Tingkat III D3 kelas A dan B yang sudah mendapat materi uji organoleptik.

Persyaratan panelis:

Syarat – syarat kriteria inklusi dan eksklusi bagi panelis adalah sebagai berikut:

- a. Kriteria Inklusi :
 - 1. Mahasiswa/i yang telah mendapatkan materi uji hedonik dan sifat organoleptik pada Mata Kuliah Teknologi Pangan atau Penilaian Mutu Pangan.
 - 2. Tertarik terhadap uji organoleptik sensori dan bersedia berpartisipasi.
 - 3. Dalam kondisi sehat, bebas penyakit THT, dan tidak buta warna.
 - 4. Tidak dalam keadaan kenyang atau lapar
- b. Kriteria Eksklusi :
 - 1. Sedang dalam keadaan sakit (yang dapat mengganggu panca indera).
 - 2. Memiliki alergi terhadap makanan seperti telur. Panelis terpilih melakukan penilaian dengan metode kuesioner menggunakan formulir penilaian uji organoleptik. Panelis diberikan formulir petunjuk, formulir persetujuan dan formulir pengisian hasil pengamatan.



APLIKASI SPIN

Berikut merupakan langkah-langkah menggunakan aplikasi *spin wheel* :

1. Buka aplikasi spin wheel di google, (Hp dan Laptop)
2. Lalu masukkan nama-nama panelis ke dalam kolom yang tersedia.
3. Kemudian tekan tulisan “*Tap To Spin*” di dalam lingkaran spin yang terdapat nama-nama setiap panelis.
4. Kemudian akan keluar hasil nama-nama panelis yang akan terpilih untuk melakukan uji hedonik

Kelas 3A



Kelas 3B



Berdasarkan hasil spin 2 tingkat di atas masing – masing panelis diberikan kode sampel. Kode sampel didapat dengan menggunakan aplikasi *Microsoft Excel 2019* dengan menggunakan rumus $=\text{Randbetween}(\text{bottom};\text{top})$. Kode sampel masing-masing panelis yaitu sebagai berikut:

Kelas 3A		Kelas 3B	
Panelis	Kode	Panelis	Kode
Aisy Yasmin Afifah	530	Dilla Aina Almardiyah	894
Febiyani Lestari	364	Zahara Jian	778

Risdayani Siti Salamah	341	Astriani Damayanti	409
Adinda Rachma Dewi	635	Salsabilah Kania	696
Nazila Salsa Syeira	450	Ineu Febrianti	950
Silmi Khoirunisa	745	Andin Fitri	697
Rivani Nur Mariana	165	Putri Anggitha Istono	244
Riski Dwi Riani	659	Alfasya Awaliyah	328
Wahyu Kurnia Putra	749	Anisa Aqilah Juliasari	273
Nabila Fadyanisha	210	Devi Nur Hudaini	159
Anggi Amelia Putri	162	Wildan Kamaludin Rojali	714
Yusi Nurvariza	686	Riana Oktavianty	110
Fiandara Putri Fakhira	832	Diva Yunia Kamila	907
Dimitri Zaydan D.	767	Tifalny Sausan Haliza	594
		Destiane Septi Nurul D	740
		Raidah Afiqah Suryo	281

**TESTER SAFETY OLEH PANELIS, SAFETI PROSES, SAFETY
PRODUK DAN SAFETY PANELIS**

Deskripsi Produk	Solit State, (padatan) Mie basah berbahan dasar dari tepung ubi ungu dan ekstrak buah pir (<i>Pyrus pyrifolia</i>). Mie ini memiliki warna ungu yang berasal dari ubi ungu dan aromanya yang harum ubi ungu.
Tester Safety Produk	Tester produk yang sudah dilakukan dicoba oleh peneliti, orang di sekitar peneliti yang termasuk kategori dari sasaran peneliti menyatakan aman dan tidak menimbulkan alergi atau keracunan.
Safety Proses	Proses berlangsungnya uji hedonik dari awal hingga akhir aman untuk dilakukan. Selain itu, panelis agak terlatih cukup terlatih dalam menilai kualitas produk dengan mengidentifikasi sifat-sifat sensori yang diujikan
Safety Produk	Produk diolah menggunakan bahan-bahan yang berkualitas baik dan aman untuk dikonsumsi dengan pengolahan yang sesuai dengan runtutan prosedur pengolahan

Safety Bahan	Bahan – bahan yang digunakan memiliki kualitas baik dan aman untuk dikonsumsi. Bahan makanan yang digunakan segar dan memiliki tanggal <i>expired</i> paling tidak 6 bulan sebelum <i>expired</i>
Safety Panelis	Panelis dipastikan sudah memenuhi persyaratan inklusi dan eksklusi serta dalam keadaan sehat, tidak memiliki alergi. Maka dari itu, uji hedonik oleh panelis ini keberlangsungannya terjamin aman

Mengetahui,
Penanggung Jawab Laboratorium



12 Desember 2023

Mulus Gumilar, DFSN, M.Kes
NIP. 196208311988021001

Hormat saya,



Kania Zahra Ardani
NIM. P17331121034

APLIKASI / WEBSITE CANVA

Berikut merupakan langkah – langkah menggunakan aplikasi / *website* Canva:

1. Buka aplikasi/ *website* canva.
2. Cari desain dengan keyword “poster/ brosur”, lalu pilih template poster/brosur yang tersedia.
3. Pilih menu warna, elemen, teks, dan foto sesuai dengan desain yang diinginkan.
4. Buat dan tata desain dengan rapih.
5. Unduh desain jika sudah selesai

Dari langkah – langkah di atas dihasilkan poster dan undangan panelis sebagai berikut:

MIE BASAH

BERBAHAN DASAR TEPUNG UBI UNGU & EKSTRAK BUAH PIR

Ayo gabung untuk icl produk dengan menjadi panelis uji organoleptik

Di laksanakan pada:

- Jumat, 15 Desember 2023
- 10.00 - 14.30 WIB
- Laboratorium Cita Rasa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Bandung

FREE GIFT??

Produksi by Kania Zahra A

Mieupi

HALLO GUYS!

UNDANGAN PANELIS UJI ORGANOLEPTIK MIE BASAH BERBAHAN DASAR TEPUNG UBI UNGU DAN EKSTAK BUAH PIR (PYRUS PYRIFOLIA)

Created by Kania Zahra A
Support by Bpk Mulus Gumilar DFSN., M.Kes

Mie Basah Tepung ubi ungu & Ekstrak buah pir

Mie basah ini merupakan produk mie yang terbuat dari tepung ubi ungu dengan campuran ekstrak buah pir. Produk ini dapat dijadikan sebagai alternatif makanan tinggi serat yang diharapkan dapat memberikan kontribusi kebutuhan serat untuk penderita diabetes melitus.

Produk mie basah ini mengandung serat yang tinggi, yang dimana asupan serat baik untuk membantu penurunan kadar glukosa darah di dalam lambung bagi penderita diabetes melitus.

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

- Jumat, 15 Desember 2023
- 10.00 - 14.30 WIB
- Laboratorium Cita Rasa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Bandung

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

LAMPIRAN 7
HASIL UJI DESKRIPTIF ANALITIK DATA

Statistics

		Warna_181	Warna_244	Warna_793	Aroma_181	Aroma_244	Aroma_793
N	Valid	30	30	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0	0	0
Mean		5.33	5.70	5.13	5.00	5.37	4.90

Statistics

		Rasa_181	Rasa_244	Rasa_793	Tekstur_181	Tekstur_244	Tekstur_793
N	Valid	30	30	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0	0	0
Mean		4.57	5.30	5.13	4.77	5.47	5.13

Statistics

		Overall_181	Overall_244	Overall_793
N	Valid	30	30	30
	Missing	0	0	0
Mean		4.70	5.57	5.27

Warna_181

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Netral	8	26.7	26.7	26.7
	Agak Suka	8	26.7	26.7	53.3
	Suka	10	33.3	33.3	86.7
	Sangat Suka	4	13.3	13.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Warna_244

	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	11	36.7	36.7	43.3
Suka	10	33.3	33.3	76.7
Sangat Suka	7	23.3	23.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Warna_793

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Agak Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
Netral	7	23.3	23.3	26.7
Agak Suka	11	36.7	36.7	63.3
Suka	9	30.0	30.0	93.3
Sangat Suka	2	6.7	6.7	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Aroma_181

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Agak Tidak Suka	3	10.0	10.0	10.0
Netral	5	16.7	16.7	26.7
Agak Suka	13	43.3	43.3	70.0
Suka	7	23.3	23.3	93.3
Sangat Suka	2	6.7	6.7	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Aroma 244

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid				
Agak Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
Netral	3	10.0	10.0	13.3
Agak Suka	12	40.0	40.0	53.3
Suka	12	40.0	40.0	93.3
Sangat Suka	2	6.7	6.7	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Aroma 793

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid				
Agak Tidak Suka	4	13.3	13.3	13.3
Netral	10	33.3	33.3	46.7
Agak Suka	5	16.7	16.7	63.3
Suka	7	23.3	23.3	86.7
Sangat Suka	4	13.3	13.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Rasa 181

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid				
Agak Tidak Suka	4	13.3	13.3	13.3
Netral	13	43.3	43.3	56.7
Agak Tidak Suka	6	20.0	20.0	76.7
Suka	6	20.0	20.0	96.7
Sangat Suka	1	3.3	3.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Rasa_244

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid				
Agak Tidak Suka	4	13.3	13.3	13.3
Netral	2	6.7	6.7	20.0
Agak Suka	10	33.3	33.3	53.3
Suka	9	30.0	30.0	83.3
Sangat Suka	5	16.7	16.7	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Rasa_793

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid				
Agak Tidak Suka	3	10.0	10.0	10.0
Netral	3	10.0	10.0	20.0
Agak Suka	13	43.3	43.3	63.3
Suka	9	30.0	30.0	93.3
Sangat Suka	2	6.7	6.7	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Tekstur_181

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid				
Agak Tidak Suka	3	10.0	10.0	10.0
Netral	10	33.3	33.3	43.3
Agak Suka	9	30.0	30.0	73.3
Suka	7	23.3	23.3	96.7
Sangat Suka	1	3.3	3.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Tekstur_244

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Netral	5	16.7	16.7	16.7
Agak Suka	10	33.3	33.3	50.0
Valid Suka	11	36.7	36.7	86.7
Sangat Suka	4	13.3	13.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Tekstur_793

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Agak Tidak Suka	2	6.7	6.7	6.7
Netral	6	20.0	20.0	26.7
Valid Agak Suka	11	36.7	36.7	63.3
Suka	8	26.7	26.7	90.0
Sangat Suka	3	10.0	10.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Overall_181

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
Agak Tidak Suka	3	10.0	10.0	13.3
Netral	9	30.0	30.0	43.3
Valid Agak Suka	11	36.7	36.7	80.0
Suka	3	10.0	10.0	90.0
Sangat Suka	3	10.0	10.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Overall 244

	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	8	26.7	26.7	43.3
Suka	11	36.7	36.7	80.0
Sangat Suka	6	20.0	20.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Overall 793

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Agak Tidak Suka	2	6.7	6.7	6.7
Netral	4	13.3	13.3	20.0
Agak Suka	11	36.7	36.7	56.7
Suka	10	33.3	33.3	90.0
Sangat Suka	3	10.0	10.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Uji Hedonik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Ubi Ungu dan Ekstrak Buah Pir (*Pyrus pyrifolia*) (Jawaban)

Kania Zahra

	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	
1	Tanggal Penelitian	Warna [181]	Warna [244]	Warna [793]	Aroma [181]	Aroma [244]	Aroma [793]	Rasa [181]	Rasa [244]	Rasa [793]	Tekstur [181]	Tekstur [244]	Tekstur [793]	Overall [181]	Overall [244]	Overall [793]	Kritik
2	15/12/2023	6	5	4	5	6	4	4	6	5	4	6	5	5	6	4	Untu
3	15/12/2023	5	6	4	6	5	3	6	5	3	6	5	3	7	6	5	Mie l
4	15/12/2023	6	5	4	6	5	4	5	4	6	6	4	5	5	6	4	Kode
5	15/12/2023	6	5	4	4	3	5	5	3	4	3	5	4	3	5	4	kurai
6	15/12/2023	6	7	5	5	7	6	6	5	7	5	6	7	5	6	7	Untu
7	15/12/2023	4	5	6	3	5	4	3	5	6	5	4	6	4	5	6	Munr
8	15/12/2023	6	3	5	5	6	4	6	7	5	5	6	7	5	7	6	Over
9	15/12/2023	6	7	5	6	5	3	5	6	3	4	6	5	4	6	5	Over
10	15/12/2023	6	7	5	5	6	7	3	6	5	4	5	6	3	5	6	Teks
11	15/12/2023	4	5	6	6	5	7	5	3	4	4	5	6	6	4	5	Enak
12	15/12/2023	5	6	7	3	4	5	3	4	5	3	4	5	3	4	5	kurai
13	15/12/2023	5	6	4	3	6	5	5	7	6	6	7	5	4	7	5	over
14	15/12/2023	4	5	6	5	4	6	4	6	5	5	6	4	5	4	6	rasa
15	15/12/2023	5	7	6	5	6	4	4	6	5	5	7	6	5	7	6	Dan
16	15/12/2023	7	6	5	6	5	4	4	6	5	4	6	5	5	7	6	-
17	15/12/2023	7	6	5	7	6	5	7	5	6	7	6	5	7	6	5	untu
18	15/12/2023	4	6	5	5	6	4	4	5	6	6	5	4	6	4	5	Over
19	15/12/2023	4	6	5	5	4	6	4	3	5	5	4	6	4	5	6	-
20	15/12/2023	4	5	6	4	5	3	4	5	6	4	5	6	4	5	3	-
21	15/12/2023	7	6	5	5	6	7	5	6	7	5	6	7	5	6	7	sem
22	15/12/2023	5	4	3	4	5	6	3	5	4	4	5	3	4	5	3	Men
23	15/12/2023	6	7	5	6	5	4	4	5	6	3	5	4	4	5	6	-
24	15/12/2023	7	6	5	7	6	5	6	7	5	6	7	5	6	7	5	Wan
25	15/12/2023	4	5	6	5	6	3	4	3	6	4	6	5	2	3	5	peny
26	15/12/2023	6	5	7	5	6	7	6	7	5	6	7	5	5	7	6	-
27	15/12/2023	5	7	6	5	7	6	4	6	5	4	6	5	4	6	5	Untu
28	15/12/2023	5	6	4	5	6	4	4	5	3	5	6	4	4	5	6	dapa
29	15/12/2023	6	5	4	4	5	6	6	7	5	6	5	4	7	6	5	Untu
30	15/12/2023	5	7	6	6	5	4	4	5	6	5	4	6	5	6	7	-
31	15/12/2023	4	5	6	4	5	6	4	6	5	4	5	6	4	5	6	Ekst
32																	

Form Responses 1 | Sheet1 | Average: 45274,81397 | Count: 31 | Sum: 1358244,419 | 25 April 2024 Thursday | 100%

Uji Hedonik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Ubi Ungu dan Ekstrak Buah Pir (*Pyrus pyrifolia*)

Saya Kania Zahra Ardani, mahasiswa tingkat akhir Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung saat ini akan melakukan penelitian tentang "Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu dan Ekstrak Buah Pir (*Pyrus pyrifolia*) sebagai Alternatif Makanan Tinggi Serat untuk Penderita Diabetes Melitus". Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan formula terbaik dari tepung ubi jalar ungu dan ekstrak buah pir sebagai alternatif makanan tinggi serat bagi diabetes melitus. Penilaian yang dilakukan merupakan uji organoleptik meliputi warna, rasa, aroma, tekstur dan overall. Bahan utama yang digunakan pada produk ini adalah tepung ubi jalar ungu dan ekstrak buah pir. Produk ini terdiri dari tiga formula yang berbeda yaitu 55% : 45%, 50% : 50% dan 45% : 55%

Produk mie basah yang diujikan secara hedonik oleh 30 panells agak terlatih dengan kriteria sebagai berikut :

1. Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung tingkat III yang sudah menerima materi uji organoleptik, berjumlah 30 orang.
2. Tidak dalam keadaan lapar atau perut kosong dan tidak dalam keadaan kenyang.
3. Tidak memiliki alergi terhadap bahan-bahan makanan yang terkandung di dalam produk.
4. Bersedia meluangkan waktu untuk menjadi panells dan melakukan uji organoleptik hingga selesai.

Semua informasi dan hasil penelitian ini akan dijaga kerahasiaannya. Apabila membutuhkan penjelasan lebih lanjut dapat menghubungi peneliti utama Kania Zahra Ardani heralamat di Kn. SindanoKerta, Desa Kertaiawa, RT 01 / RW 01, Kec. Cihatu, Kab.

LAMPIRAN 8

DAFTAR HADIR PANELIS

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

No	Nama	Kelas/Prodi	Tanggal	Tanda Tangan
1.	Widyu kurnia Aina ✓	3AD3	15/12/2023	<i>[Signature]</i>
2.	Febiyani Lestari ✓	3AD3	15/12/2023	<i>[Signature]</i>
3.	Krisna Pambuan ✓	3BD3	15/12/2023	<i>[Signature]</i>
4.	Salsabilah kurnia ✓	3BD3	15/12/23	<i>[Signature]</i>
5.	Dilla Aina Almandiyah	2023	15/12/23	<i>[Signature]</i>
6.	Annisa Anisah juberani ✓	3AD3	15/12/23	<i>[Signature]</i>
7.	Annisa Arapah ✓	3BD3	"	<i>[Signature]</i>
8.	Annilda Farysarellia ✓	3BD3	"	<i>[Signature]</i>
9.	Anani Amelia Lusi ✓	3AD3	"	<i>[Signature]</i>
10.	Kelvia padjenitika ✓	3AD3	"	<i>[Signature]</i>
11.	Adinda . padma Dewi ✓	3AD3	"	<i>[Signature]</i>
12.	Ridayani Siti Salamah ✓	3AD3	"	<i>[Signature]</i>
13.	Siti Hollich ✓	3BD3	"	<i>[Signature]</i>
14.	Fiandora Putri Fakhira ✓	3AD3	"	<i>[Signature]</i>
15.	Denny Putri H ✓	3AD3	"	<i>[Signature]</i>

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

16.	Deni Nur Hudani ✓	3AD3	15/12/23	<i>[Signature]</i>
17.	Ara Fira Prandita ✓	3AD3	15/12/23	<i>[Signature]</i>
18.	Rizki Dwi Riani ✓	3AD3	15/12/23	<i>[Signature]</i>
19.	Astiriani Domarani ✓	3BD3	15/12/23	<i>[Signature]</i>
20.	Zahara Jian ✓	3BD3	15/12/23	<i>[Signature]</i>
21.	Putri Anggita Laras	"	"	<i>[Signature]</i>
22.	Suci Nur . Asriani	"	"	<i>[Signature]</i>
23.	Nazila Salea syeira ✓	3AD3	"	<i>[Signature]</i>
24.	Andin Fai Zahen Alvin ✓	3AD3	"	<i>[Signature]</i>
25.	Yusyifa Aulia PN	3BD3	"	<i>[Signature]</i>
26.	Titoing Susana Haliza	3BD3	15/12/23	<i>[Signature]</i>
27.	Wildan K.Z	3BD3	15/12/23	<i>[Signature]</i>
28.	Deski Lovessa FW	3BD3	15/12/23	<i>[Signature]</i>
29.	Alfacha Asatiah	3AD3	15/12/23	<i>[Signature]</i>
30.	Salma Putri Erdiani	3AD3	15/12/23	<i>[Signature]</i>

LAMPIRAN 9 DOKUMENTASI



Penelitian
pendahuluan



Bahan – bahan



Menguleni adonan



Mencetak adonan
menggunakan mesin
pencetak mie



Pencetakan mie



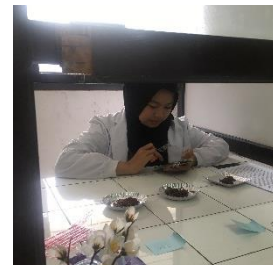
Mie basah yang
sudah direbus



Produk penelitian
pendahuluan



Uji organoleptik



Uji organoleptik



Uji organoleptik



Sampel produk



Saran Penyajian