

LAMPIRAN 1
NASKAH PENJELASAN PENELITIAN

GAMBARAN SIFAT ORGANOLEPTIK DAN NILAI GIZI FORMULA
COOKIES TEPUNG KACANG KEDELAI (*Glycine max*), DAN TEPUNG
DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN
TAMBAHAN BALITA STUNTING

Saya Madina Ismi Alfisah, mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Bandung Program Studi Diploma III, akan mengadakan penelitian mengenai “Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Formula Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Alternatif Makanan Tambahan Balita *Stunting*”. Penelitian ini akan dilakukan oleh 30 orang mahasiswa yang sudah mendapat pembelajaran mengenai uji organoleptik.

Pemberian Makanan Tambahan bagi balita *stunting* merupakan salah satu cara mengatasi *stunting*. Diperlukan makanan yang praktis, siap makan, dan memiliki kandungan gizi yang baik. *Cookies* merupakan salah satu jenis makanan ringan yang digemari semua kalangan, termasuk balita. Tujuan umum dari penelitian ini untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi *cookies* formula tepung kacang kedelai dan tepung daun kelor sebagai alternatif makanan tambahan balita *stunting*.

Sasaran dari penelitian ini adalah mahasiswa Jurusan Gizi yang sudah mendapat pembelajaran uji organoleptik dengan karakteristik subyek sebagai panelis agak terlatih. Keikutsertaan Saudara/Saudari pada penelitian ini ± 10 menit, meliputi penjelasan penelitian, melakukan uji organoleptik, serta mengisi kuesioner uji organoleptik.

Manfaat Penelitian ini untuk panelis adalah panelis dapat mengetahui makanan tambahan yang dapat diberikan untuk balita *stunting*. Subyek harus dalam keadaan sehat, tidak lapar ataupun kenyang, dan mempunyai kepekaan yang normal (tidak buta warna). Peserta penelitian

ini adalah panelis yang tidak memiliki alergi terhadap kacang kedelai dan peneliti akan menjaga kerahasiaan informasi yang diberikan. Kompensasi yang peneliti berikan berupa cendera mata sebagai ungkapan terima kasih. Partisipasi Saudara bersifat sukarela dan sewaktu-waktu dapat mengundurkan diri.

Jika kurang jelas dapat menghubungi peneliti utama a.n. Madina Ismi Alfisah di Komplek Cihanjuang Blok C Jl. Nusa Indah II No 2 Kec. Cimahi Utara atau di Kampus Jurusan Gizi Poltekkes Bandung Jl. Babakan Loa, Pasirkaliki, Cimahi Utara. No. HP: 08987929411; e-mail : ismimadina@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 Bandung. Saya menyatakan kesediaan berpartisipasi pada penelitian tersebut secara sukarela tanpa paksaan. Bila saya ingin, saya dapat mengundurkan diri sewaktu-waktu tanpa sanksi apapun.

Nama Subyek	Tanggal/Bulan/Tahun	Tanda Tangan
Nama Saksi	Tanggal/Bulan/Tahun	Tanda Tangan

LAMPIRAN 3
FORMULIR UJI HEDONIK

Nama :

Hari/Tanggal :

Instruksi :

Dihadapan Saudara terdapat 3 macam *cookies*. Lakukan penilaian tingkat kesukaan Saudara terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan *overall* masing-masing *cookies* dengan cara memberikan tanda ceklis (√) pada kolom yang tersedia. Penilaian dilakukan satu persatu dari kiri ke kanan. Setelah melakukan penilaian netralkan indera Saudara dengan air minum dan istirahatkan indera Saudara selama 30 detik sebelum melakukan penilaian selanjutnya.

Kriteria: Warna *Cookies*

Penilaian	Kode Sampel		
	324	610	792
Sangat tidak suka			
Tidak suka			
Netral			
Suka			
Sangat suka			

Kriteria: Aroma Cookies

Penilaian	Kode Sampel		
	324	610	792
Sangat tidak suka			
Tidak suka			
Netral			
Suka			
Sangat suka			

Kriteria: Rasa Cookies

Penilaian	Kode Sampel		
	324	610	792
Sangat tidak suka			
Tidak suka			
Netral			
Suka			
Sangat suka			

Kriteria: Tekstur Cookies

Penilaian	Kode Sampel		
	324	610	792
Sangat tidak suka			
Tidak suka			
Netral			
Suka			
Sangat suka			

Kriteria: Overall Cookies

Penilaian	Kode Sampel		
	324	610	792
Sangat tidak suka			
Tidak suka			
Netral			
Suka			
Sangat suka			

Saran / Komentar :

LAMPIRAN 4
JADWAL KEGIATAN PENELITIAN

No	KEGIATAN	WAKTU (SEPTEMBER 2020 - MEI 2021)								
		SEPT	OKT	NOV	DES	JAN	FEB	MAR	APR	MEI
1	Studi Pustaka									
2	Konsultasi dan Bimbingan									
3	Penelitian Pendahuluan									
4	Penyusunan Proposal									
5	Seminar Proposal									
6	Perbaikan Proposal									
7	Penelitian Utama									
8	Pengolahan Data									
9	Penyusunan Tugas Akhir									
10	Sidang Tugas Akhir									

LAMPIRAN 5
KANDUNGAN GIZI COOKIES TEPUNG KACANG KEDELAI DAN
TEPUNG DAUN KELOR PER 100 GRAM DAN PER 40 GRAM

Formula Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Daun Kelor		Nilai Gizi					
		Energi (Kal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Kalsium (mg)	Zat Besi (mg)
Per 100 gram	A (60% : 40%)	513,55	10,04	31,11	52,65	229,49	4,54
	B (70% : 30%)	516,13	10,2	31,45	52,5	196,62	4,18
	C (80% : 20%)	518,71	10,36	31,78	52,35	163,75	3,82
Per 40 gram	A (60% : 40%)	205,42	4,02	12,45	21,06	91,8	1,81
	B (70% : 30%)	206,45	4,08	12,58	21	78,65	1,67
	C (80% : 20%)	207,48	4,14	12,71	20,94	65,5	1,53

LAMPIRAN 6
ANGGARAN PENELITIAN

Uraian	Jumlah
Persiapan Penelitian	
Studi Pustaka	Rp 55.000,00
Penelitian Pendahuluan	Rp 50.000,00
Pelaksanaan Penelitian	
Bahan-bahan	Rp 130.000,00
Stiker Produk	Rp 5.000,00
Paperbag	Rp 20.000,00
Plastik Ziplock	Rp 5.000,00
Souvenir 30 buah @Rp. 5000	Rp 150.000,00
Penulisan Tugas Akhir	
Penyusunan Laporan	Rp 50.000,00
Sidang Akhir	
Print Tugas Akhir	Rp 35.000,00
Penggandaan TA 3x @Rp.15.000	Rp 45.000,00
Map Karton 3 buah @Rp.2000	Rp 6.000,00
TOTAL	Rp 551.000,00

LAMPIRAN 7
MASTER TABEL
DATA SAMPEL PENELITIAN WARNA COOKIES TEPUNG KACANG
KEDELAI DAN TEPUNG DAUN KELOR

No	Kode Sampel		
	324	610	792
1	Suka	sangat suka	netral
2	Suka	suka	netral
3	Suka	tidak suka	netral
4	sangat suka	sangat suka	suka
5	Suka	sangat suka	netral
6	sangat suka	netral	suka
7	Suka	netral	sangat suka
8	sangat suka	suka	netral
9	sangat suka	sangat suka	sangat suka
10	sangat suka	suka	suka
11	Netral	suka	suka
12	sangat suka	sangat suka	suka
13	sangat suka	suka	suka
14	sangat suka	sangat suka	sangat suka
15	Netral	netral	netral
16	Suka	suka	netral
17	Netral	suka	sangat suka
18	sangat tidak suka	tidak suka	netral
19	sangat suka	suka	netral
20	Suka	suka	suka
21	sangat suka	netral	suka
22	sangat suka	sangat suka	sangat suka
23	Netral	sangat suka	netral
24	Suka	suka	suka
25	Suka	suka	netral
26	sangat suka	netral	suka
27	Suka	sangat suka	netral
28	Suka	sangat suka	suka
29	Suka	sangat suka	netral
30	Netral	suka	netral

LAMPIRAN 8
MASTER TABEL
DATA SAMPEL PENELITIAN AROMA COOKIES TEPUNG KACANG
KEDELAI DAN TEPUNG DAUN KELOR

No	Kode Sampel		
	324	610	792
1	Netral	sangat suka	netral
2	Netral	suka	tidak suka
3	tidak suka	suka	netral
4	sangat suka	sangat suka	suka
5	Netral	sangat suka	suka
6	sangat suka	suka	netral
7	Netral	suka	tidak suka
8	sangat suka	suka	netral
9	sangat suka	sangat suka	sangat suka
10	Suka	suka	suka
11	tidak suka	netral	suka
12	Netral	sangat suka	netral
13	Suka	suka	netral
14	Suka	suka	suka
15	Netral	netral	tidak suka
16	Netral	netral	tidak suka
17	Suka	sangat suka	netral
18	sangat tidak suka	netral	netral
19	Suka	sangat suka	netral
20	Suka	sangat suka	sangat suka
21	Netral	suka	netral
22	Suka	sangat suka	sangat suka
23	Netral	suka	tidak suka
24	Suka	suka	suka
25	Netral	suka	netral
26	Netral	sangat suka	suka
27	sangat suka	netral	netral
28	sangat suka	sangat suka	tidak suka
29	sangat suka	sangat suka	tidak suka
30	Netral	suka	tidak suka

LAMPIRAN 9
MASTER TABEL
DATA SAMPEL PENELITIAN RASA COOKIES TEPUNG KACANG
KEDELAI DAN TEPUNG DAUN KELOR

No	Kode Sampel		
	324	610	792
1	tidak suka	netral	suka
2	sangat suka	suka	tidak suka
3	Suka	tidak suka	tidak suka
4	sangat suka	sangat suka	suka
5	Netral	sangat suka	netral
6	sangat suka	netral	suka
7	Netral	sangat suka	suka
8	Suka	sangat suka	tidak suka
9	sangat suka	sangat suka	sangat suka
10	Suka	sangat suka	netral
11	tidak suka	sangat suka	tidak suka
12	Suka	sangat suka	suka
13	sangat suka	sangat suka	netral
14	Netral	sangat suka	netral
15	Netral	suka	netral
16	Suka	suka	tidak suka
17	Suka	sangat suka	netral
18	tidak suka	sangat tidak suka	netral
19	Netral	suka	netral
20	Suka	sangat suka	netral
21	sangat suka	netral	netral
22	Suka	sangat suka	netral
23	Netral	suka	tidak suka
24	Suka	suka	suka
25	Netral	suka	netral
26	Suka	sangat suka	netral
27	sangat suka	sangat suka	suka
28	sangat suka	sangat suka	sangat suka
29	Netral	suka	tidak suka
30	Netral	suka	tidak suka

LAMPIRAN 10
MASTER TABEL
DATA SAMPEL PENELITIAN TEKSTUR COOKIES TEPUNG KACANG
KEDELAI DAN TEPUNG DAUN KELOR

No	Kode Sampel		
	324	610	792
1	Netral	sangat suka	suka
2	Suka	Suka	suka
3	tidak suka	netral	suka
4	Suka	sangat suka	suka
5	Suka	sangat suka	suka
6	sangat suka	netral	suka
7	Suka	Suka	sangat suka
8	sangat suka	sangat suka	sangat suka
9	sangat suka	sangat suka	sangat suka
10	sangat suka	sangat suka	netral
11	Suka	sangat suka	sangat suka
12	sangat suka	sangat suka	sangat suka
13	Netral	sangat suka	suka
14	Netral	Suka	suka
15	Suka	Suka	netral
16	Suka	Suka	suka
17	Suka	sangat suka	netral
18	sangat tidak suka	sangat tidak suka	tidak suka
19	Suka	sangat suka	suka
20	Suka	sangat suka	sangat suka
21	sangat suka	suka	netral
22	Suka	sangat suka	suka
23	Suka	suka	suka
24	sangat suka	sangat suka	sangat suka
25	Suka	suka	netral
26	Suka	suka	sangat suka
27	sangat suka	sangat suka	suka
28	Suka	sangat suka	suka
29	Suka	suka	netral
30	Suka	suka	netral

LAMPIRAN 11
MASTER TABEL
DATA SAMPEL PENELITIAN OVERALL COOKIES TEPUNG KACANG
KEDELAI DAN TEPUNG DAUN KELOR

No	Kode Sampel		
	324	610	792
1	netral	suka	suka
2	Suka	netral	tidak suka
3	sangat suka	suka	netral
4	sangat suka	sangat suka	sangat suka
5	Suka	sangat suka	suka
6	sangat suka	netral	suka
7	Suka	suka	sangat suka
8	Suka	sangat suka	netral
9	sangat suka	sangat suka	sangat suka
10	Suka	sangat suka	suka
11	netral	suka	suka
12	Suka	sangat suka	suka
13	sangat suka	sangat suka	netral
14	netral	suka	netral
15	netral	suka	netral
16	Suka	suka	tidak suka
17	Suka	sangat suka	netral
18	tidak suka	tidak suka	netral
19	Suka	sangat suka	netral
20	Suka	sangat suka	netral
21	sangat suka	suka	netral
22	Suka	sangat suka	suka
23	netral	suka	netral
24	sangat suka	sangat suka	sangat suka
25	Suka	suka	netral
26	Suka	sangat suka	suka
27	sangat suka	suka	netral
28	sangat suka	sangat suka	suka
29	Suka	sangat suka	tidak suka
30	Suka	sangat suka	netral

LAMPIRAN 12
HASIL UJI ORGANOLEPTIK COOKIES TEPUNG KACANG KEDELAI
DAN TEPUNG DAUN KELOR

Warna324

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
	Netral	5	16.7	16.7	20.0
	Suka	12	40.0	40.0	60.0
	Sangat Suka	12	40.0	40.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Warna610

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	2	6.7	6.7	6.7
	Netral	5	16.7	16.7	23.3
	Suka	12	40.0	40.0	63.3
	Sangat Suka	11	36.7	36.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Warna792

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Netral	14	46.7	46.7	46.7
	Suka	11	36.7	36.7	83.3
	Sangat Suka	5	16.7	16.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Aroma324

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
	Tidak Suka	2	6.7	6.7	10.0
	Netral	12	40.0	40.0	50.0
	Suka	8	26.7	26.7	76.7
	Sangat Suka	7	23.3	23.3	100.0
	Total		30	100.0	100.0

Aroma610

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Netral	5	16.7	16.7	16.7
	Suka	13	43.3	43.3	60.0
	Sangat Suka	12	40.0	40.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Aroma792

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	8	26.7	26.7	26.7
	Netral	12	40.0	40.0	66.7
	Suka	7	23.3	23.3	90.0
	Sangat Suka	3	10.0	10.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Rasa324

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	3	10.0	10.0	10.0
	Netral	9	30.0	30.0	40.0
	Suka	10	33.3	33.3	73.3
	Sangat Suka	8	26.7	26.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Rasa610

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
	Tidak Suka	1	3.3	3.3	6.7
	Netral	3	10.0	10.0	16.7
	Suka	9	30.0	30.0	46.7
	Sangat Suka	16	53.3	53.3	100.0
	Total		30	100.0	100.0

Rasa792

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	8	26.7	26.7	26.7
	Netral	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

Tekstur324

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
	Tidak Suka	1	3.3	3.3	6.7
	Netral	3	10.0	10.0	16.7
	Suka	17	56.7	56.7	73.3
	Sangat Suka	8	26.7	26.7	100.0
	Total		30	100.0	100.0

Tekstur610

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
	Netral	2	6.7	6.7	10.0
	Suka	11	36.7	36.7	46.7
	Sangat Suka	16	53.3	53.3	100.0
	Total		30	100.0	100.0

Tekstur792

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
	Netral	7	23.3	23.3	26.7
	Suka	14	46.7	46.7	73.3
	Sangat Suka	8	26.7	26.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Overall324

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
	Netral	5	16.7	16.7	20.0
	Suka	15	50.0	50.0	70.0
	Sangat Suka	9	30.0	30.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Overall610

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	1	3.3	3.3	3.3
	Netral	2	6.7	6.7	10.0
	Suka	11	36.7	36.7	46.7
	Sangat Suka	16	53.3	53.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Overall792

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	3	10.0	10.0	10.0
	Netral	14	46.7	46.7	56.7
	Suka	9	30.0	30.0	86.7
	Sangat Suka	4	13.3	13.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

LAMPIRAN 13

DELIVERY TEST PRODUCT

Adanya pandemi COVID-19 menyebabkan pengambilan data tidak bisa dilakukan sebagaimana mestinya. Biasanya pengambilan data organoleptik dilakukan di laboratorium uji organoleptik Poltekkes Bandung Jurusan Gizi, tetapi untuk meminimalisir penyebaran virus ini peneliti memutuskan untuk mengirimkan produk ke rumah panelis masing-masing dan bekerja sama dengan peneliti lainnya. Adapun yang peneliti lakukan yaitu :

1. Membuat google formulir untuk uji hedonik para panelis
2. Mendata mahasiswa jurusan gizi tingkat II dan III yang berdomisili di Bandung dan Cimahi yang bersedia menjadi panelis, dan dikumpulkan dalam satu grup *whatsapp* untuk diberikan penjelasan mengenai mekanisme dari mulai pengiriman produk hingga pengisian google formulir
3. Pembuatan cookies di rumah peneliti sesuai dengan formula yang telah dibuat dan menyiapkan *souvenir* yang dibeli secara *online*
4. H-1 pengiriman produk, peneliti berkumpul di satu rumah sesama peneliti untuk bersama-sama *packing* produk *cookies* dan *souvenir* untuk dikirimkan ke panelis
5. Hari H pengiriman produk, peneliti berbagi tugas untuk mengirimkan produknya. Pembagiannya yaitu 1 orang di wilayah Bandung, dan 3 orang lainnya di Cimahi dengan menggunakan sepeda motor. Adapun beberapa panelis yang rumahnya cukup jauh, peneliti mengirimkannya via *gosend*
6. Setelah produk dikirim kepada panelis, peneliti tinggal menunggu hasil uji organoleptik para panelis yang diisikan melalui google form

LAMPIRAN 14
DESAIN KEMASAN

- **Hight Protein**
- **Toddler Cookies**

Moringasoy Cookies



Netto 40 g

LAMPIRAN 15
DOKUMENTASI



